

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. Охарактеризуйте обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры.

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

1. Дайте значение термину “мова”. Апішыце функцыянаванне беларускай мовы ва ўмовах білінгвізму.

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.

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 and phrases in column A with column B

А	В
1. Примерочная вон там.	A. Did you find what you were looking for?
2. Можно померить?	B. How about one of these?
3. Хотите померить?	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. What size are you? |
2. Who says these words? Mark: shop-assistant or customer
- I'd like to buy a pair of jeans.
 - The fitting room is over there.
 - Hello! Can I help you?
 - I need a bigger size.
 - Can I try them on? Where is the fitting room?
 - What do you think? Is it a bit small for me?
 - Could you pack my purchase, please?
 - We accept cash and credit cards.
 - We have a special discount today.
 - What size are you wearing?

Перечень теоретических вопросов по учебному предмету

«Иностранный язык в профессии» (немецкий)

1. Wo und was kann man kaufen?

- In der Apotheke
- In der Bäckerei
- In der Buchhandlung
- Im Blumengeschäft
- 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

2. Подберите тематическое понятие к ряду слов:

- 1) die Hose; b) die Krawatte; c) der Anzug; d) der Sakko; e) das Hemd;
- 2) die Perlen; der Ring; die Kette; die Ohrringe; die Brosche;
- 3) die Seife; die Tusche; das Eau de Cologne; der Lippenstift; das Schampun;
- 4) das Ei; die Sahne; die Butter; das Öl; der Kuchen;

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
«Бухгалтерский учёт»

1. Опишите структуру и порядок оформления товарного отчета.

Перечень теоретических вопросов по учебному предмету
«Торговые вычисления»

1. Охарактеризуйте упрощенные способы сложения.

Перечень теоретических вопросов по учебному предмету
«Организация и технология торговли»

1. Охарактеризуйте виды розничной торговой сети, их характеристику и правила размещения розничной торговой сети.
2. Расскажите о помещениях магазина, их взаимосвязь, планировках торговых залов магазинов, их формы и характеристику.
3. Дайте понятие о спросе и предложении, объясните их взаимосвязь. Факторы, формирующие спрос населения. Классификация торгового ассортимента.

Перечень теоретических вопросов по учебному предмету
«Торговое оборудование»

1. Дайте характеристику немеханическому оборудованию, используемого в торговых залах и подсобных помещениях.
2. Поясните порядок подготовки электронных весов к работе и правила взвешивания товаров на электронных настольных весах.

Перечень теоретических вопросов по учебному предмету

«Товароведение пищевых продуктов»

1. Укажите пищевую ценность молока, 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.

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. Перечислите требования правил эксплуатации картофелеочистительной машины МОК – 250.
3. Изложите правила безопасной эксплуатации тестомесильной машины ТММ – 1М.

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 «Товароведение непродовольственных товаров»

1. Охарактеризуйте ассортимент тканей.
2. Охарактеризуйте ассортимент одежды швейной и сформулируйте требования к ее качеству.
3. Охарактеризуйте ассортимент одежды трикотажной и сформулируйте требования к ее качеству.

4. Охарактеризуйте ассортимент меховых товаров и сформулируйте требования к их качеству.

5. Охарактеризуйте ассортимент кожаной обуви и сформулируйте требования к ее качеству.

6. Охарактеризуйте ассортимент хозяйственных товаров из пластических масс и сформулируйте требования к их качеству.

7. Охарактеризуйте ассортимент стеклянной посуды и сформулируйте требования к ее качеству.

8. Охарактеризуйте ассортимент керамической посуды и сформулируйте требования к ее качеству.

9. Охарактеризуйте ассортимент металлической посуды и столовых приборов и сформулируйте требования к их качеству.

10. Охарактеризуйте ассортимент металлических товаров, облегчающих домашний труд, и сформулируйте требования к их качеству.

11. Охарактеризуйте ассортимент металлических товаров ремонтно-строительного назначения и сформулируйте требования к их качеству.

12. Охарактеризуйте ассортимент инструментов из металла и сформулируйте требования к их качеству.

13. Охарактеризуйте ассортимент кровельных строительных материалов и сформулируйте требования к их качеству.

14. Охарактеризуйте ассортимент облицовочных и отделочных строительных материалов и сформулируйте требования к их качеству.

15. Охарактеризуйте ассортимент строительных материалов для полов и для остекления и сформулируйте требования к их качеству.

16. Охарактеризуйте ассортимент мебельных товаров и сформулируйте требования к их качеству.

17. Охарактеризуйте ассортимент нагревательных и электроустановочных товаров и сформулируйте требования к их качеству.

18. Охарактеризуйте ассортимент бытовых электрических машин и сформулируйте требования к их качеству.

19. Охарактеризуйте ассортимент осветительных приборов и сформулируйте требования к их качеству.

20. Охарактеризуйте ассортимент кожаной галантереи и сформулируйте требования к ее качеству.

21. Охарактеризуйте ассортимент текстильной галантереи и сформулируйте требования к ее качеству.

22. Охарактеризуйте ассортимент металлической галантереи и сформулируйте требования к ее качеству.

23. Охарактеризуйте ассортимент ювелирных товаров и сформулируйте требования к их качеству.

24. Охарактеризуйте ассортимент часов и сформулируйте требования к их качеству.

25. Охарактеризуйте ассортимент парфюмерных товаров и сформулируйте требования к их качеству.

26. Охарактеризуйте ассортимент косметических товаров и сформулируйте требования к их качеству.

27. Охарактеризуйте ассортимент школьно-письменных и канцелярских товаров и сформулируйте требования к их качеству.

28. Охарактеризуйте ассортимент игрушек и сформулируйте требования к их качеству.

29. Охарактеризуйте ассортимент спортивных товаров и сформулируйте требования к их качеству.

30. Охарактеризуйте ассортимент рыболовных товаров и сформулируйте требования к их качеству.

Перечень теоретических вопросов по учебному предмету «Товароведение продовольственных товаров»

1. Охарактеризуйте клубнеплоды. Укажите требования к качеству, упаковку и хранение.

2. Охарактеризуйте капустные овощи, укажите требования к качеству, упаковка и хранение

3. Охарактеризуйте луковые овощи, требования к качеству, упаковка и хранение.

4. Охарактеризуйте семечковые плоды. Укажите требования к качеству, упаковка и хранение.

5. Охарактеризуйте косточковые плоды. Укажите требования к качеству, упаковка и хранение.

6. Охарактеризуйте ассортимент, требования к качеству, упаковку и хранение ягод.

7. Охарактеризуйте яйца куриные и продукты их переработки. Укажите ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка и хранение.

8. Укажите классификацию колбасных изделий (по виду изделия, виду мяса, составу сырья, качеству сырья, виду оболочки, рисунку фарша на разрезе, назначению).

9. Охарактеризуйте копченые колбасы. Укажите ассортимент, качество, хранение.

10. Охарактеризуйте ассортимент молока, сливок. Укажите требования к качеству, упаковку, маркировку и хранение.

11. Охарактеризуйте ассортимент сметаны, требования к качеству, упаковка, маркировка и хранение.

12. Охарактеризуйте молочные консервы. Укажите ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка и хранение

13. Охарактеризуйте твердые сычужные сыры. Перечислите ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка и хранение.

14. Охарактеризуйте мягкие сычужные сыры. Перечислите ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка и хранение.
15. Укажите пищевую ценность творога и творожных изделий. Перечислите ассортимент, качество, хранение.
16. Укажите классификацию молочных консервов. Перечислите ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка и хранение.
17. Охарактеризуйте живую, охлажденную и мороженую рыбу. Укажите требования к качеству, упаковка, маркировка и хранение.
18. Охарактеризуйте копченые рыбные товары. Укажите ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка и хранение.
19. Охарактеризуйте рыбные консервы и пресервы. Укажите отличия в производстве, ассортимент, качество, хранение.
20. Охарактеризуйте сахар, мед, крахмал. Укажите ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка и хранение.
21. Охарактеризуйте растительные масла. Укажите ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка и хранение.
22. Охарактеризуйте крупы из ячменя и гречихи. Укажите ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка и хранение.
23. Приведите классификацию макаронных изделий. Охарактеризуйте ассортимент макаронных изделий, качество и хранение.
24. Перечислите ассортимент пшеничной и ржаной муки. Укажите качество, хранение.
25. Охарактеризуйте хлебобулочные изделия, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка и хранение.
26. Охарактеризуйте чай, чайные напитки. Укажите ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка и хранение.
27. Охарактеризуйте конфеты, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка и хранение.
28. Охарактеризуйте фруктово-ягодные кондитерские изделия: мармелад, пастила. Перечислите ассортимент, требования к качеству, упаковку, маркировку и хранение.
29. Перечислите ассортимент шоколада. Укажите требования качества шоколада, хранение.
30. Охарактеризуйте мучные кондитерские изделия: печенье. Укажите ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка и хранение.

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

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.