

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

Учебный предмет «Специальная технология (кондитер)»

1. Дайте характеристику кремам: белковому сырцовому и белковому заварному. Изложите технологию их приготовления. Каковы требования к качеству, условия и сроки годности. Определите возможные виды брака крема белкового заварного, меры его предупреждения.
2. Назовите виды фаршей и начинок, дайте их характеристику. Изложите технологию приготовления фаршей (мясной, капустный, творожный). Обоснуйте требования к их качеству и сроки годности.
3. Перечислите виды сиропов. Дайте их характеристику. Какими способами определяют концентрацию сахара в сиропе. Изложите технологию приготовления сиропа для промочки. Прокомментируйте требования к качеству и сроки его хранения.
4. Назовите виды кремов. Изложите технологию приготовления крема сливочного основного и его производных. Обоснуйте требования к качеству, условия и сроки хранения.
5. Назовите виды помад. Изложите технологию приготовления помады основной. Прокомментируйте требования к качеству, виды брака и меры предупреждения. Изложите правила и способы рациональной организации рабочих мест в помещении для варки сиропов кондитерского цеха.
6. Назовите виды теста. Дайте их характеристику. Изложите способы замеса теста, процессы, происходящие в нем; правила расчета количества воды, необходимого для замеса теста. Изложите правила и способы рациональной организации рабочих мест в тестомесильном и тесторазделочном отделении.
7. Перечислите виды дрожжевого теста. Изложите технологию приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способом. Объясните порядок определения готовности выброженного теста. Каковы виды, причины брака дрожжевого теста и способы их устранения.
8. Дайте характеристику бисквитному тесту и изделий из него. Изложите технологию приготовления его теплым и холодным способами. Объясните приемы формования, режим выпечки изделий из бисквитного теста. Прокомментируйте возможные виды брака бисквитного теста и меры его предупреждения.
9. Дайте характеристику и изложите технологию приготовления заварного теста. Объясните особенности разделки и выпечки изделий из заварного теста.

Обоснуйте требования к качеству заварного теста. Прокомментируйте возможные виды брака и меры его предупреждения.

10. Дайте характеристику и изложите технологию приготовления слоеного пресного теста и изделий из него. Обоснуйте требования к качеству слоеного пресного теста. Прокомментируйте возможные виды брака и меры его предупреждения.

11. Дайте характеристику и изложите технологию приготовления вафельного теста. Объясните режимы выпечки. Прокомментируйте требования, предъявляемые к качеству теста и вафельных листов.

12. Дайте характеристику песочному тесту. Изложите технологию приготовления песочного теста и изделий из него. Обоснуйте требования к качеству, возможные виды брака песочного полуфабриката и меры его предупреждения.

13. Дайте характеристику пряничному тесту. Изложите технологию приготовления сырцовым и заварным способом. Объясните особенности разделки, режим выпечки, требования к их качеству. Прокомментируйте возможные виды брака теста, меры его предупреждения.

14. Дайте характеристику воздушному и миндальному тесту. Изложите технологию приготовления воздушного теста, особенности его разделки и выпечки. Объясните порядок определения готовности теста и требования к качеству. Прокомментируйте возможные виды брака теста, меры его предупреждения.

15. Назовите виды отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов. Перечислите виды крошки и посыпок, изложите технологию их приготовления. Прокомментируйте особенности приготовления трюфельной посыпки и обоснуйте требования к качеству.

16. Дайте характеристику кремам: «Суфле», «Зефир». Изложите технологию их приготовления. Каковы требования к качеству, условия и сроки годности. Определите возможные виды брака, меры его предупреждения.

17. Назовите виды мастики сахарной. Изложите технологию приготовления мастики сырцовой, молочной. Обоснуйте требования к качеству. Определите возможные виды брака, меры его предупреждения. Какие украшения приготавливают из сахарной мастики?

18. Перечислите виды желе. Опишите виды украшений из желе. Изложите технологию приготовления желе на желатине, агаре. Каковы требования к качеству. Определите возможные виды брака желе, меры предупреждения и устранения.

19. Назовите виды рисовальных масс, глазурей. Изложите технологию приготовления фруктовой рисовальной массы, глазури белковой сырцовой для

покрытия поверхности. Каковы требования к качеству. Определите возможные виды брака, меры предупреждения.

20. Назовите виды пирожных. Изложите основные процессы приготовления пирожных. Определите способы рациональной организации рабочего места при отделке изделий. Прокомментируйте требования к упаковке пирожных и условия хранения.

21. Назовите виды бисквитных пирожных. Изложите технологию приготовления пирожных: бисквитное пирожное со сливочным кремом, пирожное «Буше», глазированное с кремом. Каковы особенности художественного оформления, требования к качеству, условия и сроки хранения.

22. Назовите виды крошковых пирожных. Изложите технологию приготовления пирожных: «Картошка» обсыпная, «Картошка» глазированная. Каковы особенности художественного оформления пирожных, требования к качеству, условия и сроки хранения.

23. Назовите виды воздушных пирожных. Изложите технологию приготовления пирожных: воздушное с кремом, воздушное «Грибок». Каковы особенности художественного оформления пирожных, требования к качеству, условия и сроки хранения.

24. Назовите виды песочных пирожных. Изложите технологию приготовления пирожных: песочное «Грибок» с кремом, песочное пирожное «Корзиночка» с белковым кремом. Каковы особенности художественного оформления, требования к качеству, условия и сроки хранения.

25. Назовите виды заварных пирожных. Изложите технологию приготовления заварных пирожных: «Трубочка» с кремом, «Кольцо заварное» с кремом, глазированное помадой. Каковы особенности художественного оформления пирожных, требования к качеству, условия и сроки хранения.

26. Охарактеризуйте слоеные пирожные. Изложите технологию приготовления нарезных и штучных слоеных пирожных. Обоснуйте требования к качеству, условия и сроки хранения.

27. Назовите виды тортов, их классификацию. Изложите основные технологические процессы приготовления массовых тортов, поясните сущность операций. Определите способы рациональной организации рабочего места при отделке изделий.

28. Назовите виды бисквитных тортов. Изложите технологию приготовления бисквитных тортов («Бисквитно-кремовый», «Сказка»). Поясните особенности их оформления. Обоснуйте требования к качеству, условия и сроки хранения.

29. Назовите виды песочных тортов. Изложите технологию приготовления песочных тортов («Песочно-фруктовый», «Ленинградский»). Поясните

особенности их оформления. Обоснуйте требования к качеству, условия и сроки хранения.

30. Назовите виды слоеных тортов. Изложите технологию приготовления тортов («Торт слоеный с кремом»). Поясните особенности их оформления. Обоснуйте требования к качеству, условия и сроки хранения.

31. Назовите причины несчастных случаев на производстве. Изложите основные требования безопасности труда при выполнении технологических операций в отделении выпечки. Прокомментируйте правила оказания первой помощи пострадавшему от ожогов.

32. Назовите отделения входящие в состав помещения для отделки кондитерских изделий. Изложите правила и способы рациональной организации рабочих мест в отделении отделки. Каковы требования санитарно-гигиенической безопасности при работе в отделочном отделении кондитерского цеха?

33. Назовите производственные факторы, влияющие на здоровье кондитера. Изложите мероприятия по защите работающего от воздействия вредных производственных факторов. Прокомментируйте влияние вредных факторов на здоровье работающего.

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. Перечислите ассортимент полуфабрикатов из рыбы. Изложите приемы и технологию приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарения. Каковы показатели их качества?
4. Перечислите ассортимент полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Изложите технологию приготовления котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее. Каковы показатели их качества?
5. 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.
6. Перечислите последовательность операций при механической обработке с/х птицы. Объясните правила, способы механической обработки с/х птицы. С какой целью заправляют птицу?
7. Перечислите последовательность операций при механической обработке субпродуктов. Изложите правила, способы механической обработки мясных субпродуктов, требования к качеству.

8. Перечислите ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы из мяса. Изложите технологию приготовления котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из нее. Каковы показатели их качества?
9. Назовите полуфабрикаты из котлетной массы из птицы. Изложите последовательность технологического процесса приготовления котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.
10. Дайте определение тепловой кулинарной обработке. Изложите основные приемы тепловой обработки продуктов, правила варки, жарения, запекания. Назовите вспомогательные способы тепловой обработки и их отличительные особенности.
11. Изложите нормы отпуска, правила подачи, порционирования и оформления супов. Каковы условия их хранения и сроки реализации?
12. Перечислите последовательность операций, изложите правила и приемы по подготовке круп, бобовых и макаронных изделий к тепловой обработке.
13. Перечислите ассортимент каш. Изложите технологию приготовления каш различной консистенции. Объясните требования к качеству и правила раздачи каш, сроки годности и условия хранения.
14. Перечислите ассортимент блюд из каш. В чем особенность приготовления крупяных запеканок. Объясните требования к качеству и правила раздачи блюд из каш, сроки годности и условия хранения.
15. 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?
16. Перечислите блюда из вареных овощей. Изложите технологию приготовления блюд отварного картофеля и овощей, требования к качеству блюд и правила раздачи, сроки годности и условия хранения.
17. Назовите блюда из жареных овощей. Изложите технологию приготовления блюд жареного картофеля и овощей, требования к качеству блюд и правила раздачи, сроки годности и условия хранения.
18. Назовите блюда из запеченных овощей. В чем особенность приготовления овощных запеканок. Каковы требования к качеству и правила раздачи, сроки годности и условия хранения.
19. Назовите классификацию овощных блюд по способу приготовления. Изложите технологию приготовления котлет морковных, изделий из картофельной массы. Объясните требования к качеству и правила раздачи блюд из овощной, картофельной массы, сроки годности и условия хранения.
20. Назовите классификацию блюд из яиц по способу тепловой обработки. Изложите правила, приёмы и последовательность выполнения операций по подготовке яиц к тепловой обработке. Перечислите ассортимент и технологию приготовления блюд из отварных яиц.
21. Перечислите ассортимент блюд из яиц. Изложите технологию приготовления, требования к качеству и правила раздачи блюд из вареных яиц, сроки годности и условия хранения.

22. Изложите технологию приготовления теста для блинчиков, оладий, блинов. Охарактеризуйте требования к качеству и правила раздачи блюд, сроки годности и условия хранения.
23. Изложите правила и нормы отпуска горячих напитков и сладких блюд. Каковы требования к качеству, условия их хранения, сроки годности?
24. Перечислите разновидности бутербродов. Изложите общие правила приготовления простых открытых и закрытых бутербродов. Охарактеризуйте правила их отпуска, требования к качеству, условия хранения и сроки годности.
25. 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.

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 рецептур).
2. Рассчитайте количество свежей моркови, необходимой для приготовления 80 порций «Щи из свежей капусты» (по 2 колонке), выход порции 250 граммов (рецептура №238, сборник рецептур).
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 MS PowerPoint. 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 дражжавага цеста.