



“УТВЕРЖДАЮ”
Проректор по учебной работе
Шарипов Т.С.

2023 г. « » »

Перечень итоговых государственных аттестационных вопросов по спец предметам (Организация питания населения и туристов, Технология производства продуктов питания, Эксплуатация оборудования на предприятиях питания, Туризм: теори и практика, Сертификация и управление качеством продукции и услуг предприятий питания) для выпускников направление образования 5611400 – Организация питания населения и туристов

По предмету «Организация питания населения и туристов»

1. Классификация предприятий питания
2. Международная классификация предприятий питания
3. Классификация предприятий общественного питания по категориям
4. Структура управления предприятий питания
5. Материальная-техническая снабжение предприятий питания
6. Организация снабжения сырьём и продуктами предприятий питания
7. Организация работы складского хозяйства сырьём и продуктами предприятий питания
8. Принципы составления рецептуры
9. Нормативные документы по составлению рецептуры
10. Назначение и принципы составления меню
11. Виды меню в ресторанах
12. Общее характеристика производственной инфраструктуры предприятий питания
13. Организация работы овощного цеха в ресторанах
14. Организация работы мясного цеха в ресторанах
15. Организация рыбного цеха в ресторанах
16. Организация птице-гольевого цеха в ресторанах
17. Организация работы горячего цеха в ресторанах
18. Организация работы кондитерского цеха в ресторанах
19. Организация хранения и раздачи готовых блюд
20. Организация работы моечно-кухонной посуды в ресторанах
21. Организация работы торгового зала к обслуживанию в ресторанах
22. Классификация мебели используемые в ресторане
23. Характеристика и классификация столовой посуды используемые в ресторанах

24. Классификация и назначение столовых приборов используемые в ресторанах
25. Характеристика столового белья используемые в ресторанах
26. Требования предъявляемые к обслуживаемому персоналу в ресторанах
27. Требования предъявляемые к обслуживаемому зданию в ресторанах
28. Виды и характеристика торговых помещений
29. Типы и виды освещения в ресторанах
30. Виды сервировки в ресторанах
31. Последовательность приема заказов, встреч и обслуживание гостей
32. Расчёт с клиентами и основные способы подачи блюд в ресторанах
33. Роль этики, этикета и эстетики к обслуживанию
34. Правила подачи различных блюд в ресторанах
35. Организация обслуживания в банкетах
36. Виды банкетов.
37. Характеристика банкета с частичным обслуживанием официанта
38. Характеристика банкета с полным обслуживанием банкета
39. Характеристика банкета-фуршета
40. Характеристика банкета-коктейль
41. Характеристика банкета-чай
42. Характеристика банкета по типу «шведский стол»
43. Особенности организации дипломатических приёмов
44. Современные виды обслуживания в ресторанах
45. Принципы применения прогрессивных видов обслуживания в ресторанах
46. Свойства обслуживания иностранных туристов в ресторанах
47. Требования предъявляемые к персоналу обслуживавшие иностранных туристов
48. Организация питания туристов на железнодорожным, авиационным , речном и автотранспорте
49. Организация питания в ресторанах при гостинице
50. Организация управления и труда персонала в ресторанах

По предмету «Технологии производства продуктов питания»

1. Ассортимент блюд из яиц
2. Ассортимент и принципы сочетания соусов с разными блюдами
3. Ассортимент кулинарной продукции
4. Блюда и гарниры из вареных овощей
5. Блюда и гарниры из жареных овощей
6. Блюда и закуски из мяса и птицы
7. Блюда и закуски из овощей и грибов
8. Блюда из жареного мяса и субпродуктов
9. Блюда из запеченных овощей
10. Блюда из отварного и припущенного мяса и субпродуктов
11. Блюда из полуфабрикатов
12. Блюда из рубленого мяса
13. Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика
14. Блюда из творога. Значение в питании блюд из творога
15. Блюда из тушеного мяса и субпродуктов
16. Блюда из тушеных овощей
17. Бутерброды и их разновидность
18. В чем состоит экономическая и технологическая целесообразность различных схем производства продукции?
19. Виды супы-пюре и технология приготовления
20. Виды теста и его использование
21. Горячие и холодные напитки. Значение напитков в питании
22. Горячие сладкие блюда
23. Грибной бульон и овощные отвары, режим их варки
24. Значение в питании блюд из круп и бобовых изделий
25. Значение в питании блюд из мяса и субпродуктов, а также их классификация
26. Значение в питании блюд из яиц
27. Значение в питании холодных блюд и закусок.
28. Значение овощных блюд в питании
29. Значение сладких блюд в питании
30. Значение соусов в питании и сырьё, используемое для их приготовления
31. Значение супов в питании человека
32. Изделия из песочного и сдобного пресного теста
33. Изделия из теста Значение мучных блюд и изделий в питании
34. Классификация кулинарной продукции
35. Классификация мучных блюд и изделий и их характеристика
36. Классификация напитков и сырьё для их приготовления
37. Классификация супов
38. Основной белый соус и его производные
39. Особенности оформления и отпуска холодных блюд и закусок.
40. Оформление и подача супов
41. Пресное и заварное слоеное тесто

- 42.Пресное тесто и изделия из него
- 43.Приготовление дрожжевого теста и изделий из него
- 44.Процесс образования бульонов и их состав
- 45.Режимы варки мясокостного бульона, костного, рыбного и из птицы
- 46.Рецептурные справочники, их содержание и роль в технологическом процессе
- 47.Соусы из разного вида продуктов питания
- 48.Технология и оформления блюд и закусок из рыбы
- 49.Технология приготовления салатов и винегретов и требования к их приготовления и оформления
- 50.Требования к качеству блюд из птицы, дичи и кролика. Сроки хранения
- 51.Требования к качеству блюд из яиц и творога.
- 52.Требования к качеству мясных блюд.
- 53.Требования к качеству сладких блюд. Сроки хранения
- 54.Требования к качеству супов
- 55.Требования к качеству холодных блюд и закусок
- 56.Требования к хранению супов
- 57.Условия и сроки хранения холодных блюд и закусок
- 58.Холодные и горячие напитки
- 59.Холодные супы и их разновидности
- 60.Централизованное производство бульонов и условия хранения и сроки реализации бульонов

По предмету Эксплуатация оборудование на предприятиях питания

1. Общая классификация оборудования на предприятиях питания
2. Тестомесильные машины и принцип их работы
3. Общие требования к оборудованию
4. Варочное жарочное оборудование и их эксплуатация
5. Общие сведения об оборудовании линий для раздачи пищи
6. Торговые холодильные оборудование и их эксплуатация
7. Жарочное оборудование и их эксплуатация
8. Принцип работы сверх высоких частотных оборудований
9. Овощеочистительные оборудование и их эксплуатация
10. Эксплуатация пароварочных котлов
11. Фризеры и принципы их работы
12. Хранение в охлажденном виде и их сущность
13. Электронные весы на предприятиях питания и их эксплуатация
14. Сервисное раздаточное оборудование на предприятиях питания
15. Оборудование по приготовлению и разливы напитков на предприятиях питания и их эксплуатация
16. Эксплуатация машины по резки гастрономических изделий
17. Контрольно кассовое оборудование и их эксплуатация
18. Техническое описание транспортировщиков
19. Техническое описание водонагревательного и обогревательного оборудование на предприятиях питания
20. Мармиты и их технические показатели
21. Общие описание электрических гриллей
22. Жарочное оборудование и их эксплуатация
23. Механическое оборудование на предприятиях питания
24. Кртофелечистящие оборудование и их эксплуатация
25. Машина по резки и измельчению овощей и их классификация механизмов
26. Водонагревательное оборудование и их эксплуатация
27. Оборудование первичной обработки сырья
28. Электронные весы на предприятиях питания и их эксплуатация
29. Механическое оборудование для раздачи пищи на предприятиях питания
30. Приготовления и разлив напитков на предприятиях питания и их эксплуатация

По предмету Туризм: теория и практика

1. Цель и задачи курса «Туризм: теория и практика»
2. Этапы развития индустрии туризма в Узбекистане
3. Определения туризма по зарубежным странам.
4. Состояние развития туризма в странах мира
5. Тенденции развития рынка международных услуг.
6. История становления туризма.
7. Основные отличия путешественника от туриста.
8. Историко-хронологические основы становления туризма в Средней Азии
9. Классификация и виды индустрии туризма.
10. Характеристики активного и пассивного туризма
11. Формирование туристско-рекреационного кластера
12. Сущность природных ресурсов
13. Группировка природных ресурсов
14. Исторические города Узбекистана в списке ЮНЕСКО.
15. Районы Узбекистана с памятниками истории, культуры и архитектуры
16. Туристические услуги и продукты
17. Представление характеристик вкусовых услуг с помощью «4 S»
18. Классы обслуживания и пакеты услуг
19. Инструменты и сервисы размещения в сфере туризма
20. Типы и классификация гостиниц
21. Кейтеринговые услуги в сфере туризма
22. Виды и классификация услуг общественного питания в сфере туризма.
23. Транспортные услуги в сфере туризма
24. Транспортные средства в сфере туризма
25. Характер и классификация услуг гида
26. Экскурсионная служба и ее обязанности
27. Требования к экскурсоводу
28. Разработка и создание программы туристического обслуживания
29. Процесс туристского расчета продукта
30. Этапы разработки туристического маршрута
31. Составление путеводителя и технологической карты туристической поездки
32. Сущность и состав индустрии туризма и туристической конфиденциальности
33. Деятельность туроператоров и тур агентов
34. Цель и экологическая задача туризма
35. Современное развитие экологического туризма.
36. Эко туристические районы Республики Узбекистан
37. Виды гастрономического туризма, цели и задачи развития
38. Особенности становления гастрономического туризма в Узбекистане
39. Процесс становления развитого туризма в мире
40. Международные модели развития туризма и их применение в условиях Узбекистана
41. Программы европейских стран по развитию туризма.

42. Модели управления зарубежным туризмом
43. Организационная структура управления туристическим комплексом в Узбекистане
44. Теоретические основы маркетинга в сфере услуг.
45. Международные организации туризма
46. Роль международных организаций по развитию туризма в Узбекистане
47. Направления и механизмы государственного управления туристической сферой
48. Функции и методы управления государственным туризмом
49. Нормативно-правовые документы в сфере туризма, принятые в Республике Узбекистан
50. Роль «Великого шелкового пути» и международная ярмарка в области развития международного туризма
51. Состояние развития международной торговли в Узбекистане
52. Требования, предъявляемые к полученным лицензиям туристического предприятия
53. Права комитета по развитию государственного туризма по контролю за соблюдением международных норм безопасности и окружающей среды.
54. Виды сертификации в туризме
55. Суть стандарта процесса в туризме
56. Принципы безопасности в сфере туризма
57. Международные нормативно-правовые документы по внешней безопасности жизни туристов в сфере туризма
58. Обеспечение безопасности жизни туристов в законах и решениях Республики Узбекистан
59. Документы, связанные с оформлением международных рейсов

По предмету «Сертификация и управление качеством продукции и услуг предприятий питания»

1. Значение стандартизации, метрологии и сертификации в обеспечение качества продукции и услуг.
2. Государственная система стандартизации.
3. Развитие стандартизации в Узбекистане.
4. Термины по стандартизации.
5. Организационная структура по техническому регулированию Республики Узбекистан.
6. Термины, связанные со стандартами.
7. Закон Республики Узбекистан «О стандартизации»
8. Термины, относящиеся к объектам стандартизации.
9. Закон Республики Узбекистан «О метрологии»
10. Цель и задачи стандартизации
11. Закон Республики Узбекистан «О сертификации продукции и услуг»
12. Закон Республики Узбекистан «О качестве и безопасности пищевой продукции»
13. Основные принципы стандартизации
14. Отрасли стандартизации и национальные органы по стандартизации
15. Категория нормативных документов
16. Основные задачи органов по стандартизации
17. Условные знаки категорий нормативных документов
18. Услуги по стандартизации
19. Уровни и виды нормативных документов
20. Специфические характеристики пищевых продуктов
21. Виды измерений и правила эксплуатации средств измерений
22. Структура и содержание стандартов пищевых продуктов
23. Структура и содержание технических условий
24. Виды измерений
25. Структура и содержание технологических регламентов
26. Система международных единиц
27. Основные задачи метрологии
28. Значения и единицы физических величин
29. Физические размеры.
30. Цель и задача метрологии
31. Нормативные документы по стандартизации
32. Метрологический контроль и надзор
33. Национальная система сертификации.
34. Обеспечение качества и управление.
35. Цель и задачи сертификации.
36. Система управления качеством.
37. Основные термины национальной системы сертификации.
38. Система качества.
39. Термины и определения сертификации

40. Международная система менеджмента качества
41. Органы по сертификации и их обязанности
42. Основные принципы управления качеством
43. Обязанности органов по сертификации
44. Международный стандарт семейство ISO 9000
45. Задачи испытательных лабораторий
46. Области применения международных стандартов ISO 9000
47. Процедура обязательной сертификации продукции
48. Порядок разработки и внедрения систем менеджмента качества
49. Основные задачи органов по сертификации
50. Принципы международных стандартов ISO 9000
51. Маркировка товаров
52. Добровольная сертификация
53. Штриховое кодирование товаров
54. Обязательная сертификация
55. Порядок разработки и внедрения систем менеджмента качества
56. 13-значный код EAN
57. 13-значный код EAN
58. Схемы сертификации
59. Применение схемы сертификации
60. Термины сертификации

Зав. кафедрой



И.Х.Шукуров