Государственное бюджетное профессиональное

Образовательное учреждение Республики Адыгея

“Майкопский политехнический техникум”

Пакет экзаменатора по профессиональному циклу

Для сдачи квалификационного экзамена

По специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

«Согласовано» «Утверждаю»

Председатель МК Зам. директора \_\_\_\_\_\_Е.Г. Наумова \_\_\_\_\_\_И. Е. Ермолаева

Экзаменационные задания гр. 2 ТОП

 ПМ. 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

Преподаватель: Широкова А.С.

Инструкция:

* Внимательно причитайте задание, письменно ответьте на один из вариантов.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Ф.И.О. студента | Дата | Время |
|  | Аллахвердиев Никита Валерьевич | 10.06.2020г. | 9:00 |
|  | Аникина Кристина Григорьевна | 10.06.2020г | 9:30 |
|  | Бобёр Илья Алексеевич  | 10.06.2020г | 10:00 |
|  | Болотова Маргарита Михайловна | 10.06.2020г | 10:30 |
|  | Зубкова Маргарита Александровна | 10.06.2020г | 11:00 |
|  | Ищенко Юлия Владимировна  | 10.06.2020г | 11:30 |
|  | Кенечев Рустам Ислямович  | 10.06.2020г | 12:00 |
|  | Климов Алексей Михайлович  | 10.06.2020г | 12:30 |
|  | Ковтунов Илья Владимирович  | 10.06.2020г | 13:00 |
|  | Литвинова Анастасия Ивановна | 10.06.2020г | 9:00 |
|  | Мороз Екатерина Геннадьевна | 10.06.2020г | 9:30 |
|  | Панова Валерия Олеговна  | 10.06.2020г | 10:00 |
|  | Рамазанов Тимур Кальмурзаевич  | 10.06.2020г | 10:30 |
|  | Семеняка Валерий Викторович | 10.06.2020г | 11:00 |
|  | Сундырина Надежда Владимировна | 10.06.2020г | 11:30 |
|  | Спицына Анастасия Андреевна  | 10.06.2020г | 12:00 |
|  | Селивонцева Анжелика Джахваровна  | 10.06.2020г | 12:30 |
|  | Читашева Альбина Муратовна | 10.06.2020г | 13:00 |
|  | Ярошевич Юлианна Витальевна | 10.06.2020г | 13.30 |

* Экзаменационные задания выполняются с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.
* Готовые ответы на задания присылать на эл. почту an.shirokova2017@gmail.com, в свободной форме.
* Время начала экзамены – 9.00
* Время на выполнение задания – 30 минут, без перерыва.

Условия для экзаменующегося:

* Количество вариантов заданий для экзаменующегося – 25 вариантов, в каждом варианте по 3 вопроса теоретической части , 1вопрос практической части.
* Задание выдаётся в день сдачи экзамена.
* Оборудование – письменные принадлежности.

Инструкция:

Инструкция по выполнению заданий:

*1. Внимательно прочитайте задание.*

*2.Выполните задания по теоретическим вопросам и решите типовые задачи.*

*3.Вы можете воспользоваться учебно-методической литературой, бланками документов, имеющихся на специальном столе.*

4*. Максимальное время выполнения задания – 30 мин.*

Экзаменационные билеты

ПМ. 02 « Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

По специальности 19.02.10

 «Технология продукции общественного питания»

**Билет № 1**

1.Технология приготовления холодных блюд из рыбы: рольмопс, свекольный гравлакс из семги.

2. Технология приготовления холодных супов: гаспаччо, суп томатный с базиликом.

3. Технология приготовления холодных соусов: Соус тартар, соус гуакамоле.

**Практическое задание:**

4.Составить таблицу: Оборудование и инвентарь, используемый для приготовления блюд из рыбы.

**Билет № 2**

1.Технология приготовления холодных блюд из рыбы: суши ролл – калифорния, ролл Филадельфия.

2.Технология приготовления холодных соусов: соус мятный, соус песто.

2. Технология приготовления сложных холодных салатов: Куринный салат с соусом карри и миндалем, салат «Цезарь» с курицей.

**Практическое задание:**

4.Составить таблицу: Оборудование и инвентарь, используемый для приготовления сложных холодных салатов.

**Билет № 3**

1.Технология приготовления сложных холодных мясных салатов: Салат «Наполеон», «Оливье», «Одуванчик» с беконом.

2. Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы: Лосось с майонезом, филе камбалы холодное.

3. Технология приготовления холодных блюд из яиц: яйца в желе с эстрагоном, яйца в мешочек холодные, яйца перепелиные холодные.

**Практическое задание:**

4.Составить таблицу: Оборудование и инвентарь, используемый для приготовления блюд из яиц.

**Билет № 4**

1. Технология приготовления холодных супов: Суп «Вишисуаз», холодный суп с вишнями.

2. Технология приготовления холодных закусок: Баркетки с креветками, Буше - по-королевски.

3. Технология приготовления салатов с рыбой и морепродуктами: салат из салат с тунцом, салат с сельдью, салат из морепродуктов с мятой и острым соусом.

**Практическое задание:**

4.Составить таблицу: Оборудование и инвентарь, используемый для приготовления холодных супов.

**Билет № 5**

1.Технология приготовления сложных холодных соусов: Соус «анчоусный», соус «винегрет».

2. Технология приготовления сложных холодных блюд из мяса: Террин из телячей печени, язык говяжий холодный.

3. Технология приготовления сложных холодных салатов из овощей: «Шопский», «Греческий».

**Практическое задание:**

4.Составить таблицу: Оборудование и инвентарь, используемый для приготовления холодных блюд из мяса.

**Билет № 6**

1.Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы: чизкейк с лососем, рыбное ассорти. Требования к качеству.

2.Технология приготовления холодных закусок: шампиньоны фаршированные сыром и ветчиной, шарики из чеддера с манго.

3. Технология приготовления холодных соусов: соус «Чесночный», соус прованский.

**Практическое задание:**

4.Составить таблицу: Оборудование и инвентарь, используемый для приготовления холодных закусок.

**Билет № 7**

1.Технология приготовления сложных холодных соусов: Соус карри, соус хлебный.

2. Технология приготовления: Аспик- желе. Требование к качеству.

3.Гарниры и способы их подбора для приготовления холодных блюд.

**Практическое задание:**

4.Составить таблицу: Оборудование и инвентарь, используемый для приготовления сложных холодных соусов.

**Билет № 8**

1.Технология приготовления сложных холодных мясных салатов: Салат с курицей и пекинской капустой, куриный салат с ананасами.

2.Технология приготовления сложных холодных закусок: улитки по - бургундски, паштет из трески с оливками.

3. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов: Омар под майонезом, лосось с гарниром.

**Практическое задание:**

4.Составить таблицу: Оборудование и инвентарь, используемый для приготовления сложных блюд из морепродуктов

**Билет № 9**

1.Технология приготовления сложных холодных роллов: Ролл с огурцом, овощной ролл Ясай. Требования к качеству.

2.Технология приготовления сложных холодных салатов из морепродуктов: Цезарь с анчоусами, картофельный салат с омаром.

3. Технология приготовления сложных холодных блюд из мяса: карпаччо из говядины, язык говяжий. Требование к качеству.

**Практическое задание:**

4.Составить таблицу: Оборудование и инвентарь, используемый для приготовления сложных холодных блюд из мяса.

**Билет № 10**

1.Технология приготовления сложных холодных соусов: соус «Шо-фруа темный », соус «шо- фруа» зеленый, коктейль -соус.

2. Технология приготовления сложных холодных салатов из овощей: салат и моцареллой, салат из бобовых. Требование к качеству.

3.Ассортимент холодных банкетных блюд. Диетические и гигиенические требования.

**Практическое задание:**

4.Составить таблицу: Оборудование и инвентарь, используемый для приготовления сложных холодных банкетных блюд.

**Билет № 11**

1.Технология приготовления сложных холодных мясных салатов: куриный салат соевым соусом, салат «Наполеон».

2. Технология приготовления заправок для салатов: заправка «английская», заправка «винегрет», заправка сливочная, заправка «рокфор».

3. Технология приготовления сложных холодных блюд из мяса: «мясо жареное куском», «Поросенок молочный с яблоками». Требование к качеству.

**Практическое задание:**

4.Составить таблицу: Варианты подбора пряностей и приправ для приготовления заправок. Оборудование и инвентарь, используемый для приготовления заправок.

**Билет № 12**

1.Техноогия приготовления сложных холодных соусов: соус «Кембриджский», соус с хреном.

2.Технология приготовления сложных холодных супов: суп холодный с огурцами и мятой, суп «Вишисуаз».

3. Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы: рольмопс, свекольный гравлакс из семги.

**Практическое задание:**

4.Составить таблицу: Варианты подбора пряностей и приправ для приготовления соусов. Соусная композиция.

**Билет № 13**

1.Технология приготовления сложных гарниров для сложных холодных блюд.

2. Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы: суши ролл – калифорния, ролл Филадельфия.

3.Технология приготовления сложных холодных салатов: Салат «Флорентийский», салат «Миледи».

**Практическое задание:**

4.Составить таблицу: Варианты подбора пряностей и приправ для приготовления сложных холодных блюд из рыбы. Оборудование и инвентарь, используемый для приготовления сложных холодных блюд из рыбы.

**Билет № 14**

1.Технология приготовления сложных холодных закусок: сендвич- ролл, канапе с анчоусами, канапе с печенью и беконом.

2. Технология приготовления сложных холодных супов: гаспаччо, суп томатный с базиликом.

3.Технология приготовления сложных холодных салатов из овощей: салат картофельный с йогуртом, салат «Итальянский».

**Практическое задание:**

4.Составить таблицу: Варианты подбора пряностей и приправ для приготовления сложных холодных салатов из овощей. Оборудование и инвентарь, используемый для приготовления сложных холодных салатов из овощей.

**Билет № 15**

1.Технология приготовления сложных холодных банкетных закусок: шампиньоны фаршированные сыром и ветчиной, закуска гриб- боровик.

2.Технология приготовления сложных холодных соусов: соус «BBQ», соус «Чесночный».

3. Технология приготовления сложных холодных мясных салатов: Салат с курицей и пекинской капустой, куриный салат с ананасами.

**Практическое задание**

4.Составить таблицу: Оборудование и инвентарь, используемый для приготовления сложных холодных соусов. Соусная композиция.

**Билет № 16**

1.Технология приготовления сложных холодных закусок: паштет из трески с оливками, карамелизованный паштет из утиной печени.

2. Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы: суши ролл – калифорния, ролл Филадельфия.

3.Технология приготовления сложных холодных блюд из птицы: курица по- сычуандски, курица галантин.

**Практическое задание:**

4.Составить таблицу: Варианты подбора пряностей и приправ для приготовления сложных холодных блюд из птицы.

**Билет № 17**

1.Технология приготовления сложных холодных закусок: крокеты из крабовых палочек, профитроли с начинкой из крабового салата.

2.Технология приготовления сложных холодных супов: суп с крабами, суп томатный с базиликом.

3. Технология приготовления сложных холодных салатов из овощей: «Шопский», «Греческий».

 **Практическое задание:**

4.Составить технологическую карту: суп с крабами, суп томатный с базиликом.

**Билет № 18**

1.Технология приготовления сложных холодных соусов: соус «Ткемали», соус «Анчоусный».

2.Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы: «Чизкейк из лосося», «Карпаччо из тунца».

3. Технология приготовления сложных холодных блюд из мяса: «мясо жареное куском», «Поросенок молочный с яблоками». Требование к качеству.

 **Практическое задание:**

4.Составить технологическую карту: «мясо жареное куском», «Поросенок молочный с яблоками».

**Билет № 19**

1.Технология приготовления сложных блюд из рыбы: Лосось с майонезом, филе камбалы холодное.

2.Технология приготовления сложных холодных закусок: «Авокадо с креветками», «Коктейль креветочный»

3.Технология приготовления сложных холодных заправок: «Заправка из авокадо», «заправка горчичная», «заправка Итальянская», «заправка яичная».

 **Практическое задание:**

4.Составить алгоритм приготовления: «Заправка из авокадо», «заправка горчичная», «заправка Итальянская», «заправка яичная».

**Билет № 20**

1.Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы: рольмопс, свекольный гравлакс из семги.

2. Технология приготовления сложных холодных блюд из мяса: турнедо, шницель «кордон блю».

3.Технология приготовления сложных холодных мясных салатов: салат из курицы, салат «Шабу-Шабу».

 **Практическое задание:**

4.Составить алгоритм приготовления: рольмопс, свекольный гравлакс из семги.

**Билет № 21**

1.Технология приготовления сложных холодных салатов с морепродуктов: Цезарь с анчоусами, картофельный салат с омаром.

2.Технология приготовления сложных холодных блюд из яиц: Технология приготовления холодных блюд из яиц: яйца в желе с эстрагоном, яйца в мешочек холодные, яйца перепелиные холодные.

3. Технология приготовления сложных холодных соусов: Соус тартар, соус гуакамоле.

**Практическое задание:**

4.Составить алгоритм приготовления: Соус тартар, соус гуакамоле.

**Билет № 22**

1.Технология приготовления сложных холодных супов: суп «Сальморехо», суп «Таратор».

2.Технология приготовления сложных холодных закусок: сендвич- ролл, канапе с анчоусами, канапе с печенью и беконом.

3.Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы: ролл с тунцом, ролл с угрем.

**Практическое задание:**

4.Составить алгоритм приготовления: сендвич- ролл, канапе с анчоусами, канапе с печенью и беконом.

**Билет № 23**

1.Технология приготовления сложных холодных салатов: «Шопский», «Греческий».

2.Технология приготовления холодных диетических блюд: морковь с яблоками, свекла со сметаной, салат из свеклы с черносливом.

3.Технология приготовления сложных холодных соусов: соус «Шо-фруа темный», «Шо-фруа зеленый», «Коктейль- соус».

**Практическое задание:**

4.Составить алгоритм приготовления: соус «Шо-фруа темный», «Шо-фруа зеленый», «Коктейль- соус». Соусная композиция.

**Билет № 24**

1. Технология приготовления сложных холодных блюд из мяса: Террин из телячей печени, язык говяжий холодный.

2.Технология приготовления сложных холодных диетических блюд: «Фрикадельки рыбные в маринаде», «Салат овощной с рыбой».

3.Технология приготовления сложных холодных салатов из морепродуктов: салат из спаржи, рукколы и креветок; салат из крабов с острым лимоном.

**Практическое задание:**

4.Классификация диетических блюд. Составить алгоритм приготовления: «Фрикадельки рыбные в маринаде», «Салат овощной с рыбой».

**Билет № 25**

1.Технология приготовления сложных холодных блюд из мяса: «Поросенок молочный с яблоками», «Рулетики свиные с апельсинами».

2.Технология приготовления сложных холодных соусов: соус «Песто», соус «Винегрет».

3.Технология приготовления сложных холодных салатов из овощей: салат «Королевский», роллы из салата.

**Практическое задание:**

4. Составить таблицу: Варианты подбора пряностей и приправ для приготовления сложных холодных блюд из мяса. Оборудование и инвентарь, используемый для приготовления сложных холодных блюд из мяса.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Балл | Теоретические вопросы | Практические вопросы |
| «Отлично» | Ответ полный, правильный, отражающий содержание заданий, осознанное применение профессиональных понятий и терминов. Ответы на вопросы излагаются обоснованно, четко, логично. | Самостоятельное и логичное, полное, правильное решение профессиональных задач. |
| «Хорошо» | Ответ удовлетворяет ранее названным требованиям, полный, правильный; есть неточности в изложении материала (две-три ошибки, при которых ответ может быть признан правильным, но недостаточно полным, а также ошибки типа описки, оговорки), легко исправляемые по дополнительным вопросам преподавателя, грамотный анализ результатов, осознанное применение профессиональных понятий и терминов. Ответы излагаются обоснованно, четко, логично. | Правильное решение профессиональных задач при несущественной помощи преподавателя; допущены неточности при оформлении результатов. |
| «Удовлетворительно» | Ответ в основном правильный, обучающийся владеет материалом, затрудняется самостоятельно раскрыть содержание терминов, понятий. Ответы на вопросы излагаются непоследовательно, с ошибками (одна-две по существу заданного вопроса: в наиболее важных понятиях и терминах, при написании расчетных формул). | Недостаточно самостоятельное решение профессиональных задач, неаккуратное оформление результатов. |
| «Неудовлетво-рительно» | Ответы неправильные, не даются ответы на вспомогательные вопросы, допущены существенные ошибки при оформлении полученных результатов. | Обучающийся допускает существенные ошибки при решении профессиональных задач |