

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

1. Дайте понятие производственный травматизм, охарактеризуйте предупреждение производственного травматизма и оказание доврачебной помощи на объекте общественного питания.
2. Опишите санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре на объектах общественного питания.
3. Опишите санитарный контроль качества готовой пищи на объекте общественного питания.

Перечень теоретических вопросов по учебному предмету
«Торговые вычисления»

1. Дайте определение понятию «завес тары», охарактеризуйте его порядок применения.
2. Охарактеризуйте сущность понятий «масса брутто», «масса нетто», порядок их расчета.
3. Дайте определение понятию «именованные числа», перечислите их виды, дайте им краткую характеристику.

Перечень теоретических вопросов по учебному предмету
«Товароведение пищевых продуктов»

1. Укажите пищевую ценность сливок, дайте краткую характеристику, опишите требования к качеству, упаковку, хранение.
2. Укажите пищевую ценность субпродуктов, 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. Дайте определение витаминам, укажите на какие группы делят, охарактеризуйте значение в питании и их содержание в пищевых продуктах.

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
«Иностранный язык в профессии»

Английский язык

- 1 Match the words to their definitions
a tablecloth b. a fork c. a spoon d. a knife e. a napkin f. a bowl g. a plate
1. A flat round or oval dish used for holding food.
2. A piece of paper or cloth used for wiping your mouth while eating.
3. A piece of cloth used for covering a table.
4. A piece of cutlery used for eating soup with it.
2. 1. Cross the odd word out.
 1. bacon, ham, pork, butter
 2. chicken, anchovies, duck, goose
 3. carp, haddock, cream, cod
 4. oyster, melon, mussels, crayfish
 5. cranberry, aubergine, cauliflower, onion
 6. grapes, peach, basil, pineapple
3. Match the words to their lines.
yoghurt, ice cream, sauce, chocolate, pie, cake
 1. chocolate, fruit, cheese, birthday, wedding
 2. natural, strawberry, black cherry, Greek, low fat
 3. tomato, pesto, soy, oyster, apple, mint
 4. milk, plain, white, dark, Belgian
 5. meat, chicken, apple, cherry, home-made
 6. vanilla, strawberry, chocolate, Italian.....
4. Who says these words? Mark: waiter or customer
 - a) I'll show you to your table.
 - b) Can I take your coats?
 - c) What's the soup of the day?
 - d) Here's the menu and wine list.
 - e) I'll have a glass of red wine.
 - f) Are you ready to order?
 - g) How would you like your steak?
 - h) Would you like to order some wine?
 - i) What's Pizza Napolitana made from?
 - j) Can I get you an aperitif?

Немецкий язык

1 Ordnen Sie die russischen Wörter den deutschen Äquivalenten zu:

1.салфетка; 2. столовый прибор; 3. глубокая тарелка; 4.чашка; 5.пирожковая тарелка; 6.десертная вилка; 7. рыбный нож; 8.солонка;9.салатник;10.блюдец; 11.суповая ложка; 12.сахарница;
a) dieServiette;b) das Essbesteck; c) der Brotteller; d) die Zuckerdose; e) die Untertasse; f) die Salatschüssel; g) der Esslöffel; h) die Tasse; i) das Fischmesser; j) die Kuchengabel; k) der Salzstreuer; l) der tiefe Teller

2 Decken des Tisches. Schreiben Sie die Reihenfolge des Servierens richtig auf.

1. Geschirraufstellung
2. Aufstellung der Gläser;
3. Bedecken des TischesmitdemTischtuch;
4. Anordnung der Servietten, Blumen und Gewürzstände;
5. Verteilung der Bestecke;

3 Wählen Sie die Sätze:

1) *des Kellners*; 2) *des Gastes*. Schreibensie auf.

1. Der Tisch da links istfrei
2. HabenSiereserviert?
3. Was kannichIhnenanbieten?
4. HabenSieschonetwasgewählt?
5. Was gibteshieranSuppen?
6. Was könnenSieunsempfehlen?
7. Hierist die Speisekarte.
8. Wirwollenschonbestellen.
9. IchnehmeWürstchenmitNudeln.
10. Was möchtenSietrinken?
11. Der Salatist total versalzen.
12. DieRechnung, bitte!

4 Aus den Gerichten, finden Sie die Speisen, die für VORSPEISE passen

a) das Brathähnchen, b) der Käseteller, c) gefüllterFisch, d) die Salzkartoffeln, e) der Schweinebraten, f) die Nudeln, g) das Fruchteis, h) frischesObst, i) die Pommes frites, j) die Frikadelle, k) kalter Aufschnitt, l) die Erdbeeren mit Schlagsahne, m) die Sülze, n) der Apfelkuchen, o) der Reis, p) die Kohlroulade;

Гр 122 ,222

1. Match the words and phrases in column A with column B

- A
1. Примерочнаявонтам.
 2. Можно померить?
 3. Хотите померить?

- B
- A. Did you find what you were looking for?
 - B. How about one of these?
 - C. It's not what I'm looking

- | | |
|-------------------------------------|------------------------------------|
| 4. Вы нашли то, что искали? | for. |
| 5. Вам очень идёт / подходит. | D. The fitting room's over there. |
| 6. У Вас какой размер? | E. It's not quite what I wanted. |
| 7. У вас есть что-нибудь подешевле? | F. Do you have this item in stock? |
| 8. Как насчет одной из этих? | G. Would you like to try it on? |
| 9. Это не то, что я ищу. | H. May I try this on, please? |
| 10. Это не совсем то, что я хотел. | I. Have you got anything cheaper? |
| 11. У вас есть это в продаже? | J. It suits you very well. |
| | K. Whatsizeareyou? |

ЭТАЛОН ОТВЕТОВ

1.1-b 2-a 3-d 4-c5-b 6-c

Нем язык

1

Wo und was kann man kaufen?

1. In der Apotheke
2. In der Bäckerei
3. In der Buchhandlung
4. Im Blumengeschäft
5. In der Drogerie

Shampoo, ein Buch, einen Rock, Brot, eine Bluse, Wurst, Medikamente, Schokoladenkuchen, Jeans, einen Stadtplan, Seife, Hähnchen, Stiefel, ein Wörterbuch, ein Hemd, Blumen, Fleisch, Pflanzen, neue Schuhe, Zahnpasta, einen Hund, eine Katze, Brötchen, Schwarzwaldkirschtorte

ЭТАЛОН ОТВЕТОВ

1. Wo und was kann man kaufen? Im Kleidungsgeschäft In der Konditorei kann man . Schokoladenkuchen, Schwarzwaldkirschtorte . kaufen. In der Metzgerei kann man Wurst,Hähnchen, Fleisch ... kaufen. Im Schuhgeschäft kann man neue Schuhe, Stiefel kaufen In der Tierhandlung kann man eine Katze, einen Hund kaufen In der Bäckerei kann man Brötchen, Brot kaufen In der Drogerie kann man Shampoo, Seife, Zahnpasta kaufen In der Buchhandlung kann man ein Buch, einen Stadtplan, ein Wörterbuch kaufen In der Apotheke kann man Medikamente kaufen Im Blumengeschäft kann man Blumen, Pflanzen kaufen

Преподаватели

О.В.Павлюкова
О.В.Парахневич
А.М.Парахневич

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
«Основы экономики»

1. Дайте определение понятию «зароботная 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
«Психология и этика деловых отношений»

1. Охарактеризуйте вербальные и невербальные средства общения.
2. Раскройте сущность и структуру делового общения.
3. Охарактеризуйте виды психологических защит в межличностном общении.

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.

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

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

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

1. Дайте характеристику объектам общественного питания.
2. Опишите правила подачи алкогольных напитков.
3. Укажите особенности обслуживания участников съездов и совещаний.
4. Перечислите виды меню, дайте характеристику.
5. Охарактеризуйте французский метод (в обнос) подачи блюд.
6. Перечислите требования, предъявляемые к официанту.
7. Укажите очередность расположения закусок, блюд и продукции общественного питания в меню.
8. Перечислите обязанности официанта.
9. Укажите, какие приборы относят к основным? Назовите их отличительные особенности и назначение.
10. Охарактеризуйте основные правила сервировки стола.
11. Перечислите, какие применяются способы подачи блюд в работе официанта. Дайте характеристику.
12. Перечислите и дайте характеристику помещениям для обслуживания покупателей.
13. Перечислите требования, предъявляемые к оформлению меню и карт напитков.
14. Опишите правила подачи горячих блюд и закусок.
15. Перечислите столовое белье и требования, предъявляемые к нему.
16. Назовите правила сервировки приборами.
17. Опишите правила подачи минеральной воды.
18. Перечислите виды банкетов, дайте характеристику.
19. Охарактеризуйте индивидуальную форму обслуживания.
20. Охарактеризуйте бригадную форму обслуживания.
21. Определите, какими личными качествами должен обладать официант.
22. Назовите особенности проведения банкета с частичным обслуживанием официантами.
23. Укажите, какие требования предъявляют к внешнему виду официанта.
24. Назовите особенности проведения банкета с полным обслуживанием официантами.
25. Укажите правила приема заказа.
26. Охарактеризуйте русский метод (в стол) подачи блюд.
27. Опишите правила расчета с покупателями.
28. Охарактеризуйте правила проведения банкета- чая.

29.Охарактеризуйте банкет-фуршет.

30.Охарактеризуйте обслуживание по типу «шведский стол».

Перечень теоретических вопросов по учебному предмету
«Специальная технология»

1. Назовите способы обработки корнеплодов, формы нарезки, кулинарное использование.
2. Назовите способы обработки клубнеплодов, формы нарезки, кулинарное использование.
3. Охарактеризуйте основные операции по разделке чешуйчатой рыбы.
4. Охарактеризуйте основные операции по разделке осетровой рыбы.
5. Изложите приготовление рыбной котлетной массы, полуфабрикаты из неё.
6. Перечислите ассортимент блюд из жареной рыбы, технологию приготовления, подача.
7. Перечислите ассортимент блюд из запечённой рыбы, технологию приготовления, подача.
8. Перечислите основные правила варки супов.
9. Перечислите ассортимент рассольников, солянок, особенности технологии приготовления, подача.
10. Изложите технологию приготовления супов картофельных, с крупами, бобовыми и макаронными изделиями, подача.
11. Изложите технологию приготовления супов молочные, ассортимент, правила подачи.
12. Изложите разделку и обвалку говяжьей полутуши.
13. Изложите разделку свиной туши.
14. Охарактеризуйте порционные полуфабрикаты из свинины.
15. Охарактеризуйте порционные полуфабрикаты из говядины.
16. Изложите технологию приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из неё.
17. Охарактеризуйте полуфабрикаты из свинины, баранины.
18. Изложите технологию приготовления блюд из мяса, жареного крупным куском, правила подачи.
19. Изложите технологию приготовления блюд из мяса жареного мелкими кусками, ассортимент, правила подачи.
20. Изложите технологию приготовления блюд из мяса жареного натуральным порционным панированным куском, ассортимент, правила подачи.
21. Изложите технологию приготовления запечённых мясных блюд, ассортимент, правила подачи.
22. Изложите технологию приготовления красного основного соуса и его производные соусы, кулинарное использование.
23. Изложите технологию приготовления белого основного соуса и его производные, кулинарное использование.
24. Изложите технологию приготовления блюд из яиц, ассортимент, правила подачи.

25.Изложите технологию приготовления блюд из творога, ассортимент, правила подачи.

26.Изложите технологию приготовления салатов из сырых овощей, винегреты, ассортимент, подача.

27.Изложите технологию приготовления блюд из каш, ассортимент, правила подачи.

28.Изложите технологию приготовления блюд и гарниров из жареных овощей, ассортимент, подача.

29.Изложите технологию приготовления компотов, киселей, ассортимент, подача.

30.Изложите технологию приготовления дрожжевого теста безопасным способом. Перечислите ассортимент изделий из дрожжевого теста.