

Оценочный материал для подготовки к экзамену по
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
группа П-33

1. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства
2. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)
смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и
3. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий,
т.д.
4. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.
5. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов
6. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.
7. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения.
8. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок.
9. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск.
10. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов
11. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания
12. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира
13. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы.
14. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.
15. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями.
16. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
17. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve.
18. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы.
19. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи.
20. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения
21. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача

22. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола». Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.
23. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.
24. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок
25. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом).
26. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)