

Перечень теоретических вопросов по учебному предмету
«Товароведение пищевых продуктов»

1. Укажите пищевую ценность молока, дайте краткую характеристику, опишите требования к качеству, упаковку, хранение.
2. Дайте определение что такое рыбные консервы, дайте краткую характеристику, опишите требования к качеству, упаковку, хранение.
3. Охарактеризуйте яйцо и яичные продукты, укажите классификацию, опишите требования к качеству, упаковку, хранение.
4. Дайте определение что такое макаронные изделия, укажите краткую характеристику, опишите требования к качеству, упаковку, хранение.
5. Охарактеризуйте капустные овощи, укажите пищевую ценность, опишите требования к качеству, упаковку, хранение.
6. Дайте краткую характеристику крепким алкогольным напиткам, перечислите ассортимент, опишите требования к качеству, упаковку, маркировку, хранение.
7. Дайте определение витаминам, укажите на какие группы делят, охарактеризуйте значение в питании и их содержание в пищевых продуктах.

Перечень теоретических вопросов по учебному предмету
«Основы экономики»

1. Дайте определение понятию «заработная плата» и охарактеризуйте формы и системы оплаты труда.

2. Дайте определение понятию «сдельная заработная плата» и охарактеризуйте ее системы.

Перечень теоретических вопросов по учебному предмету
«Белорусский язык (профессиональная лексика)»

1. Дайце азначэнне тэрміну “мова”. Апішыце функцыянаванне беларускай мовы ва ўмовах білінгвізму.

Перечень теоретических вопросов по учебному предмету
«Калькуляция и учет»

1. Охарактеризуйте основные виды хозяйственного учета. Перечислите измерители, которые применяют для отражения в учете хозяйственных процессов.

2. Дайте определение понятию «документ». Перечислите правила оформления документов и требования, предъявляемые к ним.

Перечень теоретических вопросов по учебному предмету
«Психология и этика деловых отношений»

1. Охарактеризуйте вербальные и невербальные средства общения.
2. Раскройте сущность и структуру делового общения.

Перечень теоретических вопросов по учебному предмету
«Прикладная информатика»

1. Дайте понятие об информационной безопасности общества.
2. Перечислите операции редактирования текстовых документов.
Опишите способы копирования текстового фрагмента.
3. Перечислите и охарактеризуйте объекты базы данных MS Access.

Перечень теоретических вопросов по учебному предмету
«Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

1. Охарактеризуйте личную гигиену работников объектов общественного питания.
2. Опишите санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре на объектах общественного питания.
3. Дайте понятие лечебное питание, охарактеризуйте основные виды диет, применяемые в лечебном питании.
4. Дайте понятие производственный травматизм, охарактеризуйте предупреждение производственного травматизма и оказание доврачебной помощи на объекте общественного питания.

Перечень теоретических вопросов по учебному предмету
«Оборудование объектов общественного питания»

- 1.Перечислите требования правил эксплуатации картофелеочистительной машины МОК – 250.
- 2.Изложите правила безопасной эксплуатации овощерезательной машины МРО 50 – 200.
- 3.Опишите устройство, принцип работы, правила эксплуатации мясорубки МИМ – 82.
- 4.Изложите правила безопасной эксплуатации тестомесильной машины ТММ – 1М.
- 5.Расскажите как можно уменьшить расход электроэнергии и увеличить срок службы конфорок при работе с электрическими плитами.
- 6.Расшифруйте обозначение оборудования ШПЭСМ – 3 и назовите правила его эксплуатации.
- 7.Перечислите основные правила эксплуатации холодильного оборудования.

Перечень теоретических вопросов по учебному предмету
«Рисование и лепка»

1. Дайте определение понятию «орнамент». Перечислите виды орнамента.
2. Охарактеризуйте инструменты и материалы для рисования и лепки.

Перечень теоретических вопросов по учебному предмету «Специальная технология (кондитер)»

1.Перечислите сырье, используемое в кондитерском производстве, приведите его характеристику. Сформулируйте требования к приемке и хранению.

2.Дайте характеристику бисквитному тесту. Изложите технологию приготовления его основным способом. Объясните приемы формования, режим выпечки.

3.Приведите характеристику и изложите технологию приготовления комбинированных тортов, требования к качеству.

4.Изложите технологию приготовления изделий пониженной калорийности: пирогов, булочек. Требования к качеству готовых изделий.

5.Перечислите ассортимент изделий из бисквитного теста. Опишите технологию их приготовления. Возможные виды брака, меры его предупреждения.

6.Охарактеризуйте кремы «Шарлотт» и «Гляссе». Изложите технологию их приготовления. Каковы требования к качеству, условия и сроки хранения.

7.Дайте характеристику заварному тесту. Изложите технологию приготовления. Опишите возможные виды брака и меры его предупреждения.

8.Опишите виды мастики сахарной. Изложите технологию приготовления.

9.Назовите ассортимент изделий из заварного теста. Прокомментируйте особенности разделки и выпечки изделий из заварного теста. Опишите возможные виды брака, меры его предупреждения.

10.Изложите технологию приготовления желе на желатине, агаре, требования к качеству. Опишите виды украшений из желе.

11.Изложите технологию приготовления слоеного пресного теста. Опишите возможные виды брака теста, меры его предупреждения. Каковы требования к качеству.

12.Назовите виды крошки и посыпок, приведите их характеристику. Изложите технологию их приготовления и использование, виды брака, меры предупреждения.

13.Назовите ассортимент изделий из слоеного пресного теста. Объясните особенности разделки и выпечки. Опишите возможные виды брака изделий, меры его предупреждения.

14.Назовите виды рисовальных масс. Изложите технологию приготовления. Каковы требования к качеству. Определите возможные виды брака, меры предупреждения.

15.Виды сиропов, их характеристику. Определение концентрации сахара в сиропе.

16.Приведите характеристику вафельного теста, изложите технологию его приготовления, требования, предъявляемые к качеству вафельных листов.

17.Назовите виды кремов. Изложите технологию приготовления крема сливочного основного и его производных. Назовите виды брака и определите способы их предупреждения.

18.Изложите технологию приготовления песочного теста. Опишите возможные виды брака песочного полуфабриката и меры его предупреждения.

19.Изложите технологию приготовления помады основной, требования к качеству, виды брака и меры предупреждения.

20.Назовите виды теста. Приведите их характеристику. Изложите способы замеса теста, процессы, происходящие в нем; правила расчета количества воды, необходимого для замеса теста.

21.Изложите технологию приготовления пряничного теста сырцовым способом. Чем отличается сырцовый способ приготовления от заварного?

22.Назовите способы разрыхления теста. Прокомментируйте процессы, происходящие при механическом, химическом и биологическом способах разрыхления.

23.Изложите технологию приготовления пряничного теста заварным способом. Каковы требования к качеству теста, особенности разделки.

24.Назовите виды пирожных, их классификацию. Изложите основные процессы приготовления пирожных.

25.Перечислите виды дрожжевого теста. Приведите характеристику и способы приготовления теста.

26.Изложите технологию приготовления воздушного теста, особенности разделки и выпечки теста. Объясните процессы, происходящие при взбивании. Опишите порядок определения готовности теста и требования к качеству.

27.Назовите виды бисквитных пирожных. Изложите технологию приготовления нарезных бисквитных пирожных (бисквитное со сливочным кремом, фруктово-желейное).

28.Изложите технологию приготовления дрожжевого опарного теста. Определение готовности выбродившей опары и теста. Виды, причины брака дрожжевого теста.

29.Изложите технологию приготовления дрожжевого слоеного теста, процесс образования слоев. Изложите требования к качеству теста.

30.Изложите технологию приготовления белкового заварного крема, требования к качеству. Опишите возможные виды брака и объясните меры его предупреждения.

Перечень теоретических вопросов по учебному предмету
«Специальная технология (повар)»

1. Перечислите последовательность операций при механической обработке овощей. Назовите простые формы нарезки клубнеплодов, корнеплодов. Охарактеризуйте их. Прокомментируйте кулинарное назначение.
2. Перечислите ассортимент блюд из мяса, жаренного крупными и мелкими кусками. Изложите общие правила жарки мяса, технологию приготовления, правила отпуска блюд «Мясо, жаренное крупным куском», «Бефстроганов». Прокомментируйте требования к качеству, условия и сроки хранения жареных блюд из мяса.
3. Перечислите ассортимент заправочных супов. Изложите технологию приготовления, правила подачи, порционирования и оформления. Прокомментируйте условия и сроки их хранения.
4. Объясните пищевую ценность рыбы. Изложите правила механической обработки рыбы с костным скелетом. Объясните зависимость способа разделки рыбы от ее размера и кулинарного использования.
5. Изложите правила механической обработки чешуйчатой рыбы. Объясните зависимость способа разделки рыбы от ее кулинарного использования.
6. Перечислите сырье, необходимое для приготовления соуса красного основного. Изложите технологию его приготовления. Назовите производные красного соуса, выделите особенности их приготовления. Прокомментируйте кулинарное использование соуса красного основного и его производных.
7. Перечислите ассортимент полуфабрикатов из рыбы. Изложите технологию приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки. Прокомментируйте требования к качеству полуфабрикатов из рыбы.
8. Перечислите ассортимент блюд из натурально-рубленной массы из мяса. Изложите технологию приготовления. Прокомментируйте требования к качеству, ассортимент, правила подачи блюд.
9. Перечислите ассортимент полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Изложите технологию приготовления котлетной массы из рыбы, особенности приготовления полуфабрикатов из нее. Прокомментируйте требования к качеству полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.
10. Изложите правила обработки рыбы для фарширования. Перечислите способы фарширования.
11. Перечислите ассортимент блюд из субпродуктов. Изложите технологию приготовления блюд, правила подачи.
12. Перечислите ассортимент полуфабрикатов из рыбной рубленой массы. Изложите технологию приготовления рубленой массы из рыбы, особенности приготовления полуфабрикатов из нее. Прокомментируйте требования к качеству полуфабрикатов из рыбной рубленой массы.

13. Изложите технологию приготовления блюд из отварной и тушеной птицы, перечислите ассортимент и правила подачи.

14. Назовите виды мясного сырья, поступающего на торговые объекты общественного питания. Изложите технологический процесс механической обработки мясного сырья. Объясните роль отдельных операций обработки для получения качественной готовой продукции.

15. Перечислите последовательность операций при механической обработке говяжьей полутуши. Изложите правила разделки и обвалки.

16. Перечислите ассортимент полуфабрикатов говядины (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые). Изложите технологию приготовления полуфабрикатов. Прокомментируйте требования к качеству полуфабрикатов.

17. Изложите ассортимент и технологию приготовления соусов на растительном масле. Прокомментируйте их кулинарное использование.

18. Назовите ассортимент блюд из яиц в зависимости от способа тепловой обработки. Изложите правила подготовки яиц к тепловой обработке, технологию приготовления блюд из отварных яиц. Прокомментируйте требования к их качеству, условия и сроки хранения.

19. Перечислите ассортимент каш. Изложите правила подготовки круп к тепловой обработке, общие правила варки каш, особенности приготовления каш различной консистенции. Прокомментируйте требования к качеству, условия и сроки хранения каш.

20. Перечислите ассортимент блюд из каш. Изложите технологию приготовления, правила отпуска блюд «Биточки манные», «Запеканка рисовая», «Крупеник». Прокомментируйте требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из каш.

21. Перечислите ассортимент салатов из вареных овощей. Изложите технологию приготовления, правила подачи блюда «Винегрет овощной». Прокомментируйте требования к качеству, условия и сроки хранения салатов.

22. Назовите виды горячих напитков. Перечислите ассортимент. Изложите технологию приготовления и правила подачи.

23. Перечислите последовательность операций при механической обработке сельскохозяйственной птицы. Изложите правила механической обработки птицы. Объясните, с какой целью заправляют птицу перед тепловой обработкой.

24. Перечислите ассортимент блюд из макаронных изделий. Изложите технологию приготовления, правила отпуска блюд «Макароны с сыром», «Лапшевник с творогом». Прокомментируйте требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из макаронных изделий.

25. Перечислите ассортимент сладких блюд. Изложите правила и нормы отпуска сладких блюд. Прокомментируйте требования к качеству, сроки хранения.

26. Перечислите виды приготовления дрожжевого теста, изложите технологию приготовления.

27. Объясните значение овощных блюд и гарниров в питании. Изложите технологию приготовления блюд и гарниров из жареных овощей. Прокомментируйте требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения овощных блюд и гарниров.

28. Перечислите основные способы тепловой обработки продуктов. Дайте им краткую характеристику. Объясните их значение для процесса приготовления блюд.

29. Объясните значение овощных блюд и гарниров в питании. Изложите технологию приготовления блюд и гарниров из вареных овощей («Картофель в молоке», «Картофельное пюре»). Прокомментируйте требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения овощных блюд и гарниров.

30. Перечислите ассортимент холодных блюд и закусок. Изложите технологию приготовления и правила отпуска блюд. Прокомментируйте требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд и закусок.