**«Затверджую»**

**Заст. директора з НВР**

**Болбат С. Ю.\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Екзаменаційні білети**

**з предмету**

**«Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства»**

**Розглянуто і затверджено на засіданні**

**методичної комісії «Кухар, кондитер»**

**Голова МК Шевченко І. В.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Затверджено на засіданні методичної комісії «Кухар, кондитер»

Білет №1

1. Поняття про якість сировини, що використовується для приготування борошняних кондитерських виробів.
2. Способи розпушування тіста: механічний спосіб. Процеси, що відбуваються при різних способах розпушування.
3. Характеристика дріжджового тіста, способи його приготування.

Директор Спільна Н. П.

Голова МК Шевченко І. В.

Затверджено на засіданні методичної комісії «Кухар, кондитер»

Білет №2

1. Фактори, що впливають на якість сировини.
2. Класифікація тіста, їх коротка характеристика.
3. Підготовка сировини для приготування тіста безопарним способом.

Директор Спільна Н. П.

Голова МК Шевченко І. В.

Затверджено на засіданні методичної комісії «Кухар, кондитер»

Білет №3

1. Органолептичне визначення якості харчових продуктів.
2. Способи розпушування тіста: хімічний спосіб. Процеси, що відбуваються при різних способах розпушування.
3. Технологія приготування тіста безопарним способом.

Директор Спільна Н. П.

Голова МК Шевченко І. В.

Затверджено на засіданні методичної комісіЇ «Кухар, кондитер»

Білет №4

1. Правила, умови зберігання харчових продуктів.
2. Замішування та утворення тіста .
3. Технологія приготування пирогів: закритих, відкритих, напіввідкритих.

Директор Спільна Н. П.

Голова МК Шевченко І. В.

Затверджено на засіданні методичної комісіЇ «Кухар, кондитер»

Білет №5

1. Вплив температури, вологості та інших факторів на якість харчових продуктів в процесі зберігання.
2. Вплив вологості борошна на якість клейковини, на вихід і якість готових виробів.
3. Класифікація бездріжджових видів тіста, їх характеристика.

Директор Спільна Н. П.

Голова МК Шевченко І. В.

Затверджено на засіданні методичної комісіЇ «Кухар, кондитер»

Білет №6

1. Підготовка сировини до виробництва кондитерських виробів.Борошно, крохмаль: виробництво, види та сорти, хімічний склад, харчова цінність, властивості, вимоги до якості, підготовка до використання.
2. Технологія приготування, вимоги до якості повидла.
3. Технологія приготування виробів з дріжджового тіста.

Директор Спільна Н. П.

Голова МК Шевченко І. В.

Затверджено на засіданні методичної комісіЇ «Кухар, кондитер»

Білет №7

1. Цукор, мед, патока: хімічний склад, харчова цінність, вимоги до якості, підготовка до використання у кондитерському виробництві.
2. Технологія приготування , вимоги до якості варення.
3. Технологія приготування млинцевого тіста та виробів з нього.

Директор Спільна Н. П.

Голова МК Шевченко І. В.

Затверджено на засіданні методичної комісіЇ «Кухар, кондитер»

Білет №8

1. Молоко, молочні продукти: хімічний склад, харчова цінність, види, вимоги до якості, використання.
2. Технологія приготування , вимоги до якості джему.
3. Технологія приготування, особливості вафельного тіста та виробів з нього.

Директор Спільна Н. П.

Голова МК Шевченко І. В.

Затверджено на засіданні методичної комісіЇ «Кухар, кондитер»

Білет №9

1. Продукти переробки молока – сухе молоко: характеристика, види, хімічний склад, харчова цінність, вимоги до якості, використання у кондитерському виробництві.
2. Технологія приготування , вимоги до якості сиропу для просочування.
3. Технологія приготування, особливості пісочного тіста.

Директор Спільна Н. П.

Голова МК Шевченко І. В.

Затверджено на засіданні методичної комісіЇ «Кухар, кондитер»

Білет №10

1. Продукти переробки молока – згущене молоко: характеристика, види, хімічний склад, харчова цінність, вимоги до якості, використання у кондитерському виробництві.
2. Способи та правила оздоблення кремом борошняних кондитерських виробів.
3. Підготовка сировини, послідовність введення сировини під час замішування тіста.

Директор Спільна Н. П.

Голова МК Шевченко І. В.

Затверджено на засіданні методичної комісіЇ «Кухар, кондитер»

Білет №11

1. Продукти переробки молока – вершки: характеристика, види, хімічний склад, харчова цінність, вимоги до якості, використання у кондитерському виробництві.
2. Технологія приготування , вимоги до якості сиропу для глазурування.
3. Технологія приготування, особливості прісного здобного тіста.

Директор Спільна Н. П.

Голова МК Шевченко І. В.

Затверджено на засіданні методичної комісіЇ «Кухар, кондитер»

Білет №12

1. Продукти переробки молока – сметана: характеристика, види, хімічний склад, харчова цінність, вимоги до якості, використання у кондитерському виробництві.
2. Характеристика, технологія приготування , вимоги до якості крихти: бісквітної, горіхової, цукрової та ін.
3. Технологія приготування пряникового тіста сирцевим способом та виробів з нього.

Директор Спільна Н. П.

Голова МК Шевченко І. В.

Затверджено на засіданні методичної комісіЇ «Кухар, кондитер»

Білет №13

1. Продукти переробки молока – сир: характеристика, види, хімічний склад, харчова цінність, вимоги до якості, використання у кондитерському виробництві.
2. Технологія приготування , вимоги до якості кремів з вершків.
3. Технологія приготування печива.

Директор Спільна Н. П.

Голова МК Шевченко І. В.

Затверджено на засіданні методичної комісіЇ «Кухар, кондитер»

Білет №14

1. Мед: хімічний склад, харчова цінність, вимоги до якості, підготовка до використання у кондитерському виробництві.
2. Технологія приготування , вимоги до якості сиропу тиражного.
3. Технологія приготування виробів з прісного здобного тіста.

Директор Спільна Н. П.

Голова МК Шевченко І. В.

Затверджено на засіданні методичної комісіЇ «Кухар, кондитер»

Білет №15

1. Патока: хімічний склад, харчова цінність, вимоги до якості, підготовка до використання у кондитерському виробництві.
2. Технологія приготування, вимоги до якості помади основної.
3. Технологія приготування пряникового тіста заварним способом та виробів з нього. Визначення готовності тіста та вимоги до його якості.

Директор Спільна Н. П.

Голова МК Шевченко І. В.

Затверджено на засіданні методичної комісіЇ «Кухар, кондитер»

Білет №16

1. Санітарна обробка яєць.
2. Технологія приготування, вимоги до якості кремів із сметани.
3. Характеристика бісквітного тіста.

Директор Спільна Н. П.

Голова МК Шевченко І. В.

Затверджено на засіданні методичної комісіЇ «Кухар, кондитер»

Білет №17

1. Продукти переробки яєць – меланж: кулінарна обробка, підготовка до використання у кондитерському виробництві.
2. Технологія приготування, вимоги до якості масляних кремів.
3. Види напівфабрикатів для оздоблення, їх характеристика та призначення.

Директор Спільна Н. П.

Голова МК Шевченко І. В.

Затверджено на засіданні методичної комісіЇ «Кухар, кондитер»

Білет №18

1. Продукти переробки яєць – яєчний порошок: кулінарна обробка, підготовка до використання у кондитерському виробництві.
2. Технологія приготування, вимоги до якості сиропу інвертного.
3. Способи приготування бісквітного тіста .

Директор Спільна Н. П.

Голова МК Шевченко І. В.

Затверджено на засіданні методичної комісіЇ «Кухар, кондитер»

Білет №19

1. Яйця: будова, хімічний склад, харчова цінність, використання у кондитерському виробництві.
2. Технологія приготування, вимоги до якості фаршів і начинок з круп. Використання, термін реалізації.
3. Технологія приготування виробів з пісочного тіста.

Директор Спільна Н. П.

Голова МК Шевченко І. В.

Затверджено на засіданні методичної комісіЇ «Кухар, кондитер»

Білет №20

1. Жири: види, класифікація, хімічний склад, харчова цінність, вимоги до якості, підготовка до використання.
2. Види напівфабрикатів для оздоблення, їх характеристика та призначення.
3. Технологія приготування пряникового тіста сирцевим способом та виробів з нього. Визначення готовності тіста та вимоги до його якості.

Директор Спільна Н. П.

Голова МК Шевченко І. В.

Затверджено на засіданні методичної комісіЇ «Кухар, кондитер»

Білет №21

1. Розпушувачі: види, характеристика, властивості, вимоги до якості, підготовка до використання.
2. Технологія приготування, вимоги до якості фаршів і начинок з яєць. Використання, термін реалізації.
3. Способи формування бісквітного тіста, температурний режим випікання, визначення готовності напівфабрикатів; недоліки тіста, причини та способи їх усунення.

Директор Спільна Н. П.

Голова МК Шевченко І. В.

Затверджено на засіданні методичної комісіЇ «Кухар, кондитер»

Білет №22

1. Допоміжна сировина для кондитерського виробництва.
2. Технологія приготування, вимоги до якості помади шоколадної.
3. Технологія приготування виробів з бісквітного тіста: печива, рулетів тощо. Вимоги до якості.

Директор Спільна Н. П.

Голова МК Шевченко І. В.

Затверджено на засіданні методичної комісії «Кухар, кондитер»

Білет №23

1. Харчові кислоти: види, характеристика, вимоги до якості, використання.
2. Креми: класифікація, санітарні вимоги, вимоги до якості, використання.
3. Технологія приготування виробів з бісквітного тіста: печива, рулетів.

Директор Спільна Н. П.

Голова МК Шевченко І. В.

Затверджено на засіданні методичної комісії «Кухар, кондитер»

Білет №24

1. Прянощі, смакові товари, ароматизатори, барвники: види,характеристика, вимоги до якості, використання.
2. Технологія приготування, вимоги до якості фаршів і начинок з маку. Використання, термін реалізації.
3. Технологія приготування виробів з прісного здобного тіста: тарталетки, сочники, пироги з різними начинками, тощо.

Директор Спільна Н. П.

Голова МК Шевченко І. В.

Затверджено на засіданні методичної комісії «Кухар, кондитер»

Білет №25

1. Драглеутворюючі речовини: види, характеристика, вимоги до якості, використання.
2. Порядок підготовки готової помади для оздоблення борошняних кондитерських виробів.
3. Асортимент і класифікація тортів. Їх характеристика. Розміри, форма, маса тортів. Види тортів в залежності від оздоблювальних напівфабрикатів.

Директор Спільна Н. П.

Голова МК Шевченко І. В.