|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | ФИО |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | Воронин Д |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Вохмянин Н |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Гудзь В |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Зиновьева А |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Кабельническо М |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Котцова Ю |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 | Кривцова Н |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8 | Левченко М |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 9 | Никитинская В |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 10 | Носарева С |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 11 | Пестов И |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 12 | Пилицина Е |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 13 | Подолян А |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 14 | Работнов И |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 15 | Стасевич А |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 16 | Темнов Е |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 17 | Фирсов С |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 18 | Чекалев В |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 19 | Чиргадзе Д |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 20 | Шохин М |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 21 | Юркина Е |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 22 | Яковлева Е |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 23 | Ярмиева Д |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 24 | Колпаков М |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 25 | Серухин Д |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 26 | Чернышов Д |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Номер билета соответствует нумерации по списку. Ответы на билеты принимаю до 14 часов 19.05.2020 г. Ответы отправлять на электронную почту или в контакте**

Министерство образования науки

Архангельской области

ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум»

Утверждаю:\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_года

Форма контроля: экзамен

***Экзаменационный билет № 1***

1. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.

2.Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины.

3. При приготовлении каши гурьевской получились комки. Какие вы примете меры по исправлению дефекта?

Министерство образования науки

Архангельской области

ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум»

Утверждаю:\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_года

Форма контроля: экзамен

***Экзаменационный билет № 2***

1. Холодный напиток «апельсиновый». Технология приготовление и подача.

2. Сливочный пломбир, оформление и подача.

3. Для приготовления желированных блюд используют различное количество желатина: желе-30г, мусс-25г, самбук-15г. Объясните с технологической точки зрения возможность уменьшить норму желатина.

Министерство образования науки

Архангельской области

ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум»

Утверждаю:\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_года

Форма контроля: экзамен

***Экзаменационный билет № 3***

1. Холодный напиток «айс-крим». Технология приготовления и подача.

2. Холодный напиток «Петровский». Технология приготовления и подача.

3.Укажите причины ярко выраженного специфического вкуса напитка и наличие осадка

Министерство образования науки

Архангельской области

ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум»

Утверждаю:\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_года

Форма контроля: экзамен

***Экзаменационный билет № 4***

1. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов. Технология приготовления и подача.

2. Крем. Технология приготовления и подача.

3. Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась?

Министерство образования науки

Архангельской области

ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум»

Утверждаю:\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_года

Форма контроля: экзамен

***Экзаменационный билет № 5***

1. Холодные сладкие блюда: кисели. Технология приготовления и подача.

2. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый. Технология приготовления и подача.

 3. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды?

а) для улучшения вкуса; б) для получения однородной массы;

в) для улучшения цвета.

Министерство образования науки

Архангельской области

ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум»

Утверждаю:\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_года

Форма контроля: экзамен

***Экзаменационный билет № 6***

1. Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача.

2. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.

3. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?

а) крупного помола; б) из обжаренных зерен; в) мелкий.

Министерство образования науки

Архангельской области

ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум»

Утверждаю:\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_года

Форма контроля: экзамен

***Экзаменационный билет № 7***

1. Холодные сладкие блюда: компот из быстрозамороженных плодов и ягод. Технология приготовления и подача.

2. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный. Технология приготовления и подача.

3. При проведенном бракераже киселя полужидкой консистенции, повар получил замечания по приготовлению, на поверхности киселя образовалась пленка. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

Министерство образования науки

Архангельской области

ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум»

Утверждаю:\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_года

Форма контроля: экзамен

***Экзаменационный билет № 8***

1. Технология приготовления желе из свежих ягод.

2. Горячий напиток с вином «Сбитень». Технология приготовления и подача.

3. При приготовлении желе клубничного порционно выяснилось, что желе плохо застывает в формочках. Определите причины дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

Министерство образования науки

Архангельской области

ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум»

Утверждаю:\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_года

Форма контроля: экзамен

***Экзаменационный билет № 9***

1. Многослойное желе. Технология приготовления и подача.

2. Горячий напиток с вином «Сбитень». Технология приготовления и подача.

3. При проведении бракеража компота из цитрусовых плодов, выявлен горький вкус. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

Министерство образования науки

Архангельской области

ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум»

Утверждаю:\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_года

Форма контроля: экзамен

***Экзаменационный билет № 10***

1. Многослойное желе. Технология приготовления и подача.

2. Горячие сладкие блюда: шарлотка бисквитная с карамелью. Технология приготовление и подача

3. Определить последовательность закладки продуктов при приготовлении компотов из сухофруктов:

а) вода, сахар, яблоки и груши, чернослив, изюм, лимонная кислота;

б) вода, лимонная кислота, чернослив, изюм, яблоки, груши, сахар;

в) вода, сахар, изюм, яблоки, чернослив, лимонная кислота;

г) вода, сахар, чернослив, изюм, яблоки, груши, лимонная кислота.

Министерство образования науки

Архангельской области

ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум»

Утверждаю:\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_года

Форма контроля: экзамен

***Экзаменационный билет № 11***

1.Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов. Технология приготовления и подача.

2. Горячий напиток «Какао». Технология приготовления и подача.

3. По набору данных продуктов, определите наименование десерта: сухари, молоко, яйца, изюм, сахар, масло сливочное.

Министерство образования науки

Архангельской области

ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум»

Утверждаю:\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_года

Форма контроля: экзамен

***Экзаменационный билет № 12***

1. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.

2. Горячий напиток «кофе по- восточному». Технология приготовления и подача.

3. Как подают кофе по-восточному?

а) с молочными пенками от топленого молока;

б) со взбитыми сливками;

в) в турке, не процеживая, с холодной кипяченой водой.

Министерство образования науки

Архангельской области

ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум»

Утверждаю:\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_года

Форма контроля: экзамен

***Экзаменационный билет № 13***

1. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый. Технология приготовления и подача.

2. Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача.

 3.  Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?

а) красящие; б) дубильные; в) алкалоид кофеин.

.

Министерство образования науки

Архангельской области

ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум»

Утверждаю:\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_года

Форма контроля: экзамен

***Экзаменационный билет № 14***

1. Многослойное желе. Технология приготовления и подача.

2. Сроки хранения сладких блюд.

3. Горячий напиток «кофе по- варшавски». Технология приготовления и подача.

Министерство образования науки

Архангельской области

ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум»

Утверждаю:\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_года

Форма контроля: экзамен

***Экзаменационный билет № 15***

1. Взбитые сливки. Технология приготовления и подача.

 2. Горячий напиток «кофе черный». Технология приготовления и подача.

3. Укажите желирующее вещество, которое используют для приготовления желе

а) крахмал б) желатин в) пектин г) агар

Министерство образования науки

Архангельской области

ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум»

Утверждаю:\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_года

Форма контроля: экзамен

***Экзаменационный билет № 16***

1. Мороженое клубничное, оформление и подача.

2. Горячий напиток «чай». Технология приготовления и подача.

3. Закончите предложение: Готовое желе при длительном хранении….

а) уплотняется б) приобретает горький вкус в) выделяет жидкость г) карамелизуется

Министерство образования науки

Архангельской области

ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум»

Утверждаю:\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_года

Форма контроля: экзамен

***Экзаменационный билет № 17***

1. Сливочный пломбир. Оформление и подача.

2. Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача.

3. Общие сведения о напитках.

Министерство образования науки

Архангельской области

ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум»

Утверждаю:\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_года

Форма контроля: экзамен

***Экзаменационный билет № 18***

1. Парфе технология приготовления и подача.

2. Холодные сладкие блюда: компот из быстрозамороженных плодов и ягод. Технология приготовления и подача.

3. Сроки хранения сладких блюд.

Министерство образования науки

Архангельской области

ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум»

Утверждаю:\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_года

Форма контроля: экзамен

***Экзаменационный билет № 19***

1. Горячие сладкие блюда: гренки. Технология приготовления и подача.

 2. Требование к качеству сладких блюд: каша гурьевская, яблоки в тесте жареные, шарлотка с яблоками.

3. Укажите причины появления в готовом желе комочков желатина

а) не выдержали время набухания желатина

б) желатин недостаточно хорошо растворили при нагревании

в) желатин замочили в теплой воде

г) распущенный желатин не процедили

Министерство образования науки

Архангельской области

ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум»

Утверждаю:\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_года

Форма контроля: экзамен

***Экзаменационный билет № 20***

1. Горячие сладкие блюда: яблоки жаренные в тесте. Технология приготовления и подача.

2. Технология приготовления желе из свежих ягод.

3. Закончите предложение: для приготовления желе…

а) предварительно замачивают в 8 кратном количестве холодной кипяченой воды, оставляют для набухания

б) замачивают в 2 кратном количестве холодной воды и отжимают

в) засыпают в сироп, проваривают, процеживают

Министерство образования науки

Архангельской области

ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум»

Утверждаю:\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_года

Форма контроля: экзамен

***Экзаменационный билет № 21***

1. Горячие сладкие блюда: шарлотка с яблоками. Технология приготовление и подача

2. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.

3. Выберите верное утверждение:

Мусс-это…

а) однородная масса б) взбитая пышная масса в) пышная пористая масса г) пористая масса

Министерство образования науки

Архангельской области

ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум»

Утверждаю:\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_года

Форма контроля: экзамен

***Экзаменационный билет № 22***

1. Горячие сладкие блюда: пудинг рисовый. Технология приготовление и подача.

2. Холодные сладкие блюда: кисели. Технология приготовления и подача.

3.Укажите как отпускают молочное желе

а) в десертной тарелке б) в вазочке в) в креманке г) в стакане д) с плодовым или яблочным сиропом

Министерство образования науки

Архангельской области

ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум»

Утверждаю:\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_года

Форма контроля: экзамен

***Экзаменационный билет № 23***

1. Горячие сладкие блюда: каша гурьевская. Технология приготовления и подача.

2. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов. Технология приготовления и подача.

3. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество жидкости?

Министерство образования науки

Архангельской области

ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум»

Утверждаю:\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_года

Форма контроля: экзамен

***Экзаменационный билет № 24***

1. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.

2. Горячий напиток «чай». Технология приготовления и подача.

3. Составить схему приготовления «Самбук абрикосовый»

Министерство образования науки

Архангельской области

ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум»

Утверждаю:\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_года

Форма контроля: экзамен

***Экзаменационный билет № 25***

1. Холодный напиток «крюшон». Технология приготовления и подача.

 2. Желе из свежих плодов и ягод. Технология приготовления и подача.

3. Напиток на основе фруктового сока, пряностей, мёда, вина или рома – это….

Министерство образования науки

Архангельской области

ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум»

Утверждаю:\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_года

Форма контроля: экзамен

***Экзаменационный билет № 26***

1. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый. Технология приготовления и подача.

2. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.

3. Разновидность желе, основой которого является пюре яблок, слив или абрикосов – это…