

## ЭКЗАМЕН по МДК 03.02

### Проверяемые знания:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

#### Билет №1

- 1.Технология приготовления блюда: "Салат из сырых овощей".
2. Технология приготовления блюда: "Ростбиф с гарниром".
- 3.Рассчитать количество порций блюда "Бутерброд с сыром" (10 п.)

#### Билет №2

- 1.Технология приготовления блюда: "Салат зеленый"
- 2.Технология приготовления блюда: "Студень говяжий"
- 3.Рассчитать количество порций блюда "Бутерброд с паштетом" (15 п.)

#### Билет №3

- 1.Технология приготовления блюда: "Салат из зеленого лука с яйцом"
- 2.Технология приготовления блюда: "Паштет из печени"
- 3.Рассчитать количество порций блюда "Бутерброд с отварной рыбой" (20 п.)

#### Билет №5/4

- 1.Технология приготовления блюда: "Салат из редиса"
- 2.Технология приготовления блюда: "Рыба, жареная под маринадом"
- 3.Рассчитать количество порций блюда "Бутерброд с килькой и яйцом" (25п.)

#### Билет №5

- 1.Технология приготовления блюда: Салат "Весна"
- 2.Технология приготовления блюда: "Морской гребешок под майонезом"
- 3.Рассчитать количество порций блюда "Ассорти рыбное на хлебе" (30 п.)

#### Билет №6

- 1.Технология приготовления блюда: "Салат из свежих огурцов"
- 2.Технология приготовления блюда:"Рыба заливная с гарниром"
- 3.Рассчитать количество порций блюда "Ассорти мясное на хлебе" (35п.)

#### Билет №7

- 1.Технология приготовления блюда:"Салат из свежих помидоров"
- 2.Технология приготовления блюда: "Рыба отварная с гарниром и хреном"
- 3.Рассчитать количество порций блюда "Закрытые бутерброды с сыром" (40 п.)

#### Билет №8

- 1.Технология приготовления блюда:"Салат из белокочанной капусты (1 сп.)"
- 2.Технология приготовления блюда:"Шпроты и сардины с лимоном"
- 3.Рассчитать количество порций блюда "Канapé с мясными гастрономическими изделиями и сыром"(45 п.)

#### Билет №9

- 1.Технология приготовления блюда:"Салат из белокочанной капусты (2сп.)"
- 2.Технология приготовления блюда:"Рыба соленая порциями"
- 3.Рассчитать количество порций блюда"Канapé с икрой"(50п.)

#### Билет №10

- 1.Технология приготовления блюда:"Винегрет овощной"
- 2.Технология приготовления блюда:"Килька с луком и маслом"
- 3.Рассчитать количество порций блюда"Рыба холодного Копчения" (55п.)

#### Билет №11

- 1.Технология приготовления блюда:"Салат из краснокочанной капусты"
- 2.Подготовка картофеля для холодных блюд
- 3.Рассчитать количество порций блюда "Рыба горячего копчения" (60п.)

#### Билет №12

- 1.Технология приготовления блюда: Салат "Витаминный"
- 2.Значение холодных блюд в питании человека
- 3.Рассчитать количество порций блюда"Салат зеленый"(65п.)

#### Билет №13

- 1.Технология приготовления блюда:"Салат из свеклы с сыром и чесноком"

2. Подготовка зелени для холодных блюд и закусок
  3. Рассчитать количество порций блюда "Салат из зеленых огурцов"(70п.)
- Билет №14
1. Технология приготовления блюда: "Салат из курицы с сельдереем и яблоками"
  2. Подготовка свеклы и моркови для холодных блюд и закусок
  3. Рассчитать количество порций блюда "Салат из зеленого лука"(75п.)
- Билет №15
1. Технология приготовления блюда: Салат "Летний"
  2. Подготовка сельди для холодных блюд и закусок
  3. Рассчитать количество порций блюда "Салат из свежих помидоров"(80п.)
- Билет №16
1. Технология приготовления блюда: "Салат картофельный"
  2. Подготовка мяса для холодных блюд и закусок
  3. Рассчитать количество порций блюда: "Салат Весна"(85п.)
- Билет №17
1. Технология приготовления блюда: "Салат по-домашнему"
  2. Подготовку мясных продуктов для холодных блюд и закусок
  3. Рассчитать количество порций блюда Салат из редиса"(95п.)
- Билет №18
1. Технология приготовления блюда: "Салат мясной"
  2. Подготовка сыра для холодных блюд и закусок
  3. Рассчитать количество порций блюда "Салат Летний"(95п.)
- Билет №19
1. Технология приготовления блюда: "Салат столичный"
  2. Подготовка масла для холодных блюд и закусок
  3. Рассчитать количество порций блюда "Салат картофельный"(25п.)
- Билет №20
1. Технология приготовления блюда: "Салат рыбный"
  2. Подготовка птицы для холодных блюд и закусок
  3. Рассчитать количество порций блюда "Салат из овощей"(30п.)
- Билет №21
1. Технология приготовления блюда: "Сельдь рубленая"
  2. Разнообразие бутербродов
  3. Рассчитать количество порций блюда "Салат из овощей с капустой"(10п.)
- Билет №22
1. Технология приготовления блюда: "Салат коктейль с ветчиной и сыром"
  2. Подготовка соленой рыбы для холодных блюд и закусок
  3. Рассчитать количество порций блюда "Салат из белокочанной капусты"(95п.)
- Билет №23
1. Технология приготовления блюда: "Салат коктейль из куриного филе и фруктов"
  2. Характеристика и технология приготовления открытых бутербродов
  3. Рассчитать количество порций блюда "Салат из квашеной капусты"(85п.)
- Билет №24
1. Технология приготовления блюда: "Редька с маслом и сметаной"
  2. Характеристика и технология приготовления закрытых бутербродов
  3. Рассчитать количество порций блюда "Салат витаминный 1 вар"(75п.)
- Билет №25
1. Технология приготовления блюда: "Салат Помидоры, фаршированные мясным салатом"
  2. Характеристика и технология приготовления закусочных бутербродов (канапе).
  3. Рассчитать количество порций блюда "Салат витаминный 2вар"(55п.)
- Билет №26
1. Технология приготовления блюда: "Икра баклажанная"
  2. Сроки хранения холодных блюд и закусок
  3. Рассчитать количество порций блюда "Салат деликатесный"(45п.)
- Билет №27
1. Технология приготовления блюда: "Икра грибная"
  2. Технология приготовления блюда: "Горячая закуска из птицы (жюльен)"
  3. Рассчитать количество порций блюда "Маринованная свекла"(45п.)
- Билет №28
1. Технология приготовления блюда: "Грибы маринованные или соленые с луком"
  2. Требования к качеству холодных блюд: "Салат, винегреты, бутерброды".
  3. Рассчитать количество порций блюда "Редька с маслом"(15п.)
- Билет №29