

Согласовано
Зам. директора по УР


_____ Н.В. Диментиюк


«2» _____ 09 20 19 г.

Рассмотрено на заседании
методической комиссии
Протокол № 1 от «2» сентября 2019 года


Председатель МК  А.И. Панов

**Вопросы к Государственному квалификационному экзамену
по дисциплине «Технология приготовления пищи»
квалификация «Повар»
1504000 «Фермерское хозяйство» группа ФХ-17**

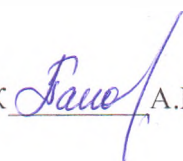
1. Приготовление блюд из макаронных изделий
2. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей
3. Приготовление грибных, сметанных, молочных соусов
4. Приготовление супов-пюре, молочных супов
5. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов
6. Приготовление рыбных полуфабрикатов
7. Приготовление мясных полуфабрикатов
8. Классификация холодных закусок
9. Приготовление блюд из отварного мяса
10. Приготовление блюд из филе кур
11. Классификация сладких блюд
12. Приготовление дрожжевого теста и изделия из него
13. Обработка клубнеплодов и корнеплодов
14. Значение блюд из яиц и творога в питании
15. Приготовление горячих сладких блюд

Составил преподаватель  Касюкевич В.А.

Согласовано
Зам. директора по УР

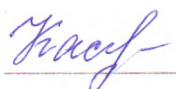

_____ Н.В. Диментюк
«2» _____ 09 2019 г.

Рассмотрено на заседании
методической комиссии
Протокол № 1 от «2» сентября 2019 года


Председатель МК  А.П. Панов

**Вопросы к Государственному квалификационному экзамену
по дисциплине «Основы калькуляции и учета»
квалификация «Повар»
1504000 «Фермерское хозяйство» группа ФХ-17**

1. План-меню и принципы его составления
2. Понятие о продажных ценах на продукты общественного питания
3. Документы учета на предприятии общественного питания
4. Документальное оформление реализации готовой продукции
5. Составление технологических карт
6. Материальная ответственность на производстве. Договор о материальной ответственности
7. Основное содержание сборника рецептур блюд

Составил преподаватель  Касюкевич В.А.

Согласовано
Зам. директора по УР

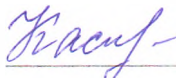

_____ Н.В. Диментиюк
«2» 09 2019 г.

Рассмотрено на заседании
методической комиссии
Протокол № 1 от «2» сентября 2019 года


Председатель МК  А.П. Панов

**Вопросы к Государственному квалификационному экзамену
по дисциплине «Оборудование предприятий питания»
квалификация «Повар»
1504000 «Фермерское хозяйство» группа ФХ-17**

1. Классификация теплового оборудования
2. Классификация машин. Основные части и детали машин
3. Варочно-жарочное оборудование
4. Общие правила эксплуатации оборудования
5. Основные требования техники безопасности при работе с оборудованием
6. Понятия о передачах и электроприводах
7. Правила эксплуатации и техники безопасности универсальных приводов
8. Аппараты включений. Аппараты контроля и управления
9. Машины для обработки овощей
10. Машины для обработки мяса и рыбы
11. Машины для подготовки кондитерского сырья

Составил преподаватель  Касюкевич В.А.

Согласовано
Зам. директора по УР


_____ Н.В. Диментиюк
«2» _____ 00 20 19 г.

Рассмотрено на заседании
методической комиссии
Протокол № 1 от «2» сентября 2019 года

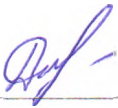
Председатель МК  А.П. Панов

**Вопросы к Государственному квалификационному экзамену
по дисциплине «Организация производства предприятий питания»
квалификация «Повар»
1504000 «Фермерское хозяйство» группа ФХ-17**

1. Классификация предприятий питания
2. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания
3. Организация рабочих мест на предприятиях питания
4. Организация работы горячего цеха
5. Производственная инфраструктура и ее характеристика
6. Виды и задачи снабжения на предприятиях питания
7. Организация труда в овощном цехе
8. Технологический процесс товародвижения на предприятиях питания
9. Организация работы мясного цеха
10. Организация работы в кондитерском цехе
11. Производственная структура предприятий питания
12. Организация работы холодного цеха

Составил преподаватель  Касюкевич В.А.

Согласовано
Зам. директора по УР

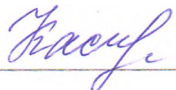

_____ Н.В. Диментиюк
«2» 09 2019 г.

Рассмотрено на заседании
методической комиссии
Протокол № 1 от «2» сентября 2019 года

Председатель МК 
_____ А.П. Панов

**Вопросы к Государственному квалификационному экзамену
по дисциплине «Организация обслуживания посетителей»
квалификация «Повар»
1504000 «Фермерское хозяйство» группа ФХ-17**

1. Порядок подачи блюд и напитков на банкете
2. Столовые приборы и белье
3. Административные, бытовые и подсобные помещения на предприятиях питания
4. Встреча и размещение посетителей на предприятии питания
5. Индивидуальное и бригадное обслуживание посетителей на предприятии питания.

Составил преподаватель 
_____ Касюкевич В.А.