

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

Учебный предмет «Специальная технология (повар)»

1. Перечислите последовательность операций при механической обработке овощей. Изложите способы механической кулинарной обработки овощей и грибов. Каковы требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из овощей?
2. Назовите формы нарезки клубнеплодов, корнеплодов, поясните кулинарное использование простых форм нарезки овощей. Охарактеризуйте полуфабрикаты из фаршированных овощей.
3. Изложите правила и способы рациональной организации рабочих мест для механической обработки полуфабрикатов из овощей. Произведите подбор инвентаря, посуды и обоснуйте свой выбор.
4. Перечислите последовательность операций при механической обработке рыбы с костным скелетом. Изложите способы разделки рыбы в зависимости от ее размера и кулинарного использования.
5. Перечислите ассортимент полуфабрикатов из рыбы. Изложите приемы и технологию приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарения. Каковы показатели их качества?
6. Перечислите ассортимент полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Изложите технологию приготовления котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее. Каковы показатели их качества?
7. Перечислите последовательность операций при механической обработке мяса. Изложите правила, способы механической обработки мясного сырья.
8. Перечислите ассортимент полуфабрикатов из мяса говядины и свинины. Изложите приемы подготовки мясного сырья к тепловой обработке: приемы маринования, шпигования, панировки полуфабрикатов из мяса. Сформулируйте требования к качеству и сроки хранения.
9. Перечислите последовательность операций при механической обработке с/х птицы. Объясните правила, способы механической обработки с/х птицы. С какой целью заправляют птицу?
10. Перечислите последовательность операций при механической обработке субпродуктов. Изложите правила, способы механической обработки мясных субпродуктов. Обоснуйте требования к качеству.
11. Перечислите ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы из мяса. Изложите технологию приготовления котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из нее. Каковы показатели их качества?

12. Назовите полуфабрикаты из котлетной массы из птицы. Изложите последовательность технологического процесса приготовления котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Каковы показатели их качества?
13. Изложите правила и способы рациональной организации рабочих мест для механической обработки полуфабрикатов из мяса и рыбы. Произведите подбор инвентаря, посуды и обоснуйте свой выбор.
14. Дайте определение тепловой кулинарной обработке. Изложите основные приемы тепловой обработки продуктов, правила варки, жарения, запекания. Охарактеризуйте вспомогательные способы тепловой обработки.
15. Изложите нормы отпуска, правила подачи, порционирования и оформления супов. Каковы условия их хранения и сроки реализации?
16. Изложите правила и способы рациональной организации рабочих мест для раздачи и отпуска супов. Произведите подбор инвентаря, посуды и обоснуйте свой выбор.
17. Перечислите последовательность операций, изложите правила и приемы по подготовке круп, бобовых и макаронных изделий к тепловой обработке.
18. Перечислите ассортимент каш. Изложите технологию приготовления каш различной консистенции. Прокомментируйте требования к качеству и правила раздачи каш, сроки годности и условия хранения.
19. Перечислите ассортимент блюд из каш. В чем особенность приготовления крупяных запеканок. Прокомментируйте требования к качеству и правила раздачи блюд из каш, сроки годности и условия хранения.
20. Перечислите ассортимент блюд из макаронных изделий. Назовите способы варки макаронных изделий и их особенности. Каковы требования к качеству блюд из макаронных изделий и правила раздачи, сроки годности и условия хранения?
21. Перечислите блюда из вареных овощей. Изложите технологию приготовления блюд отварного картофеля и овощей. Каковы требования к качеству блюд и правила раздачи, сроки годности и условия хранения.
22. Назовите блюда из жареных овощей. Изложите технологию приготовления блюд жареного картофеля и овощей. Охарактеризуйте требования к качеству блюд и правила раздачи, сроки годности и условия хранения.
23. Назовите блюда из запеченных овощей. В чем особенность приготовления овощных запеканок. Каковы требования к качеству и правила раздачи, сроки годности и условия хранения.
24. Назовите классификацию овощных блюд по способу приготовления. Изложите технологию приготовления котлет морковных, изделий из картофельной массы. Прокомментируйте требования к качеству и правила раздачи блюд из овощной, картофельной массы, сроки годности и условия хранения.
25. Назовите ассортимент блюд из яиц в зависимости от способа тепловой обработки. Изложите правила, приёмы и последовательность выполнения операций по

подготовке яиц к тепловой обработке. Охарактеризуйте ассортимент и технологию приготовления блюд из отварных яиц.

26. Перечислите ассортимент блюд из яиц. Изложите технологию приготовления, требования к качеству и правила раздачи блюд из вареных яиц, сроки годности. Прокомментируйте условия хранения.

27. Изложите технологию приготовления теста для блинчиков, оладий, блинов. Охарактеризуйте требования к качеству и правила раздачи блюд, сроки годности и условия хранения.

28. Перечислите ассортимент горячих напитков и сладких блюд. Изложите правила и нормы отпуска горячих напитков и сладких блюд. Каковы требования к качеству, условия их хранения, сроки годности?

29. Перечислите разновидности бутербродов. Изложите общие правила приготовления простых открытых и закрытых бутербродов. Охарактеризуйте правила их отпуска, требования к качеству, условия хранения и сроки годности.

30. В чем заключается особенность организации работы холодного цеха. Изложите правила рациональной организации рабочих мест при приготовлении бутербродов, салатов, холодных закусок. Произведите подбор инвентаря, посуды и обоснуйте свой выбор.

31. Изложите правила и способы рациональной организации рабочих мест для раздачи и отпуска вторых блюд. Произведите подбор инвентаря, посуды и обоснуйте свой выбор.

32. Перечислите ассортимент блюд из яиц. Изложите технологию приготовления отварных, жареных, запеченных блюд из яиц. Прокомментируйте требования к качеству и правила раздачи блюд из яиц, сроки годности и условия хранения.

Учебный предмет «Товароведение пищевых продуктов».

1. Назовите виды молока и сливок. Опишите питательную ценность молока и сливок. Прокомментируйте признаки и методы определения доброкачественности молока, правила хранения.
2. Назовите виды дрожжей. Дайте краткую характеристику дрожжей. Прокомментируйте признаки и методы определения доброкачественности дрожжей, правила хранения.
3. Назовите виды свежих плодов. Опишите питательную ценность свежих плодов. Прокомментируйте признаки и методы определения доброкачественности плодов, правила хранения.
4. Назовите возможности кулинарного использования растительного масла. Охарактеризуйте виды растительных масел. Каковы признаки и методы определения доброкачественности растительного масла, правила хранения.
5. Перечислите виды куриных яиц. Опишите питательную ценность яйца куриного. Прокомментируйте признаки и методы определения доброкачественности яиц, правила хранения.

6. Назовите виды масла коровьего. Опишите питательную ценность масла коровьего. Каковы признаки и методы определения доброкачественности масла коровьего, правила хранения.
7. Перечислите виды муки пшеничной. Опишите питательную ценность муки пшеничной. Прокомментируйте признаки и методы определения доброкачественности муки, правила хранения.
8. Назовите виды сахара. Опишите питательную ценность сахара. Каковы признаки и методы определения доброкачественности сахара, правила хранения.

Учебный предмет «Товароведение продовольственных товаров».

1. Дайте характеристику макаронных изделий реализуемых на торговых предприятиях. Назовите их типы, виды, отличительные особенности, условия хранения.
2. Какие виды крупы реализуют на торговых предприятиях? Дайте характеристику их ассортимента. Назовите требования к качеству, условия хранения.
3. Перечислите виды колбасных изделий. Каковы их отличительные особенности. Прокомментируйте показатели качества колбасных изделий, условия и сроки хранения.
4. Перечислите виды мяса птицы. Опишите питательную ценность мяса птицы. Каковы признаки и методы определения доброкачественности мяса птицы, правила хранения.
5. Перечислите виды свежих овощей. Опишите питательную ценность свежих овощей. Каковы признаки и методы определения доброкачественности и условия хранения.
6. Перечислите виды свежей и копченой рыбы. Опишите питательную ценность свежей рыбы. Прокомментируйте признаки и методы определения доброкачественности, условия хранения.
7. Перечислите виды чая и назовите особенности химического состава. Охарактеризуйте отличительные особенности ассортимента. Прокомментируйте показатели качества чая, условия хранения.

Учебный предмет «Товароведение непродовольственных товаров».

1. Дайте классификацию и характеристику ассортимента трикотажных товаров. Прокомментируйте требования к их качеству, хранению.
2. Дайте классификацию и характеристику ассортимента обувных товаров. Прокомментируйте требования, предъявляемые к их качеству, хранению

3. Дайте классификацию и характеристику ассортимента хозяйственных товаров из пластических масс. Прокомментируйте требования к их качеству и хранению.
4. Назовите назначение и классификацию стеклянных бытовых товаров. Прокомментируйте требования к их качеству и хранению.
5. Дайте классификацию и характеристику ассортимента меховых товаров, охарактеризуйте показатели качества и требования безопасности меховых товаров. Прокомментируйте правила их маркировки, упаковки и хранения.
6. Дайте классификацию и характеристику ассортимента строительных материалов товаров. Прокомментируйте требования к их качеству и хранению
7. Дайте классификацию и характеристику ассортимента товаров бытовой химии(СМС). Прокомментируйте требования к их качеству, маркировке и хранения.
8. Как классифицируются электробытовые товары в зависимости от назначения. Прокомментируйте требования к их качеству и хранению.
9. Объясните особенности классификации и ассортимента галантерейных товаров. Прокомментируйте требования к их качеству и хранению.
10. Дайте классификацию и характеристику ассортимента парфюмерно-косметических товаров. Прокомментируйте требования к их качеству и хранению.
11. Дайте классификацию товаров для физической культуры, спорта и туризма. Охарактеризуйте ассортимент товаров для физической культуры. Прокомментируйте требования к их качеству.
12. Дайте классификацию и характеристику ассортимента школьно – письменных и канцелярских товаров. Прокомментируйте требования к их качеству и хранению.
13. Дайте классификацию и характеристику ассортимента игрушек. Прокомментируйте требования к качеству и хранению игрушек.
14. Дайте классификацию и характеристику ассортимента одежды швейной. Прокомментируйте требования, предъявляемые к маркировке швейных товаров.
15. Дайте классификацию и характеристику ассортимента ювелирных товаров и часов. Прокомментируйте требования к их качеству, маркировке и хранению.
16. Дайте классификацию и характеристику ассортимента художественных товаров. Прокомментируйте требования к их качеству, маркировке и хранению.
17. Назовите классификацию и ассортимент керамических товаров. Прокомментируйте показатели их качества и безопасности, правила маркировки, упаковки, транспортирования и хранения.

Учебный предмет «Организация и технология торговли».

1. Назовите основные части торгово–технологического процесса в магазине. Дайте их характеристику и приведите примеры.

2. Прокомментируйте Закон «О защите прав потребителей». Назовите права потребителей. Решите проблемную ситуацию. Проанализируйте действия продавца. В обувном магазине 25 ноября покупатель обратился с просьбой обменять сапоги ,приобретенные здесь же 10 дней назад ,на другой размер .Документ ,подтверждающий факт покупки сохранен. В магазине обменять товар отказались, не пояснив причину. Оцените правомерность действий работников магазина. Ответ обоснуйте.

1. Перечислите виды помещений магазина. Прокомментируйте их назначение.

2. Дайте классификацию и характеристику операций по подготовке товаров к продаже. Расскажите о подготовке к продаже молочных продуктов.

3. Назовите основные виды тары и дайте им характеристику.

4. Назовите требования, предъявляемые к хранению непродовольственных товаров. В чем заключаются особенности хранения меховых товаров.

5. Назовите, какие правила продажи парфюмерно-косметических товаров и игрушек. Проанализируйте на основании правил торговли.

6. Перечислите виды покупательского спроса. Дайте их характеристику и приведите примеры.

7. Назовите основные операции по обслуживанию покупателей. Объясните назначение книги замечаний и предложений, и правила ее ведения.

8. Назовите особенности оформление ценников на обувные и швейные товары .Оформите ценник.

9. Назовите основные требования к размещению и выкладке товаров в торговом зале. Перечислите способы и методы выкладки товаров.

10. Решите проблемные торговые ситуации в соответствии с Правилами осуществления розничной торговли: №1 Покупателя не пропускали в торговый зал магазина, хотя до обеденного перерыва было еще 10 минут. Он потребовал заведующую. Разрешение конфликта.

№2 Подросток возмутился, что отказывают в магазине «Сад, огород» в покупке ядохимикатов. Кто прав?

11. Назовите основные операции по подготовке товаров к продаже. Прокомментируйте Организация рабочего места продавца.

12. Назовите правила приемки продовольственных товаров по качеству и количеству.

13. Перечислите основные виды дополнительных услуг. Раскройте понятие «услуга» и охарактеризуйте виды услуг.
14. Перечислите рекламные средства и дайте их характеристику.
15. Назовите основные правила торговли продовольственными товарами.
16. Решите проблемную ситуацию: Молодой человек просит отпустить табачные изделия. Вы усомнились в возрасте покупателя и попросили предъявить документы, подтверждающие его возраст. Покупатель отказался. Ваши действия? Ваши действия, если вы отказались отпустить покупателя, и он попросил книгу замечаний и предложений.

Учебный предмет «Оборудование торговых объектов общественного питания»

1. Назовите, к какому типу оборудования относятся картофелеочистительные машины? Объясните, зачем калибруют картофель перед загрузкой в машину? Прокомментируйте назначение, правила эксплуатации картофелеочистительной машины МОК-125.
2. Назовите к какому типу оборудования относятся овощерезательные машины. Изложите, как подразделяются овощерезки в зависимости от принципа работы. Прокомментируйте назначение, правила эксплуатации овощерезки МРО-50-200.
3. Перечислите, какие способы очистки овощей применяют на ПОП? Охарактеризуйте способы очистки овощей, применяемых в ОП. Прокомментируйте назначение правила эксплуатации машины МРОВ-160.
4. Выберите, 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.
5. Сопоставьте, какие из этих машин используют для протирания овощей: МРОВ-160; МП-800; МКП-60. Объясните, по какому принципу происходит протирание продуктов. Прокомментируйте назначение ухода за машиной МПП-350.
6. Назовите оборудование, предназначенное для приготовления бутербродов. Определите, какова производительность машины для нарезки гастрономии МРГ-300А. Прокомментируйте правила эксплуатации, санитарный уход за машиной МРГ-300А.
7. 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.
8. Выберите какое оборудование из перечисленного можно использовать для приготовления каш: КПЭ-100; АПЭСМ-2; АПЭ-0,23? Определите, к какому типу

оборудования относят пищеварочные котлы. Прокомментируйте правила эксплуатации и санитарного ухода за пищеварочным котлом КПЭ-100.

9. Назовите, к какому оборудованию относятся пищеварочные котлы. Определите, для чего необходим манометр у пищеварочных котлов. Прокомментируйте правила эксплуатации пищеварочного котла КПЭ-60.

10. Назовите оборудование, предназначенное для варки продуктов на пару. Определите, по какому принципу происходит обогрев продуктов. Прокомментируйте правила эксплуатации, санитарного ухода за пароварочным шкафом АПЭСМ-2.

11. Назовите оборудование, для жарки продуктов. Перечислите виды сковород. Прокомментируйте правила эксплуатации, санитарный уход за сковородой СЭСМ-0,2.

12. 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.

13. Назовите оборудование, предназначенное для кратковременного хранения пищи в горячем состоянии. Охарактеризуйте оборудование, из которого комплектуются раздаточные линии. Прокомментируйте правила эксплуатации и санитарного ухода за мармитом МСЭСМ-3.

Учебный предмет «Торговое оборудование».

1. Дайте классификацию немеханического торгового оборудования и видов торгового инвентаря. Перечислите требования предъявляемые к немеханического торгового оборудования.

2. Назовите весы наиболее распространённые в общественном питании и торговле. Объясните устройство и принцип работы весов электронных. Прокомментируйте правила установки и пользования.

3. Назовите функции контрольно–кассовых машин и специальных компьютерных систем. Объясните устройство и принцип работы контрольно-кассовых машин.

4. Назовите правила эксплуатации кассовых суммирующих аппаратов и специальных компьютерных систем. Составьте алгоритм работы на кассовом суммирующем аппарате.

5. Составьте алгоритм завершения работы на кассовом суммирующем аппарате. Каково назначение книги кассира. Прокомментируйте порядок оформления и хранения книги кассира.

6. Дайте характеристику основных типов торгового холодильного оборудования: сборных холодильных камер, холодильных шкафов, прилавков,

витрин, холодильных горок, ларей. Перечислите правила эксплуатации холодильного оборудования.

Учебный предмет «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

1. Перечислите санитарные требования к личной гигиене повара. Сформулируйте требования к санитарной одежде повара. Прокомментируйте, как повлияет несоблюдение правил личной гигиены на безопасность выпускаемой продукции.
2. Перечислите требования к санитарному содержанию горячего цеха. Прокомментируйте, как повлияет несоблюдение санитарных требований к содержанию и эксплуатации оборудования 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 контроле качества. Изложите правила определения качества готовых изделий и прокомментируйте их.
5. Дайте понятие сальмонеллезной инфекции. Прокомментируйте, как повлияет несоблюдение санитарных норм на безопасность сырья и готовых изделий.

Учебный предмет «Торговые вычисления».

1. Решите задачу. Сумма наценки на стоимость единицы товара составила 2 рубля, что составляет 30%. Определить розничную цену единицы товара.
2. Решите задачу. Выручка магазина за первый квартал составила 92,3 млн. руб., за второй квартал – 97,6 млн. руб., за третий квартал – 79,8 млн. руб., а за четвертый – 98,9 млн. руб. Определить среднегодовую выручку магазина.

Учебный предмет «Бухгалтерский учет»

1. Назовите виды материальной ответственности в магазине, дайте их характеристику.
2. Охарактеризуйте документальное оформление приемки товаров в магазине.
3. Дайте понятие «инвентаризация». Опишите подготовку и порядок проведения инвентаризации. Охарактеризуйте виды инвентаризации.
4. Назовите основные части товарного отчета. Опишите порядок составления товарного отчета.

Учебный предмет «Иностранный язык»

1. Составьте диалог по ситуации: «Обслуживание иностранного покупателя в продовольственном магазине».

Учебный предмет «Калькуляция и учет»

1. Определить количество продуктов и выписать их для приготовления в декабре 60 порций борща с картофелем. Выход порции 500г.
2. Определить количество продуктов и выписать их для приготовления в январе 30 порций супа картофельного с фасолью. Выход порции 250г.
3. Определить количество продуктов и выписать их для приготовления в феврале 20 порций салата «Розовый». Выход порции 150г.
4. Определить количество продуктов и выписать их для приготовления в марте 15 порций салата «Туристский». Выход порции 200г.
5. Определить количество продуктов и выписать их для приготовления в декабре 20 порций драников со сметаной.
6. Определить количество и выписать продукты для приготовления соуса томатного к 20 порциям рыбных тефтелей (колонка № 2 Сборника рецептов).
7. Сколько сметаны требуется для приготовления соуса к 80 порциям голубцов с мясом (колонка № 1 Сборника рецептов).
8. Определить количество и выписать продукты для приготовления в феврале 26 порций картофеля отварного с маслом сливочным (колонка № 2 Сборника рецептов).
9. Определить количество и выписать продукты для приготовления 60 порций сырников с морковью со сметаной в марте.
10. Сколько яичного порошка необходимо взять для приготовления 170 порций запеканки из творога (колонка № 1 Сборника рецептов).

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 «поисковая система». Перечислите виды поисковых систем и объясните принцип работы. Какова основная задача любой поисковой системы.

Учебный предмет «Основы экономики»

1. Раскройте сущность мотивации труда в условиях рыночной экономики, сущность заработной платы.
2. Раскройте сущность понятия «заработная плата». Опишите системы сдельной и повременной форм оплаты труда.
3. Раскройте сущность понятия «качество продукции», опишите основные показатели качества.

Учебный предмет «Психология и этика деловых отношений».

1. Назовите основные правила обращения, приветствия с коллегами, клиентами.
2. Назовите «золотые правила» повышения эффективности общения с клиентами и коллегами
3. Объясните модели общения: чем отличается «визуал» от «аудиала»? Какова особенность в обслуживании таких клиентов?

Учебный предмет «Беларуская мова».

1. Складзіце тэкст на тэму прэзентацыя Беларускага сувеніру.