

УЧРЕЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
«БОБРУЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по
учебно-производственной работе

_____ Е.В.Жвания

_____ 2026

Экзаменационные материалы
для проведения выпускного квалификационного экзамена

Учебная группа № 725

Специальность 4-02-0721-09 Обслуживание и изготовление продукции в
общественном питании

Квалификация 4-02-0721-09-09 Повар 4 разряда

2025/2026 учебный год

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии специальности
«Обслуживание и изготовление продукции в общественном питании»
Протокол №__ от _____ 2026 г.

Председатель цикловой комиссии специальности «Обслуживание и
изготовление продукции в общественном питании»

_____ С.Л.Стрижевская

Перечень теоретических вопросов по учебному предмету
«Защита населения территорий от чрезвычайных ситуаций»

1. Назовите опасные ситуации социально-бытового характера и пути их разрешения.
2. Назовите основные опасности для человека, среды и экономики, характерные для Беларуси.
3. Дайте определение понятия «Чрезвычайная ситуация» и расскажите ее классификацию.

Перечень теоретических вопросов по учебному предмету
«Охрана труда»

1. Охарактеризуйте виды инструктажа по охране труда.
2. Охарактеризуйте виды ответственности за нарушение требований охраны труда.
3. Изложите требования, предъявляемые к режимам труда и отдыха повара.
4. Охарактеризуйте основные обязанности повара по охране труда перед началом работы.
5. Охарактеризуйте обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры.
6. Охарактеризуйте опасные и вредные производственные факторы, которые могут оказать неблагоприятное воздействие на повара.
7. Охарактеризуйте последствия воздействия шума и вибрации при работе на предприятиях общественного питания.
8. Охарактеризуйте содержание рабочего места повара.
9. Изложите алгоритм оказания первой помощи при ожогах.

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

1. Дайце азначэнне тэрміну “мова”. Апішыце функцыянаванне беларускай мовы ва ўмовах білінгвізму.
2. Дайце характарыстыку функцыянальным стылям маўлення.

Перечень теоретических вопросов по учебному предмету
«Деловые коммуникации»

1. Охарактеризуйте вербальные и невербальные средства общения.
2. Раскройте сущность и структуру делового общения.
3. Назовите виды конфликтов и предложите стратегию их разрешения.

Перечень теоретических вопросов по учебному предмету
«Основы права»

1. Опишите административную ответственность несовершеннолетних в Республике Беларусь.
2. Опишите понятие рабочего времени в соответствии с Трудовым Кодексом Республики Беларусь.
3. Расскажите о порядке и условиях заключения трудового договора (контракта) между нанимателем и работниками.
4. Проанализируйте понятие: Конституция Республики Беларусь – основной закон государства.
5. Расскажите, какие существуют формы собственности в соответствии с законодательством Республики Беларусь.
6. Расскажите о порядке и условиях заключения брака в Республике Беларусь. Брачный договор.
7. Назовите нормы рабочего времени в соответствии с Трудовым Кодексом Республики Беларусь.

Перечень теоретических вопросов по учебному предмету
«Основы экономики и предпринимательской деятельности»

1. Дайте определение понятию «повременная заработная плата» и охарактеризуйте ее системы.
2. Дайте определение понятию «сдельная заработная плата» и охарактеризуйте ее системы.
3. Охарактеризуйте оборотные средства организации.
4. Охарактеризуйте основные средства организации.
5. Охарактеризуйте виды налогов и сборов в Республике Беларусь.
6. Охарактеризуйте удержание производимой из заработной платы.
7. Охарактеризуйте виды предпринимательской деятельности.

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.
4. Перечислите операции редактирования текстовых документов. Опишите способы копирования текстового фрагмента.
5. Дайте определение понятия «компьютерные вирусы».

Перечень теоретических вопросов по учебному предмету
«Товароведение пищевых продуктов»

1. Дайте краткую характеристику молока, перечислите ассортимент, опишите требования к качеству, упаковку, маркировку, хранение.
2. Дайте понятие субпродуктам, укажите виды, категории, опишите требования к качеству, упаковку, маркировку, хранение.
3. Дайте понятие макаронным изделиям, перечислите типы, опишите требования к качеству, упаковку, маркировку, хранение.
4. Дайте краткую характеристику капустным овощам, перечислите виды, опишите требования к качеству, упаковку, маркировку, хранение.
5. Дайте краткую характеристику живой рыбе, перечислите ассортимент, опишите требования к качеству, упаковку, маркировку, хранение.
6. Дайте краткую характеристику хлебобулочным изделиям, перечислите ассортимент, опишите требования к качеству, упаковку, маркировку, хранение.
7. Дайте краткую характеристику сливок, перечислите ассортимент, опишите требования к качеству, упаковку, маркировку, хранение.
8. Дайте понятие крупе, укажите пищевую ценность, перечислите ассортимент, опишите требования к качеству, упаковку, маркировку, хранение.

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

1. Опишите личную гигиену работников объектов общественного питания.
2. Изложите понятие лечебное питание. Укажите особенности и нормы питания детей и подростков.
3. Изложите понятие витамины. Укажите заболевания в питании связанные с отсутствием, недостаточном и избыточном потреблении витаминов с пищей.
4. Изложите понятие об обмене веществ. Укажите факторы, влияющие на обмен веществ.
5. Изложите основные требования к раздаче блюд и обслуживанию покупателей.

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.

3. Дайте определение понятию «материальная ответственность». Опишите виды материальной ответственности.

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. Изложите правила безопасной эксплуатации мясорубки МИМ – 82.
4. Изложите правила безопасной эксплуатации машины для рыхления мяса МРМ – 15.
5. Изложите правила безопасной эксплуатации тестомесильной машины ТММ – 1М.
6. Расскажите, как можно уменьшить расход электроэнергии и увеличить срок службы конфорок при работе с электрическими плитами.
7. Расшифруйте обозначение оборудования ШПЭСМ – 3 и назовите правила его эксплуатации.
8. Перечислите основные правила эксплуатации холодильного оборудования.

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

1. Перечислите основные способы тепловой обработки продуктов. Дайте им краткую характеристику. Объясните их значение для процесса приготовления блюд.
2. Объясните значение овощных блюд и гарниров в питании. Изложите технологию приготовления блюд и гарниров из варенных овощей («Картофель в молоке», «Картофельное пюре»). Прокомментируйте требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения овощных блюд и гарниров.
3. Перечислите ассортимент холодных блюд и закусок. Изложите технологию приготовления и правила отпуска блюд. Прокомментируйте требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения холодных блюд и закусок.
4. Перечислите ассортимент заправочных супов. Изложите технологию приготовления, правила подачи, порционирования и оформления. Прокомментируйте условия и сроки их хранения.
5. Перечислите последовательность операций при механической обработке овощей. Назовите простые формы нарезки клубнеплодов, корнеплодов. Охарактеризуйте их. Прокомментируйте кулинарное назначение.

6. Перечислите ассортимент блюд из мяса, жаренного крупным 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 жаренных блюд из мяса.
7. Объясните пищевую ценность рыбы. Изложите правила механической обработки рыбы с костным скелетом. Объясните зависимость способа разделки рыбы от ее размера и кулинарного использования.
8. Изложите правила механической обработки чешуйчатой рыбы. Объясните зависимость способа разделки рыбы от ее кулинарного использования.
9. 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.
10. Перечислите ассортимент полуфабрикатов из рыбы. Изложите технологию приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки. Прокомментируйте требования к качеству полуфабрикатов из рыбы.
11. Перечислите ассортимент блюд из натурально-рубленной массы из мяса. Изложите технологию приготовления. Прокомментируйте требования к качеству, ассортимент, правила подачи блюд.
12. 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.
13. Изложите правила обработки рыбы для фарширования. Перечислите способы фарширования.
14. Перечислите ассортимент блюд из субпродуктов. Изложите технологию приготовления блюд, правила подачи.
15. 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.
16. Изложите технологию приготовления блюд из отварной и тушеной птицы, перечислите ассортимент и правила подачи.
17. Назовите виды мясного сырья, поступающего на объекты общественного питания. Изложите технологический процесс механической обработки мясного сырья. Объясните роль отдельных операций обработки для получения качественной готовой продукции.
18. Перечислите последовательность операций при механической обработке говяжьей полутуши. Изложите правила разделки и обвалки.
19. Перечислите ассортимент полуфабрикатов говядины (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые). Изложите технологию приготовления полуфабрикатов. Прокомментируйте требования к качеству полуфабрикатов.

20. Изложите ассортимент и технологию приготовления соусов на растительном масле. Прокомментируйте их кулинарное использование.
21. 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.
22. 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.
23. 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.
24. Перечислите ассортимент салатов из вареных овощей. Изложите технологию приготовления, правила подачи блюда «Винегрет овощной». Прокомментируйте требования к качеству, условия и сроки хранения салатов.
25. Назовите виды горячих напитков. Перечислите ассортимент. Изложите технологию приготовления и подачи.
26. Перечислите последовательность операций при механической обработке сельскохозяйственной птицы. Изложите правила механической обработки птицы. Объясните, с какой целью заправляют птицу перед тепловой обработкой.
27. 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.
28. Перечислите ассортимент сладких блюд. Изложите правила и нормы отпуска сладких блюд. Прокомментируйте требования к качеству, сроки хранения.
29. Перечислите виды приготовления дрожжевого теста, изложите технологию приготовления.
30. 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.