**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**

**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 | 5260 | 5060 |

Выход: 110

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** | **Нетто** |
| Свёкла свежаяСырЧеснокМайонез | 27250145 | 213\*45\*\*0,0845 |

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 | 62527860 | 60506060 |

Выход: с колбасой вареной, с окороком 120

 с копченой колбасой 110

**№ 91 Салат из редьки с овощами**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** | **Нетто** |
| РедькаМорковь или огурцы свежие или помидоры свежиеЛук зеленыйСметана или майонез | 2447563703745 | 1716060603045 |

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** |
| КилькаЯйцаМайонез или масло сливочноеХлеб | 112½ шт.1060 | 50201060 |

Выход:

 140

**№ 92 Салат из моркови с яблоками**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** | **Нетто** |
| МорковьЯблоки свежиеСметанаСахар | 24468456 | 19560456 |

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 свининаЖир животный топленый пищевой**Масса жареных мясных продуктов**или колбаса вареная или колбаса полукопченаяХлеб | 130118132-1261341042,4-6152100 | 969494609296882,4606050100 |

Выход: с мясом 160

 с колбасой вареной 160

 с колбасой полукопченой 150

**№ 62 Салат «Весна»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** | **Нетто** |
| СалатРедис красныйОгурцы свежиеЛук зеленыйЯйцаСметана | 886575382/3 шт.60 | 636060303060 |

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 шоколадноеХлеб | 3060 |  30 60 |

Выход: 90

**№ 97 Салат мясной**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** | **Нетто** |
| Говядина или свинина или язык говяжий**Масса отварных мясных продуктов**КартофельОгурцы свежие или соленыеЯйцаКрабы\*\*\*МайонезСоус Южный | 130118102-110761 шт.126016 | 961001026080\*\*6040106016 |

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 повидлоМасло сливочноеХлеб | 60,61060 | 601060 |

Выход:

 130

**№ 98 Салат столичный**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** | **Нетто** |
| Курица **Масса вареной мякоти птицы**КартофельОгурцы соленые или свежиеСалатКрабы\*\*ЯйцаМайонез | 304-545028121 шт.90 | 2108040\*4020104090 |

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 пшеничныйМасло сливочноеОкорок варено-копченыйСырЯйца | 90204033½ шт. | 6020303020 |

Выход: 6-10 шт. 160 гр.

**№ 100 Винегрет овощной**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** | **Нетто** |
| КартофельСвеклаМорковьОгурцы соленые\*Капуста квашеная\*Лук зеленый или лук репчатыйМасло растительное | 8757385678565430 | 63\*\*\*45\*\*\*30\*\*\*4545454530 |

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 | 130118102102-60 | 961001021026060 |

Выход: 120

**№ 106 Винегрет мясной**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** | **Нетто** |
| Говядина или свинина или баранинаКартофельОгурцы соленыеЯйцаМорковьСвеклаВишня, слива маринованныеМайонез | 105941057071½ шт.384622- | 77807551\*572030\*36\*1245 |

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 пшеничныйСырКолбаса варенаяКолбаса с салямиМаслиныСалат зеленыйСливочное масло или майонез | 60508050205020 |

Выход:

 2 шт. по 60гр.

**№ 126 Икра свекольная**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** | **Нетто** |
| Свекла свежаяЛук репчатыйТоматное пюреМасло растительноеУксус 3%-ыйСахар | 2876282224,53,6 | 225\*5282224,53,6 |

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 пшеничныйСыр российскийЯйцо перепелиноеКолбаса варенаяПерец болгарский красныйСалатСливочное масло | 601004040103030 |

Выход:

 2шт.

**№67 Редис с огурцами и яйцом**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** | **Нетто** |
| Редис красныйОгурцы свежиеЯйцаСметана | 164752/3 шт.75 | 138603075 |

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 пшеничныйСыр плавленый Колбаса варенаяПерец сладкий красныйСливочное маслоЗелень петрушки | 605060202020 |

Выход:

 2 шт.

**№ 81 Салат из квашеной капусты**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** | **Нетто** |
| Капуста квашенаяЛук зеленыйЯблоки свежиеКлюква свежаяСахарМасло растительное | 2613734311515 | 1833030301515 |

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** |
| БатонКолбаса варенаяСыр твердыйКетчупМайонезЗелень | 12012060202020 |

Выход: 4 шт.

 **№ 58 Салат из свежих помидоров**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** | **Нетто** |
| Помидоры свежиеЛук зеленыйСметана | 2157560 | 1836060 |

 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 пшеничныйМасло сливочноеСырМаринованный виноград или сливы | 1003010030 |

Выход: 2 шт.

**№ 62 Салат «Весна»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** | **Нетто** |
| СалатРедис красный обрезнойОгурцы свежиеЛук зеленыйЯйцаСметана | 886575372/3 шт.60 | 636060303060 |

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 батонСыр твердыйРыбные консервыЛук репчатыйКетчуп сладкийМасло растительноеЛук зеленый | 606015050201030 |

Выход: 2 шт.

**Салат из консервированного тунца**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** |
| Тунец в собственном сокуСвеклаОгурцы свежиеЯйцаМайонезУкроп зеленьЛук зеленый | 16080801 шт.402020 |

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 шоколадноеХлеб | 3060 | 3060 |

Выход: 90

**Салат «Мимоза»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** |
| Консервы с маслеЛук репчатыйКартофельМорковьЯйцаМайонезУкроп, зелень | 120301601002 шт.405 |

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 пшеничныйПлавленый сыр для тостовЯйцаСливочное масло или майонезЗелень укропаСладкий перец | 60502шт.20105 |

Выход: 2 шт.

**Куриный салат – коктейль**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** |
| Куриное филеСыр твердыйОгурцы свежиеЯйцаЧеснокГорошек зеленый консервированныйМайонезПерец черный молотый | 2002001002шт.550300,03 |

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 пшеничныйПлавленый сырКонсервированный зеленый горошекСливочное маслоЗелень | 6050302010 |

Выход: 2 шт.

**№!40 Жареная рыба под маринадом**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** | **Нетто** |
| Окунь морской\*Мука пшеничнаяМасло растительное**Масса жареной рыбы**Маринад № 827Лук зеленый | 2541010--26 | 178101015015020 |

Выход: 320

**№ 827 Маринад овощной с томатом**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** | **Нетто** |
| МорковьЛук репчатыйТоматное пюреМасло растительноеУксус 3%-ыйСахарБульон рыбный или вода | 94363015454,515 | 75303015454,515 |

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 килькаМасло сливочноеЛук зеленыйХлеб | 104112101260 | 5050101060 |

Выход: 130

№ 110 Яйца фаршированные с сельдью и луком

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто** | **Нетто** |
| ЯйцаСельдьЛук зеленый или лук репчатый**Масса фаршированного яйца**Горошек зеленый консервированныйОгурцы свежиеПомидоры свежиеМайонез | 1шт.201212-76504820 | 401010106050404020 |

Выход: 200

**Преподаватель: А.В. Поп**