

РАСМОТРЕННО

На заседание методической комиссии

Протокол №__ от _____ 20__ г

_____ И. В. Ковалева

УТВЕРЖДАЮ

Зам.директора

_____ Н. Г. Борисовская

Экзаменационные билеты

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

МДК 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Билет №1

1. Ассортимент и классификация сладких блюд.
2. Технология приготовления салата из дыни.
3. Технология приготовления компота из свежих яблок.
4. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления: кисель из концентрата на 12 порций выходом 250гр.

Билет №2

1. Ассортимент и характеристика горячих сладких блюд.
2. Технология приготовления компота из свежих ягод.
3. Технология приготовления желе яблочного.
4. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления: компот из свежих яблок на 15 порций выходом 200грамм.

Билет №3

1. Организация рабочего места по приготовлению горячих сладких блюд.
2. Технология приготовления компота из сухофруктов.
3. Технология приготовления желе из молока.
4. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления: яблоки в тесте на 20 порций выходом 100гр.

Билет №4

1. Организация рабочего места по приготовлению холодных сладких блюд.
2. Технология приготовления фруктового десерта.
3. Технология приготовления мусса клюквенного.
4. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления: самбук яблочный на 10 порций выходом 100гр.

Билет №5

1. Организация рабочего места по приготовлению горячих напитков.
2. Технология приготовления мусса яблочного.
3. Технология приготовления компота из быстрозамороженных плодов и ягод.

4. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления: Желе из свежих ягод на 11 порций выходом 150гр.

Билет №6

1. Организация рабочего места по приготовлению холодных напитков.
2. Технология приготовления компота из консервированных яблок.
3. Технология приготовления самбука абрикосового.
4. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления: Пудинг рисовый на 6 порций выходом 150гр.

Билет №7

1. Значение сладких блюд в питании человека.
2. Технология приготовления крема ванильного.
3. Технология приготовления киселя из яблок.
4. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления: каша гурьевская на 3 порции выходом 150гр.

Билет №8

1. Изменения, происходящие с углеводами при тепловой обработке.
2. Технология приготовления киселя молочного.
3. Технология приготовления яблок в тесте жареных.
4. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления кисель молочный на 14 порций выходом 150гр.

Билет №9

1. Характеристика и классификация напитков.
2. Технология приготовления гренок с плодами и ягодами.
3. Технология приготовления пудинга сахарного.
4. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления компот из сухофруктов на 7 порций выходом 200гр.

Билет №10

1. Значение напитков в питании человека.
2. Технология приготовления каши гурьевской.
3. Технология приготовления пудинга рисового.
4. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления салат из свежих фруктов на 9 порций выходом 200 гр.

Билет №11

1. Требования к организации рабочего места для приготовления горячих сладких блюд.
2. Технология приготовления шарлотки с яблоками.
3. Технология приготовления чая.
4. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления многослойного желе на 44 порции выходом 200гр.

Билет №12

1. Требования к организации рабочего места для приготовления холодных сладких блюд.

2. Технология приготовления какао.
3. Технология приготовления самбука яблочного.
4. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления самбук абрикосовый на 23 порции выходом 100гр.

Билет №13

1. Требования к организации рабочего места для приготовления холодных напитков.
2. Технология приготовления многослойного желе.
3. Правила проведения бракеража.
4. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления желе лимонное на 56 порций выходом 200гр.

Билет №14

1. Технология приготовления киселя из концентрата.
2. Технология приготовления желе из клюквы.
3. Перечислите оборудование, инвентарь и инструменты для приготовления киселя из концентрата и желе из клюквы.
4. Правила проведения бракеража.

Билет №15

1. Требования к качеству киселей.
2. Технология приготовления яблок печеных.
3. Технология приготовления напитка клюквенного.
4. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления мусс на 32 порции, выходом 200 гр.

Билет №16

1. Ассортимент и характеристика киселей.
2. Технология приготовления желе лимонного из концентрата.
3. Технология приготовления крема ванильного из сметаны.
4. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления кисель из свежих ягод на 15 порций выходом 150гр.

Билет №17

1. Общая характеристика и классификация напитков.
2. Технология приготовления сбитня.
3. Технология приготовления кофе на молоке.
4. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления компот из яблок на 28 порций выходом 150гр.

Билет №18

1. Общие правила приготовления чая.
2. Технология приготовления шоколада горячего.
3. Технология приготовления киселя из яблок.
4. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления желе яблочное на 36 порций выходом 150гр.

Билет №19

1. Требования к качеству пудингов.
2. Технология приготовления желе из лимонов.
3. Технология приготовления кофе-гляссе.
4. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления салат фруктовый на 25 порций выходом 125 гр.

Билет №20

1. Правила подачи холодных напитков.
2. Технология приготовления компота из консервированных слив.
3. Технология приготовления салата из дыни.
4. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления: желе многослойное на 11 порций, выходом 200гр.

Билет №21

1. Требования к организации рабочего места для приготовления горячих напитков.
2. Технология приготовления клубники со взбитыми сливками.
3. Технология приготовления киселя из свежих ягод.
4. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления: кофе по-восточному на 5 порций выходом 100гр.

Билет №22

1. Характеристика киселей.
2. Технология приготовления малины с молоком.
3. Технология приготовления желе из апельсинов.
4. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления: мороженое «Айсберг» на 6 порций выходом 275гр.

Билет №23

1. Подготовка и обработка свежих фруктов к подаче.
2. Технология приготовления компота из груш.
3. Технология приготовления самбука.
4. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления: яблоки по-киевски на 4 порции выходом 100гр.

Билет №24

1. Характеристика процессов, происходящих при тепловой обработке при приготовлении сладких блюд.
2. Технология приготовления желе из мандаринов.
3. Технология приготовления напитка из шиповника.
4. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления: крем шоколадный на 11 порций выход.

Билет №25

1. Подготовка желирующих продуктов, используемых для приготовления сладких блюд.
2. Технология приготовления хлебного кваса из экстракта.
3. Технология приготовления пудинга ванильного.
4. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления: лимоны с сахаром на 16 порций выходом 55гр.