Муниципальное бюджетное образовательное учреждение

Межшкольный учебный комбинат г. Бавлы

**Специальность: Повар (16675)**

**Экзаменационный билет № 1**

**1. Химический состав пищевых продуктов**

**2.Значение макаронных изделий в питании человека. Виды макаронных изделий. Способы варки макаронных изделий.**

**3. Технология приготовления блюда «Сырники»**

Директор МБОУ МУК И.Н. Фаррахов

Зам.директора по УВР И.Ф.Гаязова

Преподаватель С.И.Куликова

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение

Межшкольный учебный комбинат г. Бавлы

**Специальность: Повар (16675)**

**Экзаменационный билет № 2**

1. **Качество пищевых продуктов и методы его определения.**
2. **Механическая кулинарная обработка овощей и грибов. Обработка клубнеплодов. Форма нарезки клубнеплодов. используемые инструменты.**
3. **Технология приготовления блюда «Натуральный омлет»**

Директор МБОУ МУК И.Н. Фаррахов

Зам.директора по УВР И.Ф.Гаязова

Преподаватель С.И.Куликова

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение

Межшкольный учебный комбинат г. Бавлы

**Специальность: Повар (16675)**

**Экзаменационный билет № 3**

**1.Предмет «Кулинария». Роль общественного питания в условиях рыночной экономики.**

**2. Изделия из теста. Классификация и технология приготовления опарного и безопарного дрожжевого теста. Изделия из теста. Виды начинок.**

**3. Технология приготовления блюда «Каша гречневая рассыпчатая с маслом»**

Директор МБОУ МУК И.Н. Фаррахов

Зам.директора по УВР И.Ф.Гаязова

Преподаватель С.И.Куликова

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение

Межшкольный учебный комбинат г. Бавлы

**Специальность: Повар (16675)**

**Экзаменационный билет № 4**

**1. Основные виды первичной обработки пищевых продуктов (круп, овощей, мяса, рыбы).**

**2. Роль первых блюд в питании человека. Классификация супов, технологияприготовления заправочных супов.**

**3.Технология приготовления блюда «Кыстыбый»**

Директор МБОУ МУК И.Н. Фаррахов

Зам.директора по УВР И.Ф.Гаязова

Преподаватель С.И.Куликова

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение

Межшкольный учебный комбинат г. Бавлы

**Специальность: Повар (16675)**

**Экзаменационный билет № 5**

1. **Организация рабочих мест.**
2. **Значение овощей в питании человека. Обработка корнеплодов. Формы нарезки корнеплодов. Используемые инструменты.**
3. **Технология приготовления блюда «Плов»**

Директор МБОУ МУК И.Н. Фаррахов

Зам.директора по УВР И.Ф.Гаязова

Преподаватель С.И.Куликова

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение

Межшкольный учебный комбинат г. Бавлы

**Специальность: Повар (16675)**

**Экзаменационный билет № 6**

1. **Обработка сельскохозяйственной птицы и дичи. Первичная обработка птицы, полуфабрикаты из них. Заправка птицы.**
2. **Типы предприятий общественного питания. Краткая характеристика цехов предприятий общественного питания.**
3. **Технология приготовления блюда «Каша рисовая вязкая»**

Директор МБОУ МУК И.Н. Фаррахов

Зам.директора по УВР И.Ф.Гаязова

Преподаватель С.И.Куликова

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение

Межшкольный учебный комбинат г. Бавлы

**Специальность: Повар (16675)**

**Экзаменационный билет № 7**

1. **Значение мясных блюд для питания человека. Классификация мясных блюд и способы приготовления.**

**2. Охрана труда и техника безопасности при выполнении кулинарных работ.**

**3. Технология приготовления блюда «Компот из сухофруктов»»**

Директор МБОУ МУК И.Н. Фаррахов

Зам.директора по УВР И.Ф.Гаязова

Преподаватель С.И.Куликова

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение

Межшкольный учебный комбинат г. Бавлы

**Специальность: Повар (16675)**

**Экзаменационный билет № 8**

1. **Приготовление котлетной массы из мяса. Полуфабрикаты из них.**
2. **Культура труда. Требования различных групп профессий, областей деятельности и рынка труда к работнику. Профессиональная карьера. Трудоустройство, служба занятости.**
3. **Технология приготовления блюда «Бефстроганов»**

Директор МБОУ МУК И.Н. Фаррахов

Зам.директора по УВР И.Ф.Гаязова

Преподаватель С.И.Куликова

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение

Межшкольный учебный комбинат г. Бавлы

**Специальность: Повар (16675)**

**Экзаменационный билет № 9**

1**.Значение блюд из яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы определения свежести яиц.**

**2. Личная гигиена работников общественного питания.**

**3. Технология приготовления «Суп-лапша домашняя»**

Директор МБОУ МУК И.Н. Фаррахов

Зам.директора по УВР И.Ф.Гаязова

Преподаватель С.И.Куликова

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение

Межшкольный учебный комбинат г. Бавлы

**Специальность: Повар (16675)**

**Экзаменационный билет № 10**

**1. Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.**

**2. Основы рационального питания.**

**3. Технология приготовления блюда «Голубцы с мясом»**

Директор МБОУ МУК И.Н. Фаррахов

Зам.директора по УВР И.Ф.Гаязова

Преподаватель С.И.Куликова

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение

Межшкольный учебный комбинат г. Бавлы

**Специальность: Повар (16675)**

**Экзаменационный билет № 11**

1. **Значение супов в питании. Приготовление бульона. Классификация.**
2. **Санитарные требования к хранению и кулинарной обработке пищевых продуктов.**
3. **Технология приготовления блюда «Картофельные котлеты» .**

Директор МБОУ МУК И.Н. Фаррахов

Зам.директора по УВР И.Ф.Гаязова

Преподаватель С.И.Куликова

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение

Межшкольный учебный комбинат г. Бавлы

**Специальность: Повар (16675)**

**Экзаменационный билет № 12**

**1.Предметы сервировки стола. Правила сервировки**

**2. Значение сладких блюд в питании человека. Классификация.**

**Технология приготовления сладких блюд.**

**3. Технология приготовления «Суп молочный с вермишелью»**

Директор МБОУ МУК И.Н. Фаррахов

Зам.директора по УВР И.Ф.Гаязова

Преподаватель С.И.Куликова

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение

Межшкольный учебный комбинат г. Бавлы

**Специальность: Повар (16675)**

**Экзаменационный билет № 13**

1**. Основы лечебного питания**

**2. Напитки. Кулинарная характеристика горячих и холодных напитков. Правила заваривания чая и приготовление кофе.**

**3. Технология приготовления блюда «Рыба жареная с польским соусом» Рыба жареная.**

Директор МБОУ МУК И.Н. Фаррахов

Зам.директора по УВР И.Ф.Гаязова

Преподаватель С.И.Куликова

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение

Межшкольный учебный комбинат г. Бавлы

**Специальность: Повар (16675)**

**Экзаменационный билет № 14**

1. **Пищевая ценность субпродукты. Виды. Обработка субпродуктов. Блюда из субпродуктов.**
2. **Значение соусов для питания Соусы с мукой и без муки, его производные. Технология приготовления соуса красного основного.**
3. **Технология приготовления блюда «Макаронник с мясом».**

Директор МБОУ МУК И.Н. Фаррахов

Зам.директора по УВР И.Ф.Гаязова

Преподаватель С.И.Куликова

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение

Межшкольный учебный комбинат г. Бавлы

**Специальность: Повар (16675)**

**Экзаменационный билет № 15**

1. **Салаты и винегреты.**
2. **Последовательность приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.**
3. **Технология приготовления блюда « Запеканка рисовая, пшенная, манная».**

Директор МБОУ МУК И.Н. Фаррахов

Зам.директора по УВР И.Ф.Гаязова

Преподаватель С.И.Куликова

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение

Межшкольный учебный комбинат г. Бавлы

**Специальность: Повар (16675)**

**Экзаменационный билет № 16**

**1. Продукты животного происхождения. Химический состав и пищевая ценность.**

**2. Значение рыбы в питании. Последовательность операций при механической кулинарной обработке рыбы. Способы обработки чешуйчатой рыбы. Обработка и использование рыбных пищевых отходов.**

**3. Технология приготовления блюда «Щи из свежей капусты с картофелем».**

Директор МБОУ МУК И.Н. Фаррахов

Зам.директора по УВР И.Ф.Гаязова

Преподаватель С.И.Куликова

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение

Межшкольный учебный комбинат г. Бавлы

**Специальность: Повар (16675)**

**Экзаменационный билет № 17**

1. **Нерыбные продукты моря, ассортимент, кулинарное использование.**
2. **Бракераж готовой продукции**
3. **Технология приготовления блюда «Овощной винегрет»**

.

Директор МБОУ МУК И.Н. Фаррахов

Зам.директора по УВР И.Ф.Гаязова

Преподаватель С.И.Куликова

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение

Межшкольный учебный комбинат г. Бавлы

**Специальность: Повар (16675)**

**Экзаменационный билет № 18**

**1.Заправочные супы**

**2. Значение технологической и трудовой дисциплины в современном производстве.**

**3. Технология приготовления блюда «Пудинг из творога (запеченный)».**

Директор МБОУ МУК И.Н. Фаррахов

Зам.директора по УВР И.Ф.Гаязова

Преподаватель С.И.Куликова

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение

Межшкольный учебный комбинат г. Бавлы

**Специальность: Повар (16675)**

**Экзаменационный билет № 19**

**1. Продукты растительного происхождения. Химический состав и пищевая ценность.**

**2. Способы тепловой кулинарной обработки, их применение. Основные,**

**комбинированные, вспомогательные способы. Изменение пищевых веществ в процессе тепловой обработки**

**3. Технология приготовления блюда «Салат из белокочанной капусты».**

Директор МБОУ МУК И.Н. Фаррахов

Зам.директора по УВР И.Ф.Гаязова

Преподаватель С.И.Куликова

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение

Межшкольный учебный комбинат г. Бавлы

**Специальность: Повар (16675)**

**Экзаменационный билет № 20**

1. **Бутерброды.**
2. **Виды круп. Основные правила варки рассыпчатой каши.**
3. **Технология приготовления блюда «Сельдь под шубой».**

Директор МБОУ МУК И.Н. Фаррахов

Зам.директора по УВР И.Ф.Гаязова

Преподаватель С.И.Куликова