**Задание для дифференцированного зачета по ПМ03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

**МДК0301**

***Вопросы для конроля знаний***

1.Где организуется холодный цех?  
2. Для чего предназначен холодный цех? Перечислите ассортимент продукции холодного цеха.  
3.На чем основывается производственная программа холодного цеха?  
4.Опишите месторасположение холодного цеха.  
5.Какие особенности надо учитывать при организации холодного цеха?  
6.Какое механическое оборудование используется в холодном цехе?  
7.Перечислите средства малой механизации, применяемые в холодном цехе.  
8.Какое немеханическое оборудование применяют в холодном цехе?  
9.Перечислите виды и типы холодного оборудования, применяемые в холодном цехе.  
10.Какие требования предъявляются к планировке холодного цеха?  
11.Перечислите инвентарь, инструменты, применяемые в холодном цехе.  
12. Какие технологические линии приготовления блюд могут выделяться в холодном цехе?  
13.Какие раздельные рабочие места организуются в больших холодных цехах?  
14.Опишите организацию рабочего места приготовления салатов и винегретов.  
15.Опишите организацию рабочего места обработки гастрономических изделий.  
16.Опишите организацию рабочего места приготовления заливных блюд.  
17.Опишите организацию рабочих мест приготовления бутербродов.  
18.Как организуется приготовление холодных супов в холодном цехе?  
19.Опишите приготовление сладких блюд в холодном цехе.  
20.Какое оборудование применяют для приготовления мягкого мороженого и для хранения и отпуска мороженого?  
21.Как организуется труд в холодном цехе?  
22. Для чего предназначены технологические линии в соусном отделении, из чего они состоят?  
23. Чем отличается организация рабочих мест в соусном отделении в ресторане от организации рабочих мест в столовой?  
24.Опишите организацию технологического процесса приготовления вторых блюд в соусном отделении.  
25.Назовите сроки реализации вторых блюд.  
26. Какие правила должны соблюдаться в случае вынужденного хранения оставшейся пищи?  
27.Какие блюда и гарниры запрещается оставлять на следующий день?  
28. Какие меры безопасности, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами, предъявляются к пищевым продуктам?  
29.Перечислите виды кухонной посуды, применяемой в горячем цехе.  
30.Перечислите инвентарь, инструменты, применяемые в горячем цехе.  
31.Какие рабочие места могут организовываться в соусном отделении горячего цеха?  
32.Перечислите виды и типы оборудования, применяемые для жаренья и пассерования продуктов.  
33. Как организовать рабочее место повара, приготавливающего отварные, припущенные, тушеные блюда?  
34.Как организуется процесс приготовления каш и макаронных изделий?  
35.Что нужно учитывать при подборе наплитных котлов для варки каш различной консистенции? Приведите примеры.  
36. Сроки реализации соусов.

**Задания для дифференцированного зачета по ПМ03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

**МДК0302**

**Билет №1**

1. В чем заключается пищевая ценность холодных блюд и закусок?

2.Технология приготовления блюда: «Помидоры, фаршированные яйцом и луком»».

3. Дайте характеристику цеха, в котором производят приготовление холодных блюд и закусок

4.Технология приготовления , оформления и подача блюда: « Фингер фут с куриной печенью»

**Билет №2**

1 Какие продукты используют для приготовления холодных блюд и закусок. Их подготовка к приготовлению холодных блюд

2. Технология приготовления блюда: «Сельдь рубленная».

3.. Какие инструменты, посуда и инвентарь используют для приготовления холодных блюд и закусок?

4.Технология приготовления оформления и подача блюда: «Язык заливной».

**Билет №3**

1. На какие группы классифицируют бутерброды? Опишите приготовление и подачу «Канапе» разнообразного ассортимента

2.Технология приготовления, оформления и подача

блюда: «Сельдь под шубой».

3. Технология приготовления оформления и подача блюда: «Салат - коктейль с ветчиной и сыром»

4.Отвнественность за нарушение правил санитарии и гигиены на п.оп

**Билет №4**

1.Организация рабочего места для приготовления заливного. Какие инструменты, посуда и инвентарь используют для приготовления холодных блюд и закусок?

2.Технология приготовления, оформление и подача блюда: «Закуска свекольная с орехом»

3. Технология приготовления, оформление и подача блюда «Салат рыбный»

4. В чем заключается пищевая ценность холодных блюд и закусок?

**Билет №5**

1.Какое и как подготавливают сырье для приготовления холодных блюд и закусок.

2.Технология приготовления оформление и подача блюда «Студень говяжий.

3. Технология приготовления, оформление и подача блюда: «Винегрет с рыбой горячего копчения

4. Правила техники безопасности, санитарии и гигиены , которые следует соблюдать в холодном цехе.

**Билет №6**

1.Технология приготовления оформление и подача блюда: «Салат острый из картофеля с ветчииной»

2. Описать организацию рабочего места по приготовлению салатов, сроки хранения и реализации.

3. Технология приготовления блюда: «Курица фаршированная - галантин».

4. Технология приготовления оформление и подача горячих бутербродов

( наименование отличия).

**Билет №7**

1.Технология приготовления оформление и подача блюда: «Салат витаминный»»

2. Описать технологический цикл и организацию рабочего места приготовления банкетных закусок( канапе, корзиночки волованы) сроки хранения и реализации

3.. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара в холодном цехе

4. Технология приготовления оформление и подача блюда: «Щука фаршированная»»

**Билет №8**

1.Приготовление салатов винегрет, их виды. Требования к качеству, условия и сроки хранения Правила сервировки стола, выбор посуды

2.Принципы совместимости и взаимозаменяемости продуктов для приготовления холодных закусок

3. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей. «Ссалат картофельный с сельдью.» Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.

4. Условия и сроки хранения холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства

**Билет №9**

1 Перечислить ассортимент. холодных закусок из яиц, сыра, овощей

Подготовка сырья. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из яиц, сыра, овощей

2. Способы оформления салатов? Приготовить и креативно подать блюдо « Салат мясной»

3.Приготовление овощных закусок: редька с маслом, помидоры фаршированныеяйцом и луком, грибы маринованные с маслом и луком; оформление и отпуск. Требования к качеству

4. Правила подбора посуды, сервировка по типу «шведского» стола.

**Билет №10**

1. Способы оформления салатов? Приготовление рыбных закусок: рыбы соленой (порциями), шпрот и сардин с лимоном, кильки или салаки с луком и маслом; оформление и отпуск. Требования к качеству

2.Приготовление паштета из печени; оформление и креативная подача. Требование к качеству, условия и сроки хранения.

3.Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов разнообразного ассортимента

4.Какие способы холодной и тепловой обработки используют для приготовления фаршированной рыбы? Креативная подача, требования к качеству и хранению.