**ВНИМАНИЕ!**

Экзаменационное задание доступно для скачивания с 9.00 до 13.00 часов.

Ответы на задание принимаются до 17.00 часов в день экзамена, высланные позже не зачитываются, и экзамен считается не сдан.

Если возникли проблемы со скачиванием задания, необходимо до 13.00 сообщить об этом классному руководителю, чтобы найти альтернативные пути передачи экзаменационного задания!

**ИНСТРУКЦИЯ**

Для сдачи квалификационного экзамена вам необходимо найти свои ФИО в списке, скачать задание, находящееся против своих ФИО, выполнить и прислать фото выполненного экзаменационного задания (блюда) по адресу eroshenkova@yandex.ru

**Критерии и нормы оценки заданий и экзаменационной работы в целом**

**Оценка «5» (отлично)** – если студент глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает с задачами, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с практическими заданиями, правильно обосновывается принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

**Оценка «4» (хорошо)** - если студент твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей при ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

**Оценка «3» (удовлетворительно**) – если студент усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала, испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

**Оценка «2» (неудовлетворительно)** – если студент не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания, задачи.

ЭКЗАМЕНАЦИОННОЕ ЗАДАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| № билета | Ф.И.О. |
| 1. | Буренкова Н.В. |
| 2. | Глебова А.А. |
| 3. | Готовчикова А.О. |
| 4. | Егорова Е.О. |
| 5. | Кардаш И.И. |
| 6. | Костикова Е.А. |
| 7. | Лащенков А.В. |
| 8. | Матюшина Т.В. |
| 9. | Пролыгина А.А. |
| 10. | Ремизова Н.В. |
| 11. | Сальникова М.А. |
| 12 | Середа Д.В. |
| 13. | Соколовская Т.Ю. |
| 14. | Федосова Т.А. |
| 15. | Хартанович Е.В. |
| 16. | Чорная Н.И. |
| 17. | Шатохина Л.В. |
| 18. | Голикова А.В. |
| 19. | Артёмов А.С. |

Департамент Смоленской области по образованию и науке

СОГБПОУ «Козловский многопрофильный аграрный колледж»

Рассмотрено Утверждаю на заседании предметной (цикловой) комиссии Зам.директора по УР

Протокол № от « \_\_ » \_\_\_\_\_2020 г

Председатель МК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.С.Ерошенкова \_\_\_\_\_\_\_ С.А.Козлова

 «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 г.

Аттестационный материал

для проведения экзамена

**по МДК 03.01**

**«Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»**

для обучающихся 3-го курса 32 группы ( заочное отделение)

Специальность19.02.10 Технология продукции общественного питания

 Подготовила

 преподаватель Т.С.Ерошенкова

д. Козловка

2020 г.

Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение

 « Козловский многопрофильный аграрный колледж»

Рассмотрено Утверждаю на заседании предметной (цикловой) комиссии Зам.директора по УР

Протокол № от « \_\_ » \_\_\_\_\_2020 г

Председатель МК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.С.Ерошенкова \_\_\_\_\_\_\_ С.А.Козлова

 «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 г.

Экзаменационный билет № 1

по МДК 03.01

«Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

1. Назначение тепловой обработки продуктов. Классификация способов тепловой обработки.
2. Пищевая ценность горячих блюд из рыбы.
3. Приготовление и отпуск мяса отварного.

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Ерошенкова Т.С./

Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение

 « Козловский многопрофильный аграрный колледж»

Рассмотрено Утверждаю на заседании предметной (цикловой) комиссии Зам.директора по УР

Протокол № от « \_\_ » \_\_\_\_\_2020 г

Председатель МК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.С.Ерошенкова \_\_\_\_\_\_\_ С.А.Козлова

 «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 г.

Экзаменационный билет № 2

по МДК 03.01

«Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

1. Классификация и характеристика основных способов тепловой обработки продуктов.
2. Правила варки рыбы.
3. Приготовление и отпуск мяса жареного крупным куском.

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Ерошенкова Т.С./

Департамент Смоленской области по образованию и науке

Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение

 « Козловский многопрофильный аграрный колледж»

Рассмотрено Утверждаю на заседании предметной (цикловой) комиссии Зам.директора по УР

Протокол № от « \_\_ » \_\_\_\_\_2020 г

Председатель МК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.С.Ерошенкова \_\_\_\_\_\_\_ С.А.Козлова

 «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 г.

Экзаменационный билет № 3

по МДК 03.01

«Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

1. Классификация и характеристика комбинированных способов тепловой обработки продуктов.
2. Технология приготовления яичницы-глазуньи.
3. Технология приготовления пирожков жареных с овощным фаршем.

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Ерошенкова Т.С./

Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение

 « Козловский многопрофильный аграрный колледж»

Рассмотрено Утверждаю на заседании предметной (цикловой) комиссии Зам.директора по УР

Протокол № от « \_\_ » \_\_\_\_\_2020 г

Председатель МК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.С.Ерошенкова \_\_\_\_\_\_\_ С.А.Козлова

 «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 г.

Экзаменационный билет № 4

по МДК 03.01

«Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

1. Классификация и характеристика вспомогательных приёмов тепловой обработки продуктов.
2. Технология приготовления и отпуск блюда «Рыба, запеченная в сметанном соусе».
3. Технология приготовления цыплята табака.

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Ерошенкова Т.С./

Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение

 « Козловский многопрофильный аграрный колледж»

Рассмотрено Утверждаю на заседании предметной (цикловой) комиссии Зам.директора по УР

Протокол № от « \_\_ » \_\_\_\_\_2020 г

Председатель МК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.С.Ерошенкова \_\_\_\_\_\_\_ С.А.Козлова

 «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 г.

Экзаменационный билет № 5

по МДК 03.01

«Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

1. Влияние тепловой обработки на качество готовой продукции.
2. Рыба, жаренная по –ленинградски, отпуск.
3. Варка яиц.

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Ерошенкова Т.С./

Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение

 « Козловский многопрофильный аграрный колледж»

Рассмотрено Утверждаю на заседании предметной (цикловой) комиссии Зам.директора по УР

Протокол № от « \_\_ » \_\_\_\_\_2020 г

Председатель МК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.С.Ерошенкова \_\_\_\_\_\_\_ С.А.Козлова

 «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 г.

Экзаменационный билет №6

по МДК 03.01

«Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

1. Супы, характеристика и классификация.
2. Приготовление и отпуск бефстроганов.
3. Технология приготовления блюда « Рыба, запеченная с картофелем по –русски».

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Ерошенкова Т.С./

Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение

 « Козловский многопрофильный аграрный колледж»

Рассмотрено Утверждаю на заседании предметной (цикловой) комиссии Зам.директора по УР

Протокол № от « \_\_ » \_\_\_\_\_2020 г

Председатель МК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.С.Ерошенкова \_\_\_\_\_\_\_ С.А.Козлова

 «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 г.

Экзаменационный билет № 7

по МДК 03.01

«Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

1. Бульоны, виды. Правила варки костного бульона.
2. Технология приготовления запеканки рисовой с творогом.
3. Технология приготовления ватрушек.

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Ерошенкова Т.С./

Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение

 « Козловский многопрофильный аграрный колледж»

Рассмотрено Утверждаю на заседании предметной (цикловой) комиссии Зам.директора по УР

Протокол № от « \_\_ » \_\_\_\_\_2020 г

Председатель МК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.С.Ерошенкова \_\_\_\_\_\_\_ С.А.Козлова

 «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 г.

Экзаменационный билет №8

по МДК 03.01

«Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

1. Бульоны, виды. Правила варки мясокостного бульона.
2. Блюда из рыбной котлетной массы.
3. Жарка мяса порционными кусками. Технология приготовления блюда « Бифштекс с яйцом».

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Ерошенкова Т.С./

Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение

 « Козловский многопрофильный аграрный колледж»

Рассмотрено Утверждаю на заседании предметной (цикловой) комиссии Зам.директора по УР

Протокол № от « \_\_ » \_\_\_\_\_2020 г

Председатель МК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.С.Ерошенкова \_\_\_\_\_\_\_ С.А.Козлова

 «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 г.

Экзаменационный билет № 9

по МДК 03.01

«Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

1. Заправочные супы, характеристика, правила варки и отпуска.
2. Приготовление и отпуск мяса шпигованного.
3. Рыба кольбер.

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Ерошенкова Т.С./

Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение

 « Козловский многопрофильный аграрный колледж»

Рассмотрено Утверждаю на заседании предметной (цикловой) комиссии Зам.директора по УР

Протокол № от « \_\_ » \_\_\_\_\_2020 г

Председатель МК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.С.Ерошенкова \_\_\_\_\_\_\_ С.А.Козлова

 «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 г.

Экзаменационный билет №10

по МДК 03.01

«Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

1. Борщи, характеристика, подготовка и формы нарезки продуктов. Виды борщей**.**
2. Технология приготовления омлета натурального жареного.
3. Технология приготовления утки фаршированной.

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Ерошенкова Т.С./

Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение

 « Козловский многопрофильный аграрный колледж»

Рассмотрено Утверждаю на заседании предметной (цикловой) комиссии Зам.директора по УР

Протокол № от « \_\_ » \_\_\_\_\_2020 г

Председатель МК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.С.Ерошенкова \_\_\_\_\_\_\_ С.А.Козлова

 «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 г.

Экзаменационный билет № 11

по МДК 03.01

«Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

1. Технология приготовления щей из свежей и квашеной капусты, отпуск.
2. Виды омлетов, отпуск.
3. Технология приготовление опарного теста, использование.

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Ерошенкова Т.С./

Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение

 « Козловский многопрофильный аграрный колледж»

Рассмотрено Утверждаю на заседании предметной (цикловой) комиссии Зам.директора по УР

Протокол № от « \_\_ » \_\_\_\_\_2020 г

Председатель МК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.С.Ерошенкова \_\_\_\_\_\_\_ С.А.Козлова

 «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 г.

Экзаменационный билет №12

по МДК 03.01

«Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

1. Технология приготовления блюда «Рассольник ленинградский», отпуск.
2. Технология приготовления блюда «Рыба в тесте».
3. Приготовление вареников с творогом, отпуск.

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Ерошенкова Т.С./

Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение

 « Козловский многопрофильный аграрный колледж»

Рассмотрено Утверждаю на заседании предметной (цикловой) комиссии Зам.директора по УР

Протокол № от « \_\_ » \_\_\_\_\_2020 г

Председатель МК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.С.Ерошенкова \_\_\_\_\_\_\_ С.А.Козлова

 «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 г.

Экзаменационный билет №13

по МДК 03.01

«Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

1. Супы молочные, характеристика, способ приготовления. Требования к качеству**.**
2. Приготовление и отпуск гуляша.
3. Технология приготовления макаронника.

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Ерошенкова Т.С./

Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение

 « Козловский многопрофильный аграрный колледж»

Рассмотрено Утверждаю на заседании предметной (цикловой) комиссии Зам.директора по УР

Протокол № от « \_\_ » \_\_\_\_\_2020 г

Председатель МК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.С.Ерошенкова \_\_\_\_\_\_\_ С.А.Козлова

 «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 г.

Экзаменационный билет № 14

по МДК 03.01

«Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

1. Пищевая ценность блюд из мяса.
2. Соусы , назначение, классификация.
3. Технология приготовления зраз картофельных.

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Ерошенкова Т.С./

Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение

Рассмотрено Утверждаю на заседании предметной (цикловой) комиссии Зам.директора по УР

Протокол № от « \_\_ » \_\_\_\_\_2020 г

Председатель МК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.С.Ерошенкова \_\_\_\_\_\_\_ С.А.Козлова

 «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 г.

Экзаменационный билет №15

по МДК 03.01

«Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

1. Виды мучных пассировок, способы приготовления.
2. Технология приготовления и отпуск блюда «Зразы донские».
3. Вареники ленивые, приготовление, отпуск.

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Ерошенкова Т.С./

Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение

 « Козловский многопрофильный аграрный колледж»

Рассмотрено Утверждаю на заседании предметной (цикловой) комиссии Зам.директора по УР

Протокол № от « \_\_ » \_\_\_\_\_2020 г

Председатель МК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.С.Ерошенкова \_\_\_\_\_\_\_ С.А.Козлова

 «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 г.

Экзаменационный билет № 16

по МДК 03.01

«Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

1. Технология приготовления соуса красного основного, использование.
2. Приготовление и отпуск азу.
3. Технология приготовления картофеля отварного.

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Ерошенкова Т.С./

Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение

 « Козловский многопрофильный аграрный колледж»

Рассмотрено Утверждаю на заседании предметной (цикловой) комиссии Зам.директора по УР

Протокол № от « \_\_ » \_\_\_\_\_2020 г

Председатель МК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.С.Ерошенкова \_\_\_\_\_\_\_ С.А.Козлова

 «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 г.

Экзаменационный билет №17

по МДК 03.01

«Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

1. Подготовка круп к варке, классификация каш по консистенции. Основные правила варки каш.
2. Приготовление сырников из творога , отпуск. Требования к качеству.
3. Технология приготовления ватрушек с повидлом.

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Ерошенкова Т.С./

Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение

 « Козловский многопрофильный аграрный колледж»

Рассмотрено Утверждаю на заседании предметной (цикловой) комиссии Зам.директора по УР

Протокол № от « \_\_ » \_\_\_\_\_2020 г

Председатель МК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.С.Ерошенкова \_\_\_\_\_\_\_ С.А.Козлова

 «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 г.

Экзаменационный билет № 18

по МДК 03.01

«Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

1. Технология приготовления запеканки манной, отпуск.
2. Приготовление и отпуск щей из свежей капусты.
3. Технология приготовления оладьевдрожжевых, отпуск.

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Ерошенкова Т.С./

Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение

 « Козловский многопрофильный аграрный колледж»

Рассмотрено Утверждаю на заседании предметной (цикловой) комиссии Зам.директора по УР

Протокол № от « \_\_ » \_\_\_\_\_2020 г

Председатель МК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.С.Ерошенкова \_\_\_\_\_\_\_ С.А.Козлова

 «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 г.

Экзаменационный билет №19

по МДК 03.01

«Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

1. Способы варки макаронных изделий. Технология приготовления блюда «Лапшевник».
2. Приготовление и отпуск солянки сборной на сковороде.
3. Приготовление фарша из капусты.

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Ерошенкова Т.С./

Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение

 « Козловский многопрофильный аграрный колледж»

Рассмотрено Утверждаю на заседании предметной (цикловой) комиссии Зам.директора по УР

Протокол № от « \_\_ » \_\_\_\_\_2020 г

Председатель МК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.С.Ерошенкова \_\_\_\_\_\_\_ С.А.Козлова

 «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 г.

Экзаменационный билет №20

по МДК 03.01

«Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

1. Пищевая ценность овощных блюд. Правила варки овощей.
2. Приготовление и отпуск отварных блюд из птицы.
3. Технология приготовления дрожжевого безопарного теста.

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Ерошенкова Т.С./

Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение

 « Козловский многопрофильный аграрный колледж»

Рассмотрено Утверждаю на заседании предметной (цикловой) комиссии Зам.директора по УР

Протокол № от « \_\_ » \_\_\_\_\_2020 г

Председатель МК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.С.Ерошенкова \_\_\_\_\_\_\_ С.А.Козлова

 «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 г.

Экзаменационный билет № 21

по МДК 03.01

«Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

1. Технология приготовления блюда « Картофель в молоке», использование.
2. Приготовление и отпуск плова.
3. Фарш картофельный с луком.

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Ерошенкова Т.С./

Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение

 « Козловский многопрофильный аграрный колледж»

Рассмотрено Утверждаю на заседании предметной (цикловой) комиссии Зам.директора по УР

Протокол № от « \_\_ » \_\_\_\_\_2020 г

Председатель МК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.С.Ерошенкова \_\_\_\_\_\_\_ С.А.Козлова

 «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 г.

Экзаменационный билет № 22

по МДК 03.01

«Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

1. Технология приготовления блюда» Картофель жареный».
2. Приготовление и отпуск рулета картофельного с мясом.
3. Технология приготовления блинчиков, жарка, отпуск.

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Ерошенкова Т.С./

Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение

 « Козловский многопрофильный аграрный колледж»

Рассмотрено Утверждаю на заседании предметной (цикловой) комиссии Зам.директора по УР

Протокол № от « \_\_ » \_\_\_\_\_2020 г

Председатель МК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.С.Ерошенкова \_\_\_\_\_\_\_ С.А.Козлова

 «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 г.

Экзаменационный билет № 23

по МДК 03.01

«Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

1. Технология приготовления блюда «Шницель из капусты».
2. Приготовление рулета мясного с макаронами.
3. Тельное из рыбы.

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Ерошенкова Т.С./

Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение

 « Козловский многопрофильный аграрный колледж»

Рассмотрено Утверждаю на заседании предметной (цикловой) комиссии Зам.директора по УР

Протокол № от « \_\_ » \_\_\_\_\_2020 г

Председатель МК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.С.Ерошенкова \_\_\_\_\_\_\_ С.А.Козлова

 «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 г.

Экзаменационный билет № 24

по МДК 03.01

«Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

1. Технология приготовления блюда « Картофельная запеканка».
2. Приготовление и отпуск голубцов с мясом и рисом.
3. Драчена , приготовление, отпуск.

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Ерошенкова Т.С./

Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение

 « Козловский многопрофильный аграрный колледж»

Рассмотрено Утверждаю на заседании предметной (цикловой) комиссии Зам.директора по УР

Протокол № от « \_\_ » \_\_\_\_\_2020 г

Председатель МК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.С.Ерошенкова \_\_\_\_\_\_\_ С.А.Козлова

 «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 г.

Экзаменационный билет № 25

по МДК 03.01

«Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

1. Технология приготовления блюда «Голубцы овощные».
2. Лук фри, технология приготовления , использование.
3. Требования к качеству блюд из мясной котлетной массы.

Подпись преподавателя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Ерошенкова Т.С./