

**МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок**

**ЭКЗАМЕН**

**Проверяемые знания:**

Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; ассортимента, рецептов, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

**Билет № 1**

1. Общие сведения о супах
2. Технологический процесс приготовления шей из квашеной капусты
3. Технологический процесс приготовления соуса из сухофруктов
4. Перечислите инструменты и инвентарь для приготовления борщей

**Билет № 2**

1. Дайте общую характеристику сладким соусам. Правила подачи, требования к качеству.
2. Технологический процесс приготовления мясного бульона. Виды бульонов.
3. Технологический процесс приготовления соуса грибного.
4. Перечислите инструменты и инвентарь для приготовления рассольников

**Билет № 3**

1. Дайте общую характеристику борщей. Правила подачи, требования к качеству.
2. Технологический процесс приготовления суп- лапша домашняя. Правила подачи, требования к качеству.
3. Технологический процесс приготовления соуса польского.
4. Перечислите инструменты и инвентарь для приготовления супов картофельных

**Билет № 4**

1. Дайте общую характеристику соусам на уксусе. Правила подачи, требования к качеству.
2. Технологический процесс приготовления борща московского
3. Технологический процесс приготовления соусов сметанного.
4. Правила проведения бракеража.

**Билет № 5.**

1. Дайте общую характеристику супов -пюре. Правила подачи, требования к качеству.
2. Технологический процесс приготовления солянки сборной мясной
3. Технологический процесс приготовления голландского соуса. Правила подачи, требования к качеству.
4. Перечислите инструменты и инвентарь для приготовления соуса красного основного

**Билет № 6**

1. Дайте общую характеристику красным соусам. Правила подачи, требования к качеству.
2. Технологический процесс приготовления рассольника ленинградского
3. Технологический процесс приготовления масляных смесей
4. Правила проведения бракеража.

**Билет № 7**

1. Дайте общую характеристику овощных супов. Правила подачи, требования к качеству.
2. Технологический процесс приготовления молочного супа.
3. Технологический процесс приготовления майонеза. Правила подачи, требования к качеству.
4. Правила проведения бракеража.

**Билет № 8**

1. Дайте общую характеристику яично-масляных соусов. Правила подачи, требования к качеству.
2. Технологический процесс приготовления супа полевого.
3. Технологический процесс приготовления соуса красного основного . Правила подачи, требования к качеству.
4. Перечислите инструменты и инвентарь для приготовления бульонов.

**Билет № 9**

1. Дайте общую характеристику холодным соусам. Правила подачи, требования к качеству.
2. Технологический процесс приготовления окрошки овощной. Правила подачи, требования к качеству.
3. Технологический процесс приготовления соуса молочного сладкого
4. Перечислите инструменты и инвентарь для приготовления сладких супов .

**Билет № 10**

1. Дайте общую характеристику белым соусам. Правила подачи, требования к качеству.
2. Технологический процесс приготовления супа картофельного с мясными фрикадельками.
3. Технологический процесс приготовления маринада овощного. Правила подачи, требования к качеству.
4. Правила проведения бракеража

**Билет № 11**

1. Дайте общую характеристику молочным соусам. Правила подачи, требования к качеству.
2. Технологический процесс приготовления супа рисового.
3. Технологический процесс приготовления супа томатного . Правила подачи, требования к качеству.
4. Перечислите инструменты и инвентарь для приготовления прозрачных супов

**Билет № 12**

1. Дайте общую характеристику молочных супов, их назначение.
2. Технологический процесс приготовления супа горохового.
3. Дайте общую характеристику масляных смесей. Правила подачи, требования к качеству.
4. Правила проведения бракеража

**Билет № 13**

1. Дайте общую характеристику щей. Правила подачи, требования к качеству.
2. Технологический процесс приготовления супа с макаронными изделиями
3. Технологический процесс приготовления маринада овощного с томатом
4. Правила проведения бракеража

**Билет № 14**

1. Дайте общую характеристику сметанным соусам. Правила подачи, требования к качеству.
2. Технологический процесс приготовления супа-пюре из овощей.
3. Технологический процесс приготовления супа лукового
4. Перечислите инструменты и инвентарь для приготовления солянок

**Билет № 15**

1. Дайте общую характеристику рассольников. Правила подачи, требования к качеству.
2. Технологический процесс приготовления заправки для салатов.
3. Технологический процесс приготовления супа с фасолью. Правила подачи, требования к качеству.
4. Правила проведения бракеража

**Билет № 16**

1. Дайте общую характеристику солянок. Правила подачи, требования к качеству.
2. Технологический процесс приготовления белого супа основного на мясном бульоне.
3. Технологический процесс приготовления крошки мясной
4. Правила проведения бракеража

**Билет № 17**

1. Дайте общую характеристику сладких супов. Правила подачи, требования к качеству.
2. Технологический процесс приготовления мучных пассеровок. Виды пассеровок.
3. Технологический процесс приготовления супа картофельного рисового. Правила подачи, требования к качеству.
4. Правила проведения бракеража

**Билет № 18**

1. Дайте общую характеристику холодных супов. Правила подачи, требования к качеству.
2. Технологический процесс приготовления рассольника домашнего.
3. Технологический процесс приготовления белого супа основного на рыбном бульоне.
4. Перечислите инструменты и инвентарь для приготовления супа сметанного

**Билет № 19**

1. Дайте общую характеристику сметанным соусам. Правила подачи, требования к качеству.
2. Технологический процесс приготовления супа из свежих плодов.
3. Технологический процесс приготовления супа красного основного .
4. Перечислите инструменты и инвентарь для приготовления борща украинского

**Билет № 20**

1. Дайте общую характеристику желе. Правила подачи, требования к качеству.
2. Технологический процесс приготовления супа харчо Правила подачи, требования к качеству.
3. Способы подготовки свеклы для борщей. Требования к качеству.
4. Правила проведения бракеража

**Билет № 10**

1. Дайте общую характеристику белым соусам. Правила подачи, требования к качеству.
2. Технологический процесс приготовления супа картофельного с мясными фрикадельками.
3. Технологический процесс приготовления маринада овощного. Правила подачи, требования к качеству.
4. Правила проведения бракеража

**Билет № 21**

1. Общие правила варки супов
2. Технологический процесс приготовления щей зеленых.

3. Технологический процесс приготовления соуса красного кисло-сладкого. Правила подачи, требования к качеству.

4. Перечислите инструменты и инвентарь для приготовления бульона с фрикадельками

**Билет № 22**

1. Классификация соусов
2. Технологический процесс приготовления супа с пельменями
3. Технологический процесс приготовления соуса сухарного. Правила подачи, требования к качеству.
4. Правила проведения бракеража

**Билет № 23**

1. Ассортимент супов
2. Технологический процесс приготовления супа крестьянского
3. Технологический процесс приготовления соуса парового
4. Правила проведения бракеража

**Билет № 24**

1. Требования к качеству соусов..
2. Технологический процесс приготовления шей из свежей капусты с картофелем.
3. Технологический процесс приготовления соуса абрикосового
4. Перечислите инструменты и инвентарь для приготовления соуса красного основного.

**Билет № 25**

1. Сроки хранения соусов
2. Технологический процесс приготовления соуса-хрена.
3. Технологический процесс приготовления супа картофельного рисового. Правила подачи, требования к качеству.
4. Правила проведения бракеража

**Билет № 26**

1. Требования к качеству супов.
2. Технологический процесс приготовления соуса сметанного с луком
3. Технологический процесс приготовления окрошки овощной
4. Перечислите инструменты и инвентарь для приготовления холодных супов

**Билет № 27**

1. Сроки хранения супов.
2. Технологический процесс подготовки сырья для приготовления соусов
3. Технологический процесс приготовления супа –пюре из цветной капусты. Правила подачи, требования к качеству.
4. Правила проведения бракеража

**Билет № 28**

1. Общие сведения о соусах
2. Технологический процесс приготовления рассольника обыкновенного.
3. Технологический процесс приготовления белого соуса с яйцом
4. Перечислите инструменты и инвентарь для приготовления соуса майонеза

**Билет № 29**

1. Организация работы супового отделения горячего цеха.
2. Технологический процесс приготовления соуса майонеза с корнизомами.
3. Технологический процесс приготовления борща с капустой и картофелем.
4. Перечислите инструменты и инвентарь для приготовления супов овощных

**Билет № 30**

1. Организация работы соусного отделения горячего цеха
2. Технологический процесс приготовления супа молочного с овощами. Правила подачи, требования к качеству.
3. Технологический процесс приготовления соуса грибного с томатом.
4. Правила проведения бракеража