

**Перечень
заданий к квалификационному экзамену по учебным предметам
профессионального компонента**

Учебный предмет «Спецтехнология (повар)»

1. Перечислите ассортимент холодных блюд и закусок из овощей. Каковы требования к качеству и сроки хранения? Объясните технологический процесс приготовления винегрета.
2. Перечислите ассортимент холодных блюд и закусок из мяса. Каковы требования к качеству и сроки хранения? Прокомментируйте технологический процесс приготовления рыбы под маринадом.
3. Назовите ассортимент заливных блюд из мяса, рыбы, птицы. Сформулируйте требования к качеству и сроки хранения студней, заливного. Опишите их технологию приготовления.
4. Перечислите ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы. Сформулируйте требования к качеству и сроки хранения. Опишите технологический процесс приготовления рыбы под маринадом.
5. Перечислите ассортимент заправочных супов. В чем особенности приготовления щей, борщей? Каковы требования к качеству и сроки хранения щей, борщей?
6. Объясните технологический процесс приготовления бульонов, их разновидности. Произведите подбор гарниров.
7. Перечислите ассортимент холодных супов. Каковы их требования к качеству и правила отпуска? Прокомментируйте технологический процесс приготовления холодных супов.
8. Перечислите ассортимент рассольников, солянок. В чем их особенность приготовления? Объясните правила отпуска, требования к качеству и сроки реализации.
9. Перечислите ассортимент супов-пюре, сладких супов. В чем их особенность приготовления? Объясните правила отпуска, требования к качеству и сроки реализации.
10. Перечислите ассортимент супов картофельных, с крупами и макаронными изделиями. В чем особенности их приготовления? Объясните их правила отпуска, требования к качеству, сроки хранения.
11. Перечислите ассортимент блюд из отварных и жареных овощей. Прокомментируйте технологию приготовления, правила отпуска. Произведите подбор соусов.

12. Перечислите ассортимент блюд из тушеных и запеченных овощей. Прокомментируйте технологию приготовления, правила отпуска. Произведите подбор соусов.
13. Перечислите ассортимент блюд из рыбы, жареной основным способом, во фритюре, на открытом огне. Прокомментируйте технологию приготовления, правила отпуска. Произведите подбор соусов.
14. Перечислите ассортимент блюд из рыбной котлетной массы. Прокомментируйте технологию приготовления, правила отпуска. Произведите подбор соусов.
15. Перечислите ассортимент блюд из запеченной рыбы. Прокомментируйте технологию приготовления, правила отпуска. Произведите подбор соусов.
16. Изложите правила тушения мяса. В чем особенность отпуска блюд из тушеного мяса? Назовите ассортимент тушеных блюд.
17. Изложите правила жарки мяса. Назовите ассортимент и особенности приготовления крупнокусковых, порционных и мелкокусковых блюд. Произведите подбор гарнира, соуса.
18. Перечислите ассортимент блюд из запеченного мяса. Прокомментируйте технологию приготовления, правила отпуска. Произведите подбор гарниров, соусов к блюдам.
19. Перечислите ассортимент блюд из мясной натурально-рубленной и котлетной масс. Прокомментируйте технологию приготовления, правила отпуска. Произведите подбор гарниров, соусов к блюдам.
20. Перечислите ассортимент блюд из сельскохозяйственной птицы (отварные, жареные, тушеные). Прокомментируйте технологию приготовления, правила отпуска. Произведите подбор гарниров, соусов к блюдам.
21. Дайте классификацию соусов без муки. Объясните технологию приготовления, требования к качеству и отпуска соусов.
22. Дайте классификацию соусов с мукой. Объясните технологию приготовления, требования к качеству и отпуска соусов.
23. Перечислите ассортимент горячих напитков. Прокомментируйте технологию приготовления чая, кофе, какао. Объясните правила подачи, требования к качеству и сроки хранения.
24. Перечислите ассортимент горячих сладких блюд. Объясните технологию приготовления. Каковы требования к качеству и правила отпуска?
25. Перечислите ассортимент железированных блюд. Объясните технологию приготовления. Каковы требования к качеству и правила отпуска?
26. Перечислите ассортимент компотов. Прокомментируйте технологию приготовления. Объясните правила подачи, требования к качеству и сроки хранения

27. Объясните технологический процесс приготовления пресного теста для вареников, пельменей, лапши домашней. Охарактеризуйте ассортимент различных видов фарша и начинок. Перечислите правила формовки, варки и отпуска.
28. Изложите технологический процесс приготовления дрожжевого теста. В чем особенности приготовления пирожков, расстегаев, кулебяк, ватрушек. Каковы показатели их качества?
29. Перечислите ассортимент блюд из картофельной массы. Прокомментируйте особенности приготовления, правила отпуска. Произведите подбор соусов.
30. В чем сущность энергосберегающих технологий? Перечислите способы энергосбережения в Общественном питании?

Учебный предмет «Оборудование объектов общественного питания»

1. Какие из перечисленных машин можно использовать для измельчения мяса: МС-8-150; МРМ-15; МИМ-105. Аргументируйте ответ. Прокомментируйте назначение, правила эксплуатации мясорубки МИМ-82.
2. Сформулируйте назначение просеивателя типа МС24-300. Изложите устройство и правила эксплуатации. Определите, что является основными рабочими органами просеивателя. Поясните безопасные условия труда в процессе эксплуатации.
3. Сформулируйте назначение просеивателя МПМ-800. Изложите устройство и правила эксплуатации. Определите, что является основными рабочими органами просеивателя. Поясните безопасные условия труда в процессе эксплуатации.
4. Назовите назначение механизма для дробления орехов, растирания мака МДП-11-1. Изложите устройство и правила эксплуатации. Поясните безопасные условия труда в процессе эксплуатации.
5. Назовите оборудование, предназначенное для замеса и приготовления дрожжевого теста. Определите, что является основными рабочими органами тестомесительной машины ТММ-1М, каково их назначение? Прокомментируйте правила эксплуатации, санитарного ухода за машиной ТММ-1М.
6. Соотнесите, какие из машин предназначены для замеса пресного теста: ТММ-1М; МТИ-100; МРТ-60; Определите, что является основными рабочими органами тестомесительной машины МТИ-100, каково их назначение? Прокомментируйте правила эксплуатации машины МТИ-100.
7. Назовите оборудование, предназначенное для взбивания кремов. Изложите устройство взбивальной машины МВ-60. Прокомментируйте правила

эксплуатации взбивальной машины МВ-60. Поясните, при помощи какого механизма регулируется скорость взбивания.

8. Соотнесите, какие из машин предназначены для раскатки теста: ТММ-1М; МТИ-100; МРТ-60М; Прокомментируйте правила эксплуатации машины МРТ-60М. Поясните, при помощи какого механизма регулируется толщина пласта теста.

9. Определите вид оборудования для варки сиропов: КПЭ-100; АПЭСМ-2; АПЭ-0,23. Поясните к какому типу оборудования относят пищеварочные котлы. Прокомментируйте правила эксплуатации, санитарный уход пищеварочного котла КПЭ-100.

10. Назовите к какому виду оборудования относятся пищеварочные котлы. Определите назначение манометра у пищеварочных котлов. Прокомментируйте правила эксплуатации пищеварочного котла КПЭ-60.

11. Назовите оборудование, предназначенное для выпечки кондитерских изделий. Дайте сравнительную характеристику пекарным шкафам. Прокомментируйте устройство, правила эксплуатации и санитарного ухода за шкафом пекарским электрическим секционнo-модулированным ШПЭСМ-3.

12. Назовите оборудование, предназначенное для жарки во фритюре кондитерских изделий. Прокомментируйте устройство, правила эксплуатации и санитарного ухода за фритюрницей ФЭСМ-20. Определите расположение «холодной зоны» фритюрницы, каково ее назначение?

13. Назовите, к какому типу оборудования относятся плиты. Определите главную отличительную особенность плиты ПЭСМ-4 от ПСЭМ-4ШБ. Прокомментируйте правила эксплуатации и санитарного ухода за плитой ПЭСМ-4ШБ.

14. Воспроизведите что такое охлаждение. Охарактеризуйте способы искусственного охлаждения. Прокомментируйте назначение и правила эксплуатации холодильного шкафа типа ШХ-0,4; ШХ-0,6.

15. Назовите весы наиболее распространённые в общественном питании. Определите, какое весоизмерительное оборудование бывает по виду указательного устройства. Прокомментируйте устройство и правила эксплуатации электронных весов ВЭ-15Т.

Учебный предмет «Товароведение пищевых продуктов»

1. Опишите питательную ценность молока. Охарактеризуйте виды молока. Прокомментируйте признаки и методы определения доброкачественности молока, правила хранения.

2. Опишите питательную ценность сливок. Охарактеризуйте виды сливок. Прокомментируйте признаки и методы определения доброкачественности сливок, правила хранения.
3. Назовите виды дрожжей. Дайте краткую характеристику дрожжей. Прокомментируйте признаки и методы определения доброкачественности дрожжей, правила хранения.
4. Перечислите виды крахмала. Охарактеризуйте свойства крахмала. Прокомментируйте признаки и методы определения качества крахмала, использование в кондитерском производстве.
5. Опишите питательную ценность свежих плодов. Классифицируйте виды плодов. Прокомментируйте признаки и методы определения доброкачественности плодов, правила хранения.
6. Опишите питательную ценность сметаны. Классифицируйте виды сметаны. Прокомментируйте признаки и методы определения доброкачественности сметаны, правила хранения.
7. Назовите питательную ценность творога. Классифицируйте виды творога. Прокомментируйте признаки и методы определения доброкачественности творога, правила хранения.
8. Назовите возможности кулинарного использования растительного масла. Охарактеризуйте виды растительных масел. Каковы признаки и методы определения доброкачественности растительного масла, правила хранения.
9. Опишите питательную ценность яйца куриного. Классифицируйте виды куриных яиц. Прокомментируйте признаки и методы определения доброкачественности яиц, правила хранения.
10. Опишите питательную ценность масла коровьего. Охарактеризуйте виды масла коровьего. Каковы признаки и методы определения доброкачественности масла коровьего, правила хранения.
11. Опишите питательную ценность муки пшеничной. Классифицируйте виды муки пшеничной. Прокомментируйте признаки и методы определения доброкачественности муки, правила хранения.
12. Опишите питательную ценность маргарина. Классифицируйте виды маргарина. Прокомментируйте признаки и методы определения доброкачественности маргарина, правила хранения.
13. Опишите питательную ценность меда. Охарактеризуйте виды меда. Каковы признаки и методы определения доброкачественности меда, правила хранения.
14. Опишите питательную ценность сахара. Классифицируйте виды сахара. Каковы признаки и методы определения доброкачественности сахара, правила хранения.

15. Назовите возможности кулинарного использования плодово-ягодных кондитерских изделий. Охарактеризуйте виды плодово-ягодных кондитерских изделий. Каковы признаки и методы определения доброкачественности плодово-ягодных кондитерских изделий, правила хранения.

Учебный предмет «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

1. Перечислите санитарные требования к личной гигиене кондитера. Сформулируйте требования к санитарной одежде кондитера. Прокомментируйте, как повлияет несоблюдение правил личной гигиены на безопасность выпускаемой продукции.
2. Перечислите требования к санитарному содержанию кондитерского цеха. Прокомментируйте, как повлияет несоблюдение санитарных требований к содержанию и эксплуатации оборудования кондитерского цеха на качество и безопасность выпускаемой продукции.
3. Перечислите санитарные требования к подготовке сырья к производству готовой продукции. Изложите правила обработки яиц. Прокомментируйте, как повлияет нарушение требований к подготовке сырья на безопасность готовой продукции.
4. Дайте понятие о режиме питания. Изложите принципы составления суточного рациона питания и прокомментируйте их.
5. Дайте понятие о контроле качества. Изложите правила определения качества готовых изделий и прокомментируйте их.
6. Дайте понятие сальмонеллезной инфекции. Прокомментируйте, как повлияет несоблюдение санитарных норм на безопасность сырья и кондитерских изделий.

Учебный предмет «Калькуляция и учет»

1. Рассчитайте количество свежей белокочанной капусты, необходимой для приготовления 80 порций «Щи из свежей капусты» (по 2 колонке), выход порции 250 граммов (рецептура №238, сборник рецептов).
2. Рассчитайте количество свежей моркови, необходимой для приготовления 80 порций «Щи из свежей капусты» (по 2 колонке), выход порции 250 граммов (рецептура №238, сборник рецептов).
3. Рассчитайте количество продуктов, необходимое для приготовления 20 штук куврижки «Медовой», выходом 1/75г (рецептура №753, сборник техн. карт конд. и булоч. изд.).

4. Рассчитайте количество продуктов, необходимое для приготовления 25 штук булочки «Рогалик с творогом», выходом 1/75г (рецептура № 436, сборник техн. карт конд. и булоч. изд.).
5. Рассчитать сколько изделий «Французская слойка с яблоками» (рецептура № 503, сборник техн. карт конд. и булоч. изд.) можно приготовить при наличии 15 кг яблок свежих.

Учебный предмет «Прикладная информатика»

1. Дайте понятие текстового редактора MSWord. Объясните его структуру. Прокомментируйте возможности редактора MSWord.
2. Перечислите основные окна текстового редактора MSWord. Объясните назначение меню «Правка». Каковы возможности меню «Файл».
3. Дайте определение понятия «компьютерная презентация». Объясните принцип построения компьютерной презентации. Каковы основные достоинства слайдовой презентации.
4. Раскройте понятие «компьютерная презентация». Объясните структуру MSPowerPoint. Каковы возможности компьютерной презентации.
5. Дайте определение понятия «поисковая система». Перечислите виды поисковых систем и объясните принцип работы. Какова основная задача любой поисковой системы.

Учебный предмет «Психология и этика деловых отношений»

1. Охарактеризуйте требования к профессионально значимым для кондитера психическим и психофизиологическим свойствам личности.
2. Охарактеризуйте социально-психологический климат коллектива. Раскройте проблемы лидерства.
3. Установите способы разрешения конфликтной ситуации: заведующий производством делает замечание по поводу неопрятного внешнего вида. Каковы ваши действия? Как урегулировать конфликт?
4. Раскройте влияние конфликтов на психологическое здоровье человека. Как избежать конфликтных ситуаций на рабочем месте? Ваши предложения?

Учебный предмет «Основы экономики»

1. Работнику начислена заработная плата в размере 450 бел. руб., оказана материальная помощь в размере 50 бел. руб, т.к. в семье имеется 1 ребенок. Рассчитать сумму подоходного налога.

2. Оклад работника 280 бел. руб. Рассчитать сумму подоходного налога.
3. Дать понятие нормированию труда. Изложить и охарактеризовать виды норм.
4. Заработная плата работника 448 бел. руб. Рассчитать сумму подоходного налога.

Учебный предмет «Рисование и лепка»

1. Перечислите средства художественного выражения, используемые в рисунке пирожных, тортов. Охарактеризуйте способы декоративной отделки при оформлении пирожных, тортов.
2. Перечислите инструменты и основные материалы, используемые для лепки. Каково значение навыков и умений по лепке в демонстрации искусства кондитера.

Учебный предмет «Белорусский язык (профессиональная лексика)»

1. Дайце фармуліроўку тэрміна “мова”. Назавіце функцыі мовы.
Пералічыце асноўныя аперацыі працэса прыгатавання дражжавога цеста.