**ЗАДАНИЯ ДЛЯ ГРУППЫ ПОВАР-15 .ВЕЧЕРНЕЕ ОТДЕЛЕНИЕ С 12.05-20.05**

|  |  |
| --- | --- |
| 12.05 |  |
| Технология | Технология приготовления салатов. Технология приготовления холодных напитков. Составить краткий конспект |
|  |  |
| 13.05 |  |
| Учебная практика | Приготовление салатов «Винегрет», «Столичный», «Рыбный». Отчет фото блюд и алгоритм работы. |
|  |  |
| 19.05 |  |
| Учебная практика | Подготовка к итоговой аттестации. |
|  |  |
| 20.05 |  |
| Итоговая аттестация | **Тестовые задания для итоговой аттестации «Технология продукции общественного питания»****1.**Выбрать 2 правильных ответа**Перечислите блюда из творога, не требующие тепловой обработки:** а) творог со сметаной,б) запеканка,в) сырники,г) пудинг,д) творожная масса.**2.** Выбрать 3  правильных ответа**Выберите признаки доброкачественности мяса**:а) упругая консистенция,б) запах свежего мяса,в) дряблая консистенция,г) цвет от темно-красного до коричневого.д) сухая или влажная поверхность,е) цвет от светло-розового до темно-красного,ж) липкая скользкая поверхность.**3.**Выбрать 4 правильных ответа**Выберите виды тепловой обработки мяса:**а) жарка,б) варка, в) вымачивание,г) замораживание,д) копчение,е) тушение.**4.**Выбрать  правильный ответ**Способы определения свежести рыбы –**        а) по запаху;        б) по вкусу,        в) по характеру слизи на поверхности рыбы.**5.**Выбрать 2  правильных  ответа**Какие виды крахмала используются в кулинарии?**        а) молочный крахмал,        б) картофельный крахмал;        в) кукурузный крахмал.**6.** Выбрать  правильный ответ**Каковы меры профилактики кишечных инфекций?**а) мыть руки перед едой;б) употреблять в пищу сырые овощи и фрукты,в) пить кипяченую воду.**7.Пищевая ценность мяса –**        а) содержит витамин С,        б) содержит животный белок;        в) белок мяса является строительным материалом тела.**8.**Выбрать  правильный ответ**Физиология питания –**        а) наука о функциях организма,        б) наука о жизненно важных функциях пищеварительной системы;        в) наука о работе дыхательной системы.**9.**Выбрать  правильный ответ**Как правильно  нужно оттаивать мороженое мясо?**1) в горячей воде;2) в холодной воде;3) на воздухе.**10.** Выбрать  правильный ответ**Что означает термин «обвалка мяса»?**1) обмывание мяса;2) обсушивание мяса;3) оттаивание мяса;4) отделение мяса от костей.**11.**Выбрать правильный ответ**Кушанье из мелких кусочков мяса в остром соусе – это:**1) поджарка;2) бифштекс;3) азу;4) лангеты.**12.**Выбрать правильный ответ**По способу приготовления яйца могут быть:**а) всмятку;б) «в мешочек»;в) вкрутую;г) отбивные;д) глазунья;е) сырые**13.Обработка рыбы на филе это:**1) деление на порционные куски2) пластование3) срезание плавников**14.Сколько раз  производят обминку при брожении теста?**1) 3-42) 2-33) 5-6**15. Укажите цифрами последовательность приготовления сырников:**а) добавить сахар, соль, муку и перемешать, б) пропустить творог через мясорубку, в) придать форму в виде круглых лепешек, г) добавить яйца, перемешать, д) обжарить с двух сторон. **16.** Укажите цифрами последовательность**Первичная обработка мяса производится в следующий последовательности (впишите цифры )**1.обсушивание;2.обмывание;3.оттаивание;4. обвалка;5.разруб.1. 2. 3.4. 5.**17**. Укажите цифрами последовательность**Распределите правильно последовательность первичной обработки овощей:**а) нарезка;в) очищение;г) мытье;д) сортировка.**18.** **Допишите последовательность подготовки белокочанной капусты для голубцов** - берут кочан капусты, - удаляют кочерыгу,- кладут в кипящую воду,  - отделяют листья**19.** Допишите предложение**Содержание жира влияет на вкусовые качества рыбы и ее -------------****20.** Допишите схему механической обработки мороженного мяса**Размораживание, срезание клейма, обмывание, обсушивание****21.** Допишите предложение**Бульон - это жидкая основа ------, а продукты  которые  закладываются в бульон - это****--------****22.Определить области применения чистого филе рыбы:** Чистое филе рыбы**23**. **Дополните схему приготовления блюда «Крокеты картофельные»:** 1) протертый картофель охладить до 50 С**;** 2) ………………………………;3) ………………………………;4) массу перемешивают;5) ………………………………;6) ………………………………;7) смачивают в белках;8) ………………………………;9) ………………………………;10) отпуск.  2) добавить 1/3 муки;  3) желтки яиц;  5) формуют шарики; 6) панируют в муке;  8) панируют в сухарях; 9) жарка во фритюре**24. К комбинированным способам тепловой обработки относят:**а) варка, припускание;б) жарка, тушение;в) запекание, термостатирование**;г) тушение, запекание.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **25. До какой максимальной температуры подогреваются продукты в мармитах:**1. 1000С;2. 40-500С;3. 55-600С.**Выполнение практической работы .Итоговая аттестация.****ЗАДАНИЕ №1**1.Салат Столичный №982.Борщ Украинский №1833.Зразы отбивные с крокетами картофельными №5894.Морс из смородины**ЗАДАНИЕ №2**1.Салат Оливье 2.Борщ Украинский №1833.Говядина тушеная с черносливом с картофельным пюре№5974.Компот из свежих плодов №859**ЗАДАНИЕ №3**1.Закуска фаршированная (на выбор)2.Суп-крем «Тыквенный»3.Рыба тушеная в томате с овощами, со сложным гарниром №4864.Компот из апельсинов№864**ЗАДАНИЕ №4**1.Винегрет мясной №1062.Щи из свежей капусты с картофелем №1863.Жаркое на выбор4.Компот из консервированных плодов №865**ЗАДАНИЕ №5**1.Салат по выбору2.Суп картофельный с фрикадельками №2243.Рыба запечённая с картофелем по-русски №5024.Компот из свежих груш №859**ЗАДАНИЕ №6**1.Салат мясной №972.Суп картофельный с макаронными изделиями3.Мясо духовое №5884.Компот из кураги №868**ЗАДАНИЕ №7** 1. Закуска на выбор (фуршетная)
2. Суп картофельный с фрикадельками №224
3. Котлета по -киевски (подача ресторан),спагетти отварные
4. Морс клюквенный №1009

**ЗАДАНИЕ №8** 1. Салат Цезарь
2. Рассольник Петербуржский №197
3. Рыба тушеная в томате с овощами №486
4. Рагу овощное №321
5. Компот из кураги №868

**ЗАДАНИЕ №9**1.Закуска на выбор2.Крем суп из овощей3.Шницель натуральный№574,гарнир на выбо4.Морс клюквенный №1009**ЗАДАНИЕ №10**1.Винегрет с сельдью2.Рассольник «Петербургский»3. Бефстроганов с картофельным пюре4.Морс клюквенный №1009**ЗАДАНИЕ №11**1.Салат рыбный2.Борщ с капустой и картофелем3.Жаркое по – домашнему4.Напиток из сухофруктов**ЗАДАНИЕ №12**1.Винегрет мясной2.Суп картофельный с грибами3.Жаркое по – домашнему4.Десерт на выбор5.Морс клюквенный**ЗАДАНИЕ №13**1.Винегрет овощной2.Щи с капустой и картофелем3.Гуляш ,гарнир на выбор4.Морс клюквенныйЗадания разработаны согласно «Сборнику рецептур блюд кулинарных изделий»2016.г.

|  |  |
| --- | --- |
| **Ф.И.О** | **№задания** |
|  | 1 |
| Баруздова Анастасия Павловна | 2 |
|  | 3 |
|  | 4 |
| Власова Ксения Павловна | 5 |
| Антропова Валерия Алексеевна | 6 |
|  | 7 |
| Лыкова Ирина Александровна | 8 |
|  | 9 |
| Тюкавкина Юлия Анатольевна | 10 |
| Кутырина Татьяна Владимировна | 11 |
|  | 12 |
| Вознесенская Валентина Андреевна | 13 |

 |

 |