

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

1. Назовите опасные ситуации социально-бытового характера и пути их разрешения.

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.

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

1. Дайте значение термину “мова”. Опишите функционирование белорусской лексики в условиях билингвизма.

Перечень теоретических вопросов по учебному предмету
«Основы права»

1. Административная ответственность несовершеннолетних в Республике Беларусь.
2. Опишите понятие рабочее время в соответствии с Трудовым кодексом Республики Беларусь.
3. Расскажите о порядке и условиях заключения брака в Республике Беларусь.

Перечень теоретических вопросов по учебному предмету
«Деловые коммуникации»

1. Охарактеризуйте вербальные и невербальные средства общения.

Перечень теоретических вопросов по учебному предмету

«Иностранный язык в профессии» (английский)

- 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.....

Перечень теоретических вопросов по учебному предмету

«Иностранный язык в профессии» (немецкий)

- 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.блюдце; 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 können Sie empfehlen?
7. Hier ist die Speisekarte.
8. Wir wollen schon bestellen.
9. Ich nehme Würstchen mit Nudeln.
10. Was möchten Sie trinken?
11. Der Salat ist total versalzen.
12. Die Rechnung, bitte!

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.

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
«Товароведение пищевых продуктов»

1. Укажите пищевую ценность молока, дайте краткую характеристику, опишите требования к качеству, упаковке, хранению.
2. Укажите пищевую ценность субпродуктов, дайте краткую характеристику, опишите требования к качеству, упаковке, хранению.
3. Охарактеризуйте и классифицируйте яйцо и яичные продукты, опишите требования к качеству, упаковке, хранению.

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.

Перечень теоретических вопросов по учебному предмету

«Оборудование объектов общественного питания»

1.Опишите устройство, принцип работы, правила эксплуатации мясорубки МИМ – 82.

2.Изложите правила безопасной эксплуатации тестомесильной машины ТММ – 1М.

3.Расскажите, как можно уменьшить расход электроэнергии и увеличить срок службы конфорок при работе с электрическими плитами.

Перечень теоретических вопросов по учебному предмету «Калькуляция и учёт»

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

Перечень теоретических вопросов по учебному предмету «Кулинарная характеристика блюд»

1.Перечислите виды тепловой обработки продуктов, охарактеризуйте их.

2.Приведите классификацию супов по различным признакам.

3.Опишите ассортимент холодных блюд и закусок.

Перечень теоретических вопросов по учебному предмету «Торговые вычисления»

1.Охарактеризуйте упрощенные способы сложения.

2.Охарактеризуйте упрощенные способы вычитания.

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 вареных 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, 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 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.

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 торговые 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 правила 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.

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».