**Смоленское областное государственное бюджетное**

**профессиональное образовательное учреждение**

**«Козловский многопрофильный аграрный колледж»**

Аттестационный материал

для проведения дифференцированного зачета

**по учебной практике профессионального модуля**

**ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм

для обучающихся 3-го курса 34 группы

Подготовила

мастер п/о Т.С. Ерошенкова

д. Козловка

2018 г.

**Выберите правильный вариант ответа**1.Назовите ассортимент сложной холодной кулинарной продукции:

а) бутерброды, салаты, заливные блюда

б) салаты, напитки, заливные блюда

в) бутерброды, супы, салаты

г) соусы, салаты, напитки

2.Бутерброды подразделяются на:

а) сложные, жидкие, открытые

б) простые, холодные, сладкие

в) закусочные, острые, открытые

г) простые, закрытые, закусочные

3. Холодные закуски подразделяются на:

а) канапе, волованы, рулеты

б) бутерброды, винегреты, заливные

в) канапе, салаты, рулеты

г) салаты, бутерброды, заливные.

4. Канапе - это :

а) блюдо

б) закуска

в) напиток

г) соус

5. Основой канапе служит:

а) хлеб, багет, лаваш

б) мясо, капуста, хлеб

в) хлеб, багет, гренки

г) гренки, картофель, мясо

6. Подобрать ингредиенты для канапе с ржаным хлебом:

а) масло, огурец, сыр, помидор

б) ветчина, помидор, свежий огурец, лимон

в) сельдь, лук, соленый огурец, яйцо

г) масло сыр, виноград, маслина

7. Каковы размеры канапе:

а) 3 х 4 х 0.5

б) 5 х 6 х 0.5

в) 10 х 10 х 10

г) 15 х 3 х 10

8. Для оформления канапе используют:

а) зеленое масло, рисовальная масса, желе

б) зеленое масло, сахарная пудра, паприка

в) сахар, паприку, желе

г) сахарная пудра, желе, рисовальная масса

9. Срок реализации канапе:

а) 6 часов

б) 12 часов

в) 18 часов

г) 30 минут

10. К методам приготовления сложных закусок относятся:

а) варка, жарка, запекание

б) маринование, насаживание на шпажки, взбивание

в) маринование, тушение, бланширование

г) пассерование, взбивание, варка

11. К сложным холодным закускам относятся:

а) закуски их моллюсков, ассорти мясное или рыбное

б) мини запеканки, винегреты, террины

в) мини запеканки, закуски на шпажке, террины

г) ассорти мясное или рыбное, винегреты, мини закуски

12. Срок реализации холодных закусок:

а) 30 минут

б) 48 часов

в) 36 часов

г) 2 часа

13. Назовите варианты оформления сложных холодных закусок:

а) карвинг из овощей, сахарная пудра, соусы

б) паприка, соусы, икра

в) икра, сахарная пудра, соусы

г) соусы, карвинг из овощей, зелень

14. На основе майонеза с добавлением соленых огурцов готовят соус:

а) татарский

б) польский

в) коктейльный

г) сухарный

15. На основе майонеза с добавлением чеснока готовят соус:

а) чесночный

б) татарский

в) голландский

г) коктейльный

16. Как называется сложный соус который носит название местности во Франции:

а) майонез

б) кетчуп

в) вустерский

г) провансаль

17. Волованы готовят из теста:

а) бисквитного

б) песочного

в) слоеного

г) заварного

18. Температура подачи холодных сложных блюд:

а) 5-6 °С

б) 10-12 °С

в) 8-10 °С

г) 15-20 °С

19. Для приготовлении рыбы заливной рыбу:

а) тушат

б) жарят

в) запекают

г) варят

20. Ингредиенты для приготовления рыбы заливной:

а) рыба, бульон, желатин

б) агар-агар, сметана, рыба

в) желатин, молоко, рыба

г) крахмал, рыба, молоко.

21. Ингредиенты для приготовления желе рыбного:

а) желатин, майонез, морковь

б) бульон, молоко, агар-агар

в) бульон, желатин, специи

г) крахмал, сметана, специи

22. Чтобы заливное освободить от формы следует:

а) нагреть

б) охладить

в) опустить в кипяток на 3 секунды

г) опустить в кипяток на 3 минуты

23. Какие сложные холодные блюда не разрешено готовить в летний период года:

а) маринованные

б) заливные

в) паштеты

г) фаршированные

24. Это позволяет придать сочность кулинарному изделию, получить необходимый вкусовой и ароматический букет :

а) маринование

б) запекание

в) обёртывание

г) фарширование

25. Для приготовления этого холодного блюда используют головы и ноги животных:

а) салат

б) студень

в) заливное

г) паштет

26. Для фарширования яиц используют:

а) котлетную массу

б) сырую рыбу

в) икру, сыр, грибы, семгу

г) тушённую капусту