**«Затверджую»**

**Заст. директора з НВР**

**Болбат С. Ю.\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Екзаменаційні білети**

 **з предмету**

**«Технологія приготування їжі з основами товарознавства»**

**( 5122 кухар 3 розряду)**

**Розглянуто і затверджено на засіданні**

**методичної комісії «Кухар, кондитер»**

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

Затверджено на засіданні методичної комісії «Кухар, кондитер»

Білет №1

1.Характеристика коропових риб.

2. Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього. Вареники з різними фаршами.

3. Будова та хімічний склад яйця. Види яєць за строками зберігання та категоріями

Директор Спільна Н. П.

Голова МК Шевченко І. В.

Затверджено на засіданні методичної комісії «Кухар, кондитер»

Білет №2

1. Технологічний процес обробки птиці, дичини.

2. Значення страв з круп.

3.Заправні супи. Суп полтавський з галушками.

Директор Спільна Н. П.

Голова МК Шевченко І. В.

Затверджено на засіданні методичної комісії «Кухар, кондитер»

Білет №3

1.Технологія приготування рису припущеного.

2. Харчові жири: види, класифікація, характеристика, використання.

3.Технологія приготування молочних супів.

Директор Спільна Н. П.

Голова МК Шевченко І. В.

Затверджено на засіданні методичної комісії «Кухар, кондитер»

Білет №4

1.Гриби: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості

2.Рибна котлетна маса. Приготування напівфабрикатів котлет та биточків рибних.

3. Способи варіння та відсоток приварку каш різної консистенції

Директор Спільна Н. П.

Голова МК Шевченко І. В.

Затверджено на засіданні методичної комісії «Кухар, кондитер»

Білет №5

1.Механічна кулінарна обробка бульбоплодів.

2. Загальні правила запікання овочів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.

3. Характеристика круп. Підготовка до варіння.

Директор Спільна Н. П.

Голова МК Шевченко І. В.

Затверджено на засіданні методичної комісії «Кухар, кондитер»

Білети№6

1.Характеристика макаронних виробів. Підготовка до варіння.

2. Заправні супи, характеристика, класифікація, загальні правила приготування.

3. Технологія приготування картоплі фрі. Відпуск. Вимоги до якості.

Директор Спільна Н. П.

Голова МК Шевченко І. В.

Затверджено на засіданні методичної комісії «Кухар, кондитер»

Білет №7

1. Характеристика окуневих риб.

2. Загальні правила теплової обробки яєць. Процеси, що відбуваються в яйцях під час теплової обробки.

3. Приготування та відпуск макаронів відварених: з жиром.

Директор Спільна Н. П.

Голова МК Шевченко І. В.

Затверджено на засіданні методичної комісії «Кухар, кондитер»

Білет №8

1.Характеристика молока та сметани.

2.Загальні правила запікання овочів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат..

3. Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього. Локшина домашня.

Директор Спільна Н. П.

Голова МК Шевченко І. В.

Затверджено на засіданні методичної комісії «Кухар, кондитер»

Білет №9

1. Види паніровок та їх призначення

2. Бобові: види, асортимент, харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, умови зберігання, використання.

3. Технологія приготування супу з різних овочів.

Директор Спільна Н. П.

Голова МК Шевченко І. В.

Затверджено на засіданні методичної комісії «Кухар, кондитер»

Білет №10

1. Вітаміни: класифікація, коротка характеристика, значення для організму людини, вміст у продуктах.

2. Види та сорти пшеничного борошна, вимоги до якості.

3. Технологія приготування каші гречаної розсипчастої.

Директор Спільна Н. П.

Голова МК Шевченко І. В.

Затверджено на засіданні методичної комісії «Кухар, кондитер»

Біле №11

1. Консервування продуктів: суть, значення, методи.

2. Значення страв з круп. Способи варіння та відсоток приварку каш різної консистенції.

3. Технологія приготування супу картопляного.

Директор Спільна Н. П.

Голова МК Шевченко І. В.

Затверджено на засіданні методичної комісії «Кухар, кондитер»

Білет №12

1. Технологічний процес обробки м’яса.

2. Цибулеві овочі: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання.

3. Технологія приготування галушок.

Директор Спільна Н. П.

Голова МК Шевченко І. В.

Затверджено на засіданні методичної комісії «Кухар, кондитер»

Білет №13

1. Поняття про сировину, напівфабрикати, готову страву.

2. Загальні правила варіння та припускання овочів, відсоток втрат.

3. Технологія приготування яєчні з цибулею, подача, вимоги до якості.

Директор Спільна Н. П.

Голова МК Шевченко І. В.

Затверджено на засіданні методичної комісії «Кухар, кондитер»

Білет №14

1. Капустяні овочі: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання.

2. Характеристика комбінованих способів теплової обробки.

3.Технологія приготування та подача овочів припущених .

Директор Спільна Н. П.

Голова МК Шевченко І. В.

Затверджено на засіданні методичної комісії «Кухар, кондитер»

Білет №15

1. Салатно-шпинатні овочі: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання.

2. Характеристика основних способів теплової обробки.

3.Характеристика яєць. Варіння яєць, їх використання та подача.

Директор Спільна Н. П.

Голова МК Шевченко І. В.

Затверджено на засіданні методичної комісії «Кухар, кондитер»

Білет №16

1. Коренеплоди: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання.

2. Кулінарне призначення частин туші яловичини.

3. Технологія приготування та правила подачі бобових відварних.

Директор Спільна Н. П.

Голова МК Шевченко І. В.

Затверджено на засіданні методичної комісії «Кухар, кондитер»

Білет №17

1. Механічна кулінарна обробка риби з лускою.

2. Якість сировини, що використовується для приготування страв: визначення, фактори, що впливають на якість. Методи визначення якості.

3.Технологія приготування та правила подачі супу молочного з крупою.

Директор Спільна Н. П.

Голова МК Шевченко І. В.

Затверджено на засіданні методичної комісії «Кухар, кондитер»

Білет №18

1.Характеристика манної крупи. Каша манна рідка

2. Вуглеводи: класифікація, склад, коротка характеристика властивостей, значення для організму людини, вміст у продуктах. Пектинові речовини.

3.Приготування рибної котлетної маси. Тюфтельки рибні.

Директор Спільна Н. П.

Голова МК Шевченко І. В.

Затверджено на засіданні методичної комісії «Кухар, кондитер»

Білет №19

1. Плодові овочі: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання.

2. Харчова цінність супів, класифікація, умови зберігання, порядок і норми відпускання.

3. Технологія приготування картоплі смаженої основним способом.

Директор Спільна Н. П.

Голова МК Шевченко І. В.

Затверджено на засіданні методичної комісії «Кухар, кондитер»

Білет №20

1.Характеристика рисової крупи. Розсипчасті рисові каші( три способи приготування).

2. Гарніри. Поняття про основний, додатковий, простий, комбінований, складний гарнір.

3. Приготування м’ясної котлетної маси. Шніцель, приготування, вимоги до якості напівфабрикату.

Директор Спільна Н. П.

Голова МК Шевченко І. В.

Затверджено на засіданні методичної комісії «Кухар, кондитер»

Білет №21

1. Мінеральні речовини: класифікація, коротка характеристика, значення для організму людини, вміст у продуктах. Поняття про зольність.

2. Класифікація риби. Вимоги до якості риби.

3.Технологія приготування пельменів, правила подачі, вимоги до якості.

Директор Спільна Н. П.

Голова МК Шевченко І. В.

Затверджено на засіданні методичної комісії «Кухар, кондитер»

Білет №22

1.Загальні правила варіння заправних супів.

2. Хімічний склад і харчова цінність риби.

3. Технологія приготування та правила подачі картопляного пюре.

Директор Спільна Н. П.

Голова МК Шевченко І. В.

Затверджено на засіданні методичної комісії «Кухар, кондитер»

Білет №23

1. Характеристика родин риб з хрящовим скелетом (осетрових).

2. Напівфабрикати з овочів, овочеві консерви.

3. Технологія приготування страви: суп з різних овочів. Правила подачі, вимоги до якості.

Директор Спільна Н. П.

Голова МК Шевченко І. В.

Затверджено на засіданні методичної комісії «Кухар, кондитер»

Білет №24

1. Характеристика родин риб лососевих.

2. Загальні правила варіння бобових, відсоток приварку.

3. Технологія приготування страви: кабачки смажені. Відсоток втрат.

Директор Спільна Н. П.

Голова МК Шевченко І. В.

Затверджено на засіданні методичної комісії «Кухар, кондитер»

Білет №25

1.Характеристика тріскових риб.

2. Загальні правила варіння макаронних виробів, відсоток приварку.

3. Технологія приготування страви: каша рисова в’язка. Правила подачі, вимоги до якості.

Директор Спільна Н. П.

Голова МК Шевченко І. В.

Затверджено на засіданні методичної комісії «Кухар, кондитер»

Білет №26

1. Прості форми нарізання овочів.

2. М'ясні субпродукти: види, харчова цінність, класифікація, коротка характеристика.

3. Технологія приготування страви: макарони відварні з сиром. Правила подачі, вимоги до якості.

Директор Спільна Н. П.

Голова МК Шевченко І. В.

Затверджено на засіданні методичної комісії «Кухар, кондитер»

Білет №27

1. Білки: класифікація, фізико-хімічні властивості, значення для організму людини, вміст у продуктах

2.Технологія приготування цибулі фрі. Правила подачі, вимоги до якості.

3. Технологія приготування котлетної маси та напівфабрикатів: тюфтельки.

Директор Спільна Н. П.

Голова МК Шевченко І. В.

Затверджено на засіданні методичної комісії «Кухар, кондитер»

Білет №28

1. Технологія приготування котлетної маси та напівфабрикатів: зрази, рулет.

2. Макаронні вироби: асортимент, харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, умови зберігання, використання.

3. Технологія приготування страви: суп картопляний рисовий. Правила подачі, вимоги до якості.

Директор Спільна Н. П.

Голова МК Шевченко І. В.

Затверджено на засіданні методичної комісії «Кухар, кондитер»

Білет №29

1. Технологія приготування котлетної маси та напівфабрикатів: рулет.

2. Вода: значення її для організму людини. Вимоги до питної води, поняття про м'яку та жорстку воду.

3. Технологія приготування страви: суп молочний з макаронними вироми. Правила подачі, вимоги до якості.

Директор Спільна Н. П.

Голова МК Шевченко І. В.

Затверджено на засіданні методичної комісії «Кухар, кондитер»

Білет №30

1.Класифікація м'яса за видами тварин, віком, вгодованістю, термічним станом. Вимоги до якості охолодженого та замороженого м'яса.

2.Способи варіння макаронних виробів.

3. Технологія приготування страви: картопля запечена з сиром. Правила подачі, вимоги до якості.

Директор Спільна Н. П.

Голова МК Шевченко І. В.