***Комплексный экзамен по МДК. 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимент***

***МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок***

1. Герасимова В.В.

1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции

 2. Технологические циклы при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

 3. Технология Cook&Serve

1. Крикунова А.А.

1. Значение в питании холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

 2. Характеристики и последовательность этапов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

3. Инновационные технологии в приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

1. Кухальская А. А.

1. Система ХАССП

2. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок для тематических банкетов

 3. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации

1. Стрелков И.А.

1.Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок

 2. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «фуршетного стола»

3. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.

1. Товарниченко Е.Е.

1. Классификация, значение в питании холодных соусов, заправок

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

3. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ

6. Шестаков А.С.

1.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями

2. Органолептическая оценка качества готовой продукции.

3. Приготовление, оформление и отпуск салата- коктейль с ветчиной и сыром, салата из фруктов. Оформление и отпуск.

7. Шошин А.А.

1. Приготовление салатов винегрет, их виды. Требования к качеству, условия и сроки хранения

2. Особенности приготовление фруктовых салатов

3. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов

8. Шошина А.В.

1.Приготовление и оформление открытых и закрытых бутербродов

2. Принципы совместимости и взаимозаменяемости продуктов

3. Технология приготовления, оформление и отпуска холодных закусок из рыбы

9. Юшманов Е.В.

1.Пищевая ценность и значение в питании холодных соусов и заправок

2. Требования к основным и дополнительным продуктам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства

3. Назначение и правила использования овощных и фруктовых пюре для холодных соусов и заправок

10. Гвинеева В. В.

1. холодной кулинарной продукции

2.Технологический цикл приготовления закусок

3.Инновационные технологии в подготовке к реализации готовой продукции

11. Мачуский Н.А.

1.Виды и назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации

2.Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара в горячем цехе

3.Особенности организации обслуживания по типу шведский стол

12. Макаров А.А.

1.Оборудование посуда и инвентарь для реализации готовых холодных блюд

2.Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара мясном цехе

3.Особенности организации обслуживания по типу фуршетный стол

13. Жлобич Т.А.

1. Приготовление, оформление и отпуск салата Греческий. Оформление и отпуск.

2.Приготовление, оформление и отпуск салата из вареных овощей винегрет с сельдью. Оформление и отпуск.

3.Гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок

 14. Стрелкова Н.А.

1.Приготовление студня говяжьего; оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

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

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

15. Фёдорова А.А.

1. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов.

2. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из мяса и птицы. Бракераж готовой продукции

3. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из яиц, сыра, овощей. Оценка качества готовой продукции

Оправлять на эл. почту elena.grofel@yandex.ru или в ВК