**Уважаемые студенты!**

**26.06 2020г**. проводится в дистанционном формате квалификационный экзамен по ПМ 03

«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»*.* Предлагаю вам выполнить практические работы. Под каждым билетов записаны ваши фамилии и имена.

Готовую закуску фотографируйте и отправляйте, пожалуйста, **в контакте** или на мою электронную почту [**avpop.npet@mail.ry**](mailto:avpop.npet@mail.ry)

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Нытвенский многопрофильный техникум»**

Утверждаю

Зам. директора по ИМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Г. Мялицина

«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2020г.

**Профессиональный модуль № 3: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

**Профессия**: 43.01.09  **«Повар, кондитер»**

**Экзаменационный билет № 1**

**Левин Лев**

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задания. Письменно ответьте на два вопроса, третье задание практическое. Для приготовления закусок используем технологические карты.

**1.Значение холодных блюд в питании человека?**

**2. Какие виды бутербродов вы знайте?**

**3. № 11 Бутерброд с рыбными консервами**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** | **Нетто** |
| Рыбные консервы с масле (шпроты, сардины и др.)  Хлеб | 52  60 | 50  60 |

Выход: 110

**№ 88 Салат из свёклы с сыром и чесноком**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** | **Нетто** |
| Свёкла свежая  Сыр  Чеснок  Майонез | 272  50  1  45 | 213\*  45\*\*  0,08  45 |

Выход: 300

\*масса вареной очищенной свёклы

\*\*масса тертого сыра

**Преподаватель: А.В. Поп**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Нытвенский многопрофильный техникум»**

Утверждаю

Зам. директора по ИМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Г. Мялицина

«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2020г.

**Профессиональный модуль № 3: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

**Профессия**: 43.01.09  **«Повар, кондитер»**

**Экзаменационный билет № 2**

**Авдиенок Сергей**

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задания. Письменно ответьте на два вопроса, третье задание практическое. Для приготовления закусок используем технологические карты

**1. Классификация холодных блюд?**

**2. Какие виды хлеба используют для бутербродов?**

**3. № 8 Бутерброд с мясными гастрономическими продуктами**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** | **Нетто** |
| Колбаса вареная или  колбаса копченая или  окорок копчено-вареный и др.  Хлеб | 62  52  78  60 | 60  50  60  60 |

Выход: с колбасой вареной, с окороком 120

с копченой колбасой 110

**№ 91 Салат из редьки с овощами**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** | **Нетто** |
| Редька  Морковь  или огурцы свежие  или помидоры свежие  Лук зеленый  Сметана или майонез | 244  75  63  70  37  45 | 171  60  60  60  30  45 |

Выход: 300

**Преподаватель: А.В. Поп**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Нытвенский многопрофильный техникум»**

Утверждаю

Зам. директора по ИМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Г. Мялицина

«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2020г.

**Профессиональный модуль № 3: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

**Профессия**: 43.01.09  **«Повар, кондитер»**

**Экзаменационный билет № 3**

**Емельянова Елизавета**

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задания. Письменно ответьте на два вопроса, третье задание практическое. Для приготовления закусок используем технологические карты

**1. Какие санитарные правила необходимо соблюдать при приготовлении холодных блюд? С чем это связано?**

**2. Какими способами приготовляют салат из белокочанной капусты?**

**3. № 15 Бутерброд с килькой и яйцом**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** | **Нетто** |
| Килька  Яйца  Майонез или масло сливочное  Хлеб | 112  ½ шт.  10  60 | 50  20  10  60 |

Выход:

140

**№ 92 Салат из моркови с яблоками**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** | **Нетто** |
| Морковь  Яблоки свежие  Сметана  Сахар | 244  68  45  6 | 195  60  45  6 |

Выход: 300

**Преподаватель: А.В. Поп**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Нытвенский многопрофильный техникум»**

Утверждаю

Зам. директора по ИМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Г. Мялицина

«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2020г.

**Профессиональный модуль № 3: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

**Профессия**: 43.01.09  **«Повар, кондитер»**

**Экзаменационный билет № 4**

**Еловиков Никита**

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задания. Письменно ответьте на два вопроса, третье задание практическое. Для приготовления закусок используем технологические карты

**1. Как и чем повысить калорийность салатов из свежих овощей?**

**2. Что такое «сложные бутерброды»**

**3. №20 Закрытый бутерброд с мясными или мясными гастрономическими продуктами**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** | **Нетто** |
| Говядина  или свинина  или баранина  **Масса отварных мясных продуктов**  Говядина  или баранина  или свинина  Жир животный топленый пищевой  **Масса жареных мясных продуктов**  или колбаса вареная  или колбаса полукопченая  Хлеб | 130  118  132  -  126  134  104  2,4  -  61  52  100 | 96  94  94  60  92  96  88  2,4  60  60  50  100 |

Выход: с мясом 160

с колбасой вареной 160

с колбасой полукопченой 150

**№ 62 Салат «Весна»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** | **Нетто** |
| Салат  Редис красный  Огурцы свежие  Лук зеленый  Яйца  Сметана | 88  65  75  38  2/3 шт.  60 | 63  60  60  30  30  60 |

Выход: 300

**Преподаватель: А.В. Поп**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Нытвенский многопрофильный техникум»**

Утверждаю

Зам. директора по ИМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Г. Мялицина

«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2020г.

**Профессиональный модуль № 3: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

**Профессия**: 43.01.09  **«Повар, кондитер»**

**Экзаменационный билет № 5**

**Аликин Денис**

**1. Как хранят салаты до соединения с заправкой?**

**2. Что такое «канапе»?**

**3. № 1 Бутерброд с маслом**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** | **Нетто** |
| Масло сливочное или шоколадное  Хлеб | 30  60 | 30  60 |

Выход: 90

**№ 97 Салат мясной**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** | **Нетто** |
| Говядина  или свинина  или язык говяжий  **Масса отварных мясных продуктов**  Картофель  Огурцы свежие или соленые  Яйца  Крабы\*\*\*  Майонез  Соус Южный | 130  118  102  -  110  76  1 шт.  12  60  16 | 96  100  102  60  80\*\*  60  40  10  60  16 |

Выход: 300

\*\*масса вареного очищенного картофеля

\*\*\*консервы

**Преподаватель: А.В. Поп**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Нытвенский многопрофильный техникум»**

Утверждаю

Зам. директора по ИМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Г. Мялицина

«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2020г.

**Профессиональный модуль № 3: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

**Профессия**: 43.01.09  **«Повар, кондитер»**

**Экзаменационный билет № 6**

**Санникова Полина**

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задания. Письменно ответьте на два вопроса, третье задание практическое. Для приготовления закусок используем технологические карты

**1. Какие соусы для холодных блюд и закусок?**

**2. Какова форма нарезки свежих огурцов для салатов?**

**3. №2 Бутерброд с джемом или повидлом**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** | **Нетто** |
| Джем или повидло  Масло сливочное  Хлеб | 60,6  10  60 | 60  10  60 |

Выход:

130

**№ 98 Салат столичный**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** | **Нетто** |
| Курица  **Масса вареной мякоти птицы**  Картофель  Огурцы соленые или свежие  Салат  Крабы\*\*  Яйца  Майонез | 304  -  54  50  28  12  1 шт.  90 | 210  80  40\*  40  20  10  40  90 |

Выход: 300

\*масса вареного очищенного картофеля

\*\*консервы

**Преподаватель: А.В. Поп**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Нытвенский многопрофильный техникум»**

Утверждаю

Зам. директора по ИМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Г. Мялицина

«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2020г.

**Профессиональный модуль № 3: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

**Профессия**: 43.01.09  **«Повар, кондитер»**

**Экзаменационный билет № 7**

**Вакин Сергей**

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задания. Письменно ответьте на два вопроса, третье задание практическое. Для приготовления закусок используем технологические карты

**1. Перечислите салаты из вареных овощей?**

**2. Напишите требования к качеству винегрета овощного?**

**3. № 26 Канапе с сыром и окороком**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** | **Нетто** |
| Хлеб пшеничный  Масло сливочное  Окорок варено-копченый  Сыр  Яйца | 90  20  40  33  ½ шт. | 60  20  30  30  20 |

Выход: 6-10 шт. 160 гр.

**№ 100 Винегрет овощной**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** | **Нетто** |
| Картофель  Свекла  Морковь  Огурцы соленые\*  Капуста квашеная\*  Лук зеленый  или лук репчатый  Масло растительное | 87  57  38  56  78  56  54  30 | 63\*\*\*  45\*\*\*  30\*\*\*  45  45  45  45  30 |

Выход: 300

**Преподаватель: А.В. Поп**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Нытвенский многопрофильный техникум»**

Утверждаю

Зам. директора по ИМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Г. Мялицина

«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2020г.

**Профессиональный модуль № 3: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

**Профессия**: 43.01.09  **«Повар, кондитер»**

**Экзаменационный билет № 8**

**Меринова Анастасия**

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задания. Письменно ответьте на два вопроса, третье задание практическое. Для приготовления закусок используем технологические карты

**1. Какая форма нарезки используется для вареных овощей?**

**2. Чем оформляют салаты?**

**3. № 4 Бутерброд с отварными мясными продуктами**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** | **Нетто** |
| Говядина  или свинина  или язык говяжий  или язык свиной  **Масса отварных мясопродуктов**  Хлеб | 130  118  102  102  -  60 | 96  100  102  102  60  60 |

Выход: 120

**№ 106 Винегрет мясной**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** | **Нетто** |
| Говядина  или свинина  или баранина  Картофель  Огурцы соленые  Яйца  Морковь  Свекла  Вишня, слива маринованные  Майонез | 105  94  105  70  71  ½ шт.  38  46  22  - | 77  80  75  51\*  57  20  30\*  36\*  12  45 |

Выход: 300

**Преподаватель: А.В. Поп**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Нытвенский многопрофильный техникум»**

Утверждаю

Зам. директора по ИМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Г. Мялицина

«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2020г.

**Профессиональный модуль № 3: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

**Профессия**: 43.01.09  **«Повар, кондитер»**

**Экзаменационный билет № 9**

**Прохорик Иван**

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задания. Письменно ответьте на два вопроса, третье задание практическое. Для приготовления закусок используем технологические карты

**1. Перечислите блюда из сельди?**

**2. Какие дефекты могут возникнуть при приготовлении салатов из вареных овощей?**

**3. Бутерброд «Божья коровка»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** |
| Хлеб пшеничный  Сыр  Колбаса вареная  Колбаса с салями  Маслины  Салат зеленый  Сливочное масло или майонез | 60  50  80  50  20  50  20 |

Выход:

2 шт. по 60гр.

**№ 126 Икра свекольная**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** | **Нетто** |
| Свекла свежая  Лук репчатый  Томатное пюре  Масло растительное  Уксус 3%-ый  Сахар | 287  62  82  22  4,5  3,6 | 225\*  52  82  22  4,5  3,6 |

Выход: 300

**Преподаватель: А.В. Поп**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Нытвенский многопрофильный техникум»**

Утверждаю

Зам. директора по ИМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Г. Мялицина

«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2020г.

**Профессиональный модуль № 3: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

**Профессия**: 43.01.09  **«Повар, кондитер»**

**Экзаменационный билет № 10**

**Попова Анастасия**

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задания. Письменно ответьте на два вопроса, третье задание практическое. Для приготовления закусок используем технологические карты

**1. В какой посуде отпускают салаты?**

**2. Как приготовить соус «Хрен с уксусом»?**

**3. Бутерброд «Мышки на сыре»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** |
| Хлеб пшеничный  Сыр российский  Яйцо перепелиное  Колбаса вареная  Перец болгарский красный  Салат  Сливочное масло | 60  100  40  40  10  30  30 |

Выход:

2шт.

**№67 Редис с огурцами и яйцом**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** | **Нетто** |
| Редис красный  Огурцы свежие  Яйца  Сметана | 164  75  2/3 шт.  75 | 138  60  30  75 |

Выход: 300

**Преподаватель: А.В. Поп**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Нытвенский многопрофильный техникум»**

Утверждаю

Зам. директора по ИМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Г. Мялицина

«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2020г.

**Профессиональный модуль № 3: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

**Профессия**: 43.01.09  **«Повар, кондитер»**

**Экзаменационный билет № 11**

**Каменева Анастасия**

**1. Какие части говядины используют для варки?**

**2. Классификация салатов?**

**3. Бутерброд «Сердечко»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** |
| Хлеб пшеничный  Сыр плавленый  Колбаса вареная  Перец сладкий красный  Сливочное масло  Зелень петрушки | 60  50  60  20  20  20 |

Выход:

2 шт.

**№ 81 Салат из квашеной капусты**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** | **Нетто** |
| Капуста квашеная  Лук зеленый  Яблоки свежие  Клюква свежая  Сахар  Масло растительное | 261  37  34  31  15  15 | 183  30  30  30  15  15 |

Выход: 300

**Преподаватель: А.В. Поп**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Нытвенский многопрофильный техникум»**

Утверждаю

Зам. директора по ИМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Г. Мялицина

«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2020г.

**Профессиональный модуль № 3: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

**Профессия**: 43.01.09  **«Повар, кондитер»**

**Экзаменационный билет № 12**

**Печенкина Анна**

**1. Опишите приготовление, оформление и отпуск яиц фаршированных?**

**2. Назовите температуру подачи салатов?**

**3. Горячий бутерброд с колбасой**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** |
| Батон  Колбаса вареная  Сыр твердый  Кетчуп  Майонез  Зелень | 120  120  60  20  20  20 |

Выход: 4 шт.

**№ 58 Салат из свежих помидоров**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** | **Нетто** |
| Помидоры свежие  Лук зеленый  Сметана | 215  75  60 | 183  60  60 |

Выход: 300

**Преподаватель: А.В. Поп**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Нытвенский многопрофильный техникум»**

Утверждаю

Зам. директора по ИМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Г. Мялицина

«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2020г.

**Профессиональный модуль № 3: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

**Профессия**: 43.01.09  **«Повар, кондитер»**

**Экзаменационный билет № 13**

**Петухова Ксенья**

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задания. Письменно ответьте на два вопроса, третье задание практическое. Для приготовления закусок используем технологические карты

**1. Как приготовляют, оформляют и отпускают сельдь рубленую?**

**2. Перечислите требования к качеству салат «Весна» ?**

**3. Канапе с сыром и виноградом**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** |
| Хлеб пшеничный  Масло сливочное  Сыр  Маринованный виноград или сливы | 100  30  100  30 |

Выход: 2 шт.

**№ 62 Салат «Весна»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** | **Нетто** |
| Салат  Редис красный обрезной  Огурцы свежие  Лук зеленый  Яйца  Сметана | 88  65  75  37  2/3 шт.  60 | 63  60  60  30  30  60 |

Выход: 300

**Преподаватель: А.В. Поп**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Нытвенский многопрофильный техникум»**

Утверждаю

Зам. директора по ИМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Г. Мялицина

«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2020г.

**Профессиональный модуль № 3: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

**Профессия**: 43.01.09  **«Повар, кондитер»**

**Экзаменационный билет № 14**

**Кашина Лада**

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задания. Письменно ответьте на два вопроса, третье задание практическое. Для приготовления закусок используем технологические карты

**1. Опишите приготовление и отпуск паштета из печени?**

**2. Что такое «канапе»?**

**3. Горячий бутерброд с рыбными консервами**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** |
| Хлеб пшеничный или батон  Сыр твердый  Рыбные консервы  Лук репчатый  Кетчуп сладкий  Масло растительное  Лук зеленый | 60  60  150  50  20  10  30 |

Выход: 2 шт.

**Салат из консервированного тунца**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** |
| Тунец в собственном соку  Свекла  Огурцы свежие  Яйца  Майонез  Укроп зелень  Лук зеленый | 160  80  80  1 шт.  40  20  20 |

Выход: 300

**Преподаватель: А.В. Поп**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Нытвенский многопрофильный техникум»**

Утверждаю

Зам. директора по ИМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Г. Мялицина

«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2020г.

**Профессиональный модуль № 3: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

**Профессия**: 43.01.09  **«Повар, кондитер»**

**Экзаменационный билет № 15**

**Найданов Даниил**

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задания. Письменно ответьте на два вопроса, третье задание практическое. Для приготовления закусок используем технологические карты

**1. Чем заправляют салаты из свежих овощей?**

**2. Какие бутерброды готовят на поджаренном хлебе?**

**3. № 1 Бутерброд с маслом**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** | **Нетто** |
| Масло шоколадное  Хлеб | 30  60 | 30  60 |

Выход: 90

**Салат «Мимоза»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** |
| Консервы с масле  Лук репчатый  Картофель  Морковь  Яйца  Майонез  Укроп, зелень | 120  30  160  100  2 шт.  40  5 |

Выход: 400

**Преподаватель: А.В. Поп**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Нытвенский многопрофильный техникум»**

Утверждаю

Зам. директора по ИМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Г. Мялицина

«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2020г.

**Профессиональный модуль № 3: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

**Профессия**: 43.01.09  **«Повар, кондитер»**

**Экзаменационный билет № 16**

**Мелехин Максим**

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задания. Письменно ответьте на два вопроса, третье задание практическое. Для приготовления закусок используем технологические карты

**1. Организация рабочего места повара в холодном цехе?**

**2. Когда соединяют нарезанные продукты с заправками?**

**3. Бутерброд «Цыпленок»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** |
| Хлеб пшеничный  Плавленый сыр для тостов  Яйца  Сливочное масло или майонез  Зелень укропа  Сладкий перец | 60  50  2шт.  20  10  5 |

Выход: 2 шт.

**Куриный салат – коктейль**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** |
| Куриное филе  Сыр твердый  Огурцы свежие  Яйца  Чеснок  Горошек зеленый консервированный  Майонез  Перец черный молотый | 200  200  100  2шт.  5  50  30  0,03 |

Выход: 300

**Преподаватель: А.В. Поп**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Нытвенский многопрофильный техникум»**

Утверждаю

Зам. директора по ИМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Г. Мялицина

«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2020г.

**Профессиональный модуль № 3: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

**Профессия**: 43.01.09  **«Повар, кондитер»**

**Экзаменационный билет № 17**

**Суменкова Анастасия**

**1. Назовите норму выхода бутербродов открытых, закрытых и закусочных?**

**2. В какой посуде отпускают салаты?**

**3. Бутерброд «Виноград»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** |
| Хлеб пшеничный  Плавленый сыр  Консервированный зеленый горошек  Сливочное масло  Зелень | 60  50  30  20  10 |

Выход: 2 шт.

**№!40 Жареная рыба под маринадом**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** | **Нетто** |
| Окунь морской\*  Мука пшеничная  Масло растительное  **Масса жареной рыбы**  Маринад № 827  Лук зеленый | 254  10  10  -  -  26 | 178  10  10  150  150  20 |

Выход: 320

**№ 827 Маринад овощной с томатом**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** | **Нетто** |
| Морковь  Лук репчатый  Томатное пюре  Масло растительное  Уксус 3%-ый  Сахар  Бульон рыбный или вода | 94  36  30  15  45  4,5  15 | 75  30  30  15  45  4,5  15 |

Выход: 150

**Преподаватель: А.В. Поп**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Нытвенский многопрофильный техникум»**

Утверждаю

Зам. директора по ИМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Г. Мялицина

«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2020г.

**Профессиональный модуль № 3: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

**Профессия**: 43.01.09  **«Повар, кондитер»**

**Экзаменационный билет № 18**

**Треногин Никита**

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задания. Письменно ответьте на два вопроса, третье задание практическое. Для приготовления закусок используем технологические карты.

**1. Назовите известные вам холодные блюда и закуски из овощей, яиц, грибов**

**2. Назовите температуру подачи салатов?**

**3. № 14 Бутерброд с сельдью или килькой**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** | **Нетто** |
| Сельдь  или килька  Масло сливочное  Лук зеленый  Хлеб | 104  112  10  12  60 | 50  50  10  10  60 |

Выход: 130

№ 110 Яйца фаршированные с сельдью и луком

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** | **Нетто** |
| Яйца  Сельдь  Лук зеленый  или лук репчатый  **Масса фаршированного яйца**  Горошек зеленый консервированный  Огурцы свежие  Помидоры свежие  Майонез | 1шт.  20  12  12  -  76  50  48  20 | 40  10  10  10  60  50  40  40  20 |

Выход: 200

**Преподаватель: А.В. Поп**