

Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрлігі

Павлодар мемлекеттік технологиялық колледжі

Министерство образования и науки Республики Казахстан

Павлодарский государственный технологический колледж

ЦӘК отырысында қарастырылған

және мақұлданған

Рассмотрено и одобрено

На заседании ЦМК

№ _____ хаттама

М.К.Матанова

« _____ » _____ 2020 ж.

Бекітемін

Директордын ОІ жоніндегі

орынбасары

Утверждаю

Зам. директора по УР

_____ Бектурганова Ш.У..

МЕМЛЕКЕТТІК ЕМТИХАН БИЛЕТІ □ 1

«Тағам дайындау технологиясы» пәнінен бойынша

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ □ 1

По дисциплине «Технология приготовления пищи»

1. Перспективы развития общественного питания в условиях рыночных отношений.
2. Назначение и применение диеты № 1.
3. Задача: Рассчитайте количество риса по рецептуре № 747 для приготовления гарнира к 100 порциям кур отварных. Колонка № 1 Сборника рецептур блюд.

Окытушы

Преподаватель: _____ Матанова М.К.

Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрлігі

Павлодар мемлекеттік технологиялық колледжі

Министерство образования и науки Республики Казахстан

Павлодарский государственный технологический колледж

ЦӘК отырысында қарастырылған

және мақұлданған

Рассмотрено и одобрено

На заседании ЦМК

№ _____ хаттама

_____ М.К.Матанова

« _____ » _____ 2020 ж.

Бекітемін

Директордын ОІ жоніндегі

орынбасары

Утверждаю

Зам. директора по УР

_____ Бектурганова Ш.У..

МЕМЛЕКЕТТІК ЕМТИХАН БИЛЕТІ □ 2

«Тағам дайындау технологиясы» пәнінен бойынша

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ □ 2

По дисциплине «Технология приготовления пищи»

1. Приготовление, подача, требование к качеству рассольников: домашнего, ленинградского, московского.
2. Назначение и применение диеты № 2.
3. Задача: Рассчитайте количество томатной пасты с содержанием 40% сухих веществ, для приготовления соуса маринада к 100 порциям рыбы жареной под маринадом. Колонка № 1 Сборника рецептур блюд (рецептуры № 146 и № 892).

Оқытушы

Преподаватель: _____ Матанова М.К.

Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрлігі

Павлодар мемлекеттік технологиялық колледжі

Министерство образования и науки Республики Казахстан

Павлодарский государственный технологический колледж

ЦӨК отырысында карастырылган

және мақұлданган

Рассмотрено и одобрено

На заседании ЦМК

№ _____ хаттама

М.К.Матанова

« _____ » _____ 2020 ж.

Бекітемін

Директордын ОІ жоніндегі

орынбасары

Утверждаю

Зам. директора по УР

_____ Бектурганова Ш.У..

МЕМЛЕКЕТТІК ЕМТИХАН БИЛЕТІ □ 3

«Тағам дайындау технологиясы» пәнінен бойынша

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ □ 3

По дисциплине «Технология приготовления пищи»

1. Приготовление, подача, требование к качеству супа «Харчо».
2. Назначение и применение диеты № 5.
3. Задача: Сколько необходимо взять свеклы весом нетто по рецептуре № 175 для приготовления 200 порций борща и заменить эту свеклу на сушеную? Колонка № 1 Сборника рецептур блюд.

Окытушы

Преподаватель _____ Матанова М.К.

Казакстан Республикасы Білім және ғылым министрлігі

Павлодар мемлекеттік технологиялық колледжі

Министерство образования и науки Республики Казахстан

Павлодарский государственный технологический колледж

ЦӘК отырысында қарастырылған

және мақұлданған

Рассмотрено и одобрено

На заседании ЦМК

№ _____ хаттама

_____ М.К.Матанова

« _____ » _____ 2020 ж.

Бекітемін

Директордын ОІ жоніндегі

орынбасары

Утверждаю

Зам. директора по УР

_____ Бектурганова Ш.У..

МЕМЛЕКЕТТІК ЕМТИХАН БИЛЕТІ □ 4

«Тағам дайындау технологиясы» пәнінен бойынша

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ □ 4

По дисциплине «Технология приготовления пищи»

1. Первичная обработка, разделка, назначение частей бараньей туши.
2. Назначение и применение диеты № 7.
3. Задача: Рассчитайте количество соуса майонез, если в наличии 3 кг растительного масла по рецептуре №884. Сколько порций рыбы фри можно отпустить с этим количеством соуса? Колонка 1 Сборника рецептур блюд (рецептура №525)

Оқытушы

Преподаватель: _____ Матанова М.К.

Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрлігі

Павлодар мемлекеттік технологиялық колледжі

Министерство образования и науки Республики Казахстан

Павлодарский государственный технологический колледж

ЦӘК отырысында қарастырылған

және мақұлданған

Рассмотрено и одобрено

На заседании ЦМК

№ _____ хаттама

_____ М.К.Матанова

« _____ » _____ 2020 ж.

Бекітемін

Директордын ОІ жоніндегі

орынбасары

Утверждаю

Зам. директора по УР

_____ Бектурганова Ш.У.

МЕМЛЕКЕТТІК ЕМТИХАН БИЛЕТІ □ 5

«Тағам дайындау технологиясы» пәнінен бойынша

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ □ 5

По дисциплине «Технология приготовления пищи»

1. Приготовление, подача, требование к качеству прозрачных супов.
2. Назначение и применение диеты № 8.
3. Задача: Рассчитайте массу брутто продуктов для приготовления 100 порций котлет морковных со сметаной. Сезон март. Колонка №1 Сборника рецептов (рецептура №361).

Оқытушы

Преподаватель: _____ М.К.Матанова

Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрлігі

Павлодар мемлекеттік технологиялық колледжі

Министерство образования и науки Республики Казахстан

Павлодарский государственный технологический колледж

ЦӘК отырысында қарастырылған

және мақұлданған

Рассмотрено и одобрено

На заседании ЦМК

№ _____ хаттама

_____ М.К.Матанова

« _____ » _____ 2020 ж.

Бекітемін

Директордын ОІ жоніндегі

орынбасары

Утверждаю

Зам. директора по УР

_____ Бектурганова Ш.У.

МЕМЛЕКЕТТІК ЕМТИХАН БИЛЕТІ □ 6

«Тағам дайындау технологиясы» пәнінен бойынша

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ □ 6

По дисциплине «Технология приготовления пищи»

1. Приготовление, ассортимент, подача, требование к качеству щей.
2. Назначение и применение диеты № 9.
3. Задача: Сколько нужно взять кальмаров мороженых обезглавленных (филе с кожей), чтобы получить 18 кг обработанных?

Оқытушы

Преподаватель: _____ Матанова М.К.

Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрлігі

Павлодар мемлекеттік технологиялық колледжі

Министерство образования и науки Республики Казахстан

Павлодарский государственный технологический колледж

ЦӨК отырысында карастырылган

және мақұлданган

Рассмотрено и одобрено

На заседании ЦМК

№ _____ хаттама

М.К.Матанова

« _____ » _____ 2020 ж.

Бекітемін

Директордын ОI жоніндегі

орынбасары

Утверждаю

Зам. директора по УР

_____ Бектурганова Ш.У.

МЕМЛЕКЕТТІК ЕМТИХАН БИЛЕТІ □ 7

«Тагам дайындау технологиясы» пәнінен бойынша

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7

По дисциплине «Технология приготовления пищи»

1. Приготовление, ассортимент, подача, требование к качеству борщей.
2. Назначение и применение диеты № 10.
3. Задача: Какую массу будет иметь тушка курицы после жарки, если до жарки масса полуфабриката была равна 2 кг?

Окытушы

Преподаватель: _____ Матанова М.К.

Казакстан Республикасы Білім және ғылым министрлігі

Павлодар мемлекеттік технологиялық колледжі

Министерство образования и науки Республики Казахстан

Павлодарский государственный технологический колледж

ЦӘК отырысында қарастырылған

және мақұлданған

Рассмотрено и одобрено

На заседании ЦМК

№ _____ хаттама

_____ М.К.Матанова

« _____ » _____ 2020 ж.

Бекітемін

Директордын ОІ жоніндегі

орынбасары

Утверждаю

Зам. директора по УР

_____ Бектурганова Ш.У..

МЕМЛЕКЕТТІК ЕМТИХАН БИЛЕТІ □ 8

«Тағам дайындау технологиясы» пәнінен бойынша

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ □ 8

По дисциплине «Технология приготовления пищи»

1. Приготовление, оформление, подача, требование к качеству солянок: мясной, рыбной, домашней.

2. Назначение и применение диеты № 11.

3. Задача: Рассчитайте количество сушеных грибов по рецептуре №357 для приготовления соуса грибного к 100 порциям картофельных котлет по рецептуре №868. Колонка №1 Сборника рецептур блюд.

Окытушы

Преподаватель: _____ Матанова М.К.

Казакстан Республикасы Білім және ғылым министрлігі

Павлодар мемлекеттік технологиялық колледжі

Министерство образования и науки Республики Казахстан

Павлодарский государственный технологический колледж

ЦӘК отырысында қарастырылған

және мақұлданған

Рассмотрено и одобрено

На заседании ЦМК

№ _____ хаттама

_____ М.К.Матанова

« _____ » _____ 2020 ж.

Бекітемін

Директордын ОІ жоніндегі

орынбасары

Утверждаю

Зам. директора по УР

_____ Бектурганова Ш.У.

МЕМЛЕКЕТТІК ЕМТИХАН БИЛЕТІ □ 9

«Тағам дайындау технологиясы» пәнінен бойынша

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ □ 9

По дисциплине «Технология приготовления пищи»

1. Пюреобразные супы, ассортимент, приготовление, подача, требование к качеству, использование в кулинарии.
2. Приготовление, подача, требование к качеству сладких блюд: муссов и самбуков.
3. Задача: Сколько томатной пасты с содержанием сухих веществ 40% потребуется для приготовления 20 кг икры морковной. Сборник рецептур № 126 кол. 1.

Оқытушы

Преподаватель: _____ Матанова М.К.

Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрлігі

Павлодар мемлекеттік технологиялық колледжі

Министерство образования и науки Республики Казахстан

Павлодарский государственный технологический колледж

ЦӘК отырысында қарастырылған

және мақұлданған

Рассмотрено и одобрено

На заседании ЦМК

№ _____ хаттама

_____ М.К.Матанова

« _____ » _____ 2020 ж.

Бекітемін

Директордын ОІ жоніндегі

орынбасары

Утверждаю

Зам. директора по УР

_____ Бектурганова Ш.У.

МЕМЛЕКЕТТІК ЕМТИХАН БИЛЕТІ □ 10

«Тағам дайындау технологиясы» пәнінен бойынша

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ □ 10

По дисциплине «Технология приготовления пищи»

1. Холодные супы: окрошка, свекольник, щи зелёные и их приготовление, подача, требование к качеству.

2. Соус белый основной, приготовление, подача, требование к качеству.

3. Задача: Рассчитайте массу брутто продуктов по рецептуре №397 для приготовления соуса молочного для отпуска 100 порций помидоров фаршированных по рецептуре №859. Колонка №2 Сборника рецептур блюд

Оқытушы

Преподаватель: _____ Матанова М.К.

Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрлігі

Павлодар мемлекеттік технологиялық колледжі

Министерство образования и науки Республики Казахстан

Павлодарский государственный технологический колледж

ЦӘК отырысында қарастырылған

және мақұлданған

Рассмотрено и одобрено

На заседании ЦМК

№ _____ хаттама

_____ М.К.Матанова

« _____ » _____ 2020 ж.

Бекітемін

Директордын ОІ жоніндегі

орынбасары

Утверждаю

Зам. директора по УР

_____ Бектурганова Ш.У.

МЕМЛЕКЕТТІК ЕМТИХАН БИЛЕТІ □ 11

«Тағам дайындау технологиясы» пәнінен бойынша

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ □ 11

По дисциплине «Технология приготовления пищи»

1. Первичная обработка, разделка назначение частей, использование свинины.
2. Приготовление, использование, подача, требования к качеству горчицы.
3. Задача: Сколько лука репчатого надо взять, чтобы получить 5 кг очищенного?

Оқытушы

Преподаватель: _____ Матанова М.К.

Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрлігі

Павлодар мемлекеттік технологиялық колледжі

Министерство образования и науки Республики Казахстан

Павлодарский государственный технологический колледж

ЦӨК отырысында карастырылган

және мақұлданган

Рассмотрено и одобрено

На заседании ЦМК

№ _____ хаттама

М.К.Матанова

« _____ » _____ 2020 ж.

Бекітемін

Директордын ОI жоніндегі

орынбасары

Утверждаю

Зам. директора по УР

_____ Бектурганова Ш.У.

МЕМЛЕКЕТТІК ЕМТИХАН БИЛЕТІ □ 12

«Тағам дайындау технологиясы» пәнінен бойынша

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 12

По дисциплине «Технология приготовления пищи»

1. Приготовление, требование к качеству, использование соуса красного основного.
2. Кулинарный разруб говядины, использование частей.
3. Задача: Рассчитать массу брутто продуктов для приготовления соуса грибного № 868 (803) для отпуска 100 порций рулета картофельного №380 (353). Колонка № 2 Сборника рецептур блюд.

Окытушы

Преподаватель: _____ Матанова М.К.

Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрлігі

Павлодар мемлекеттік технологиялық колледжі

Министерство образования и науки Республики Казахстан

Павлодарский государственный технологический колледж

ЦӘК отырысында қарастырылған

және мақұлданған

Рассмотрено и одобрено

На заседании ЦМК

№ _____ хаттама

МЕМЛЕКЕТТІК ЕМТИХАН БИЛЕТІ □ 13

«Тағам дайындау технологиясы» пәнінен бойынша

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ □ 13

По дисциплине «Технология приготовления пищи»

1. Молочные соусы, приготовление, ассортимент, подача, использование, требование к качеству.

2. Приготовление заварного теста и изделий из него.

3. Задача: Определить количество котлетного мяса (говядина 1 категории) – нетто и брутто, хлеба, жидкости по рецептуре №658 для приготовления 100 порций котлет из говядины (п/ф). Колонка №2 Сборника рецептур блюд.

Окытушы

Преподаватель: _____ Матанова М.К.

Казакстан Республикасы Білім және ғылым министрлігі

Павлодар мемлекеттік технологиялық колледжі

Министерство образования и науки Республики Казахстан

Павлодарский государственный технологический колледж

ЦӘК отырысында карастырылган

және макулданган

Рассмотрено и одобрено

На заседании ЦМК

№ _____ хаттама

_____ М.К.Матанова

« _____ » _____ 2020 ж.

Бекітемін

Директордын ОІ жоніндегі

орынбасары

Утверждаю

Зам. директора по УР

_____ Бектурганова Ш.У.

МЕМЛЕКЕТТІК ЕМТИХАН БИЛЕТІ □ 14

«Тағам дайындау технологиясы» пәнінен бойынша

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ □ 14

По дисциплине «Технология приготовления пищи»

1. Сметанные соусы, приготовление, требование к качеству, использование.
2. Приготовление песочного теста и изделий из него.
3. Задача: Рассчитать крупу, воду, соль, масло сливочное (стр. 179, таблица 8) для приготовления 20 кг вязкой рисовой каши. Колонка №2 Сборника рецептур блюд.

Окытушы

Преподаватель: _____ Матанова М.К.

Казакстан Республикасы Білім және ғылым министрлігі

Павлодар мемлекеттік технологиялық колледжі

Министерство образования и науки Республики Казахстан

Павлодарский государственный технологический колледж

ЦӘК отырысында қарастырылған

және мақұлданған

Рассмотрено и одобрено

На заседании ЦМК

№ _____ хаттама

М.К.Матанова

« _____ » _____ 2020 ж.

Бекітемін

Директордын ОІ жоніндегі

орынбасары

Утверждаю

Зам. директора по УР

_____ Бектурганова Ш.У.

МЕМЛЕКЕТТІК ЕМТИХАН БИЛЕТІ □ 15

«Тағам дайындау технологиясы» пәнінен бойынша

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ □ 15

По дисциплине «Технология приготовления пищи»

1. Соус майонез и его производные, приготовление, подача, использование.
2. Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способами.
3. Задача: Рассчитайте массу продуктов брутто для приготовления 100 порций свеклы, тушеной в сметане по рецептуре №344. Сезон-февраль, лук поступил сушеным. Колонка №1 Сборника рецептур блюд

Окытушы

Преподаватель: _____ Матанова М.К.

Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрлігі

Павлодар мемлекеттік технологиялық колледжі

Министерство образования и науки Республики Казахстан

Павлодарский государственный технологический колледж

ЦӘК отырысында қарастырылған

және мақұлданған

Рассмотрено и одобрено

На заседании ЦМК

№ _____ хаттама

_____ М.К.Матанова

« _____ » _____ 2020 ж.

Бекітемін

Директордын ОІ жоніндегі

орынбасары

Утверждаю

Зам. директора по УР

_____ Бектурганова Ш.У.

МЕМЛЕКЕТТІК ЕМТИХАН БИЛЕТІ □ 16

«Тағам дайындау технологиясы» пәнінен бойынша

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ □ 16

По дисциплине «Технология приготовления пищи»

1. Приготовление, подача, блюд из жареных овощей: картофель жареный основным способом, картофель фри, лук фри, картофель пай, суфле, чипсы; требование к качеству.

2. Питание учащихся школ, лицеев и их характеристика.

3. Задача: Сколько и каких продуктов требуется для приготовления 50 порций киселя из свежих ягод по рецептуре №934 с выходом 1 порция 200-грамм? Колонка №1 Сборника рецептур блюд.

Оқытушы

Преподаватель: _____ Матанова М.К.

Казакстан Республикасы Білім және ғылым министрлігі

Павлодар мемлекеттік технологиялық колледжі

Министерство образования и науки Республики Казахстан

Павлодарский государственный технологический колледж

ЦӨК отырысында қарастырылған

және мақұлданған

Рассмотрено и одобрено

На заседании ЦМК

№ _____ хаттама

М.К.Матанова

« _____ » _____ 2020 ж.

Бекітемін

Директордын ОІ жоніндегі

орынбасары

Утверждаю

Зам. директора по УР

_____ Бектурганова Ш.У.

МЕМЛЕКЕТТІК ЕМТИХАН БИЛЕТІ □ 17

«Тағам дайындау технологиясы» пәнінен бойынша

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ □ 17

По дисциплине «Технология приготовления пищи»

1. Приготовление, подача, требование к качеству блюд птицы: котлета по-киевски, курица «Галантин».
2. Приготовление, ассортимент, подача чая, кофе.
3. Задача: Определить массу нетто кур полупотрошенных 2 категории, если масса брутто составляет 100 кг.

Оқытушы

Преподаватель: _____ Матанова М.К.

Казакстан Республикасы Білім және ғылым министрлігі

Павлодар мемлекеттік технологиялық колледжі

Министерство образования и науки Республики Казахстан

Павлодарский государственный технологический колледж

ЦӨК отырысында қарастырылған

және мақұлданған

Рассмотрено и одобрено

На заседании ЦМК

№ _____ хаттама

М.К.Матанова

« _____ » _____ 2020 ж.

Бекітемін

Директордын ОІ жоніндегі

орынбасары

Утверждаю

Зам. директора по УР

_____ Бектурганова Ш.У.

МЕМЛЕКЕТТІК ЕМТИХАН БИЛЕТІ □ 18

«Тағам дайындау технологиясы» пәнінен бойынша

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ □ 18

По дисциплине «Технология приготовления пищи»

1. Банкетные блюда: «Щука фаршированная», «Судак фаршированный». Приготовление, оформление, подача, требования к качеству.

2. Приготовление, подача горячих сладких блюд: суфле, яблоки в тесте, требования к качеству .

3. Задача: Сколько картофеля весом брутто нужно взять в ноябре, чтобы приготовить 200 порций супа крестьянского по рецептуре №216? Колонка №2 Сборника рецептур блюд.

Оқытушы

Преподаватель: _____ Матанова М.К.

Казакстан Республикасы Білім және ғылым министрлігі

Павлодар мемлекеттік технологиялық колледжі

Министерство образования и науки Республики Казахстан

Павлодарский государственный технологический колледж

ЦӨК отырысында карастырылган

және макулданган

Рассмотрено и одобрено

На заседании ЦМК

№ _____ хаттама

М.К.Матанова

« _____ » _____ 2020 ж.

Бекітемін

Директордын ОІ жоніндегі

орынбасары

Утверждаю

Зам. директора по УР

_____ Бектурганова Ш.У.

2. Ассортимент, приготовление, оформление, подача, требование к качеству компотов.

3. Задача: Определить выход мякоти и кости при обработке говяжьих туш общим весом 500 кг 1 категории.

Оқытушы

Преподаватель: _____ М.К.Матанова

Казакстан Республикасы Білім және ғылым министрлігі

Павлодар мемлекеттік технологиялық колледжі

Министерство образования и науки Республики Казахстан

Павлодарский государственный технологический колледж

ЦӨК отырысында қарастырылған

және мақұлданған

Рассмотрено и одобрено

На заседании ЦМК

№ _____ хаттама

М.К.Матанова

« _____ » _____ 2020 ж.

Бекітемін

Директордың ОІ жөніндегі

орынбасары

Утверждаю

Зам. директора по УР

_____ Бектурганова Ш.У.

МЕМЛЕКЕТТІК ЕМТИХАН БИЛЕТІ □ 20

«Тағам дайындау технологиясы» пәнінен бойынша

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ □ 20

По дисциплине «Технология приготовления пищи»

1. Приготовление, подача, требование к качеству блюд из мяса, жаренного мелкими

кусками: бефстроганов, поджарка, шашлыки.

2. Ассортимент, приготовление, оформление, подача бутербродов.

3. Задача: Какая разница будет между отходами в мае и сентябре моркови весом брутто 300 кг?

Окытушы

Преподаватель: _____ М.К.Матанова