**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 куски  2) пластование  3) срезание плавников  **14.Сколько раз  производят обминку при брожении теста?**  1) 3-4  2) 2-3  3) 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 №98  2.Борщ Украинский №183  3.Зразы отбивные с крокетами картофельными №589  4.Морс из смородины  **ЗАДАНИЕ №2**  1.Салат Оливье  2.Борщ Украинский №183  3.Говядина тушеная с черносливом с картофельным пюре№597  4.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 №486  4.Компот из апельсинов№864  **ЗАДАНИЕ №4**  1.Винегрет мясной №106  2.Щи из свежей капусты с картофелем №186  3.Жаркое на выбор  4.Компот из консервированных плодов №865  **ЗАДАНИЕ №5**  1.Салат по выбору  2.Суп картофельный с фрикадельками №224  3.Рыба запечённая с картофелем по-русски №502  4.Компот из свежих груш №859  **ЗАДАНИЕ №6**  1.Салат мясной №97  2.Суп картофельный с макаронными изделиями  3.Мясо духовое №588  4.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 выбор  2.Крем суп из овощей  3.Шницель натуральный№574,гарнир на выбо  4.Морс клюквенный №1009  **ЗАДАНИЕ №10**  1.Винегрет с сельдью  2.Рассольник «Петербургский»  3. Бефстроганов с картофельным пюре  4.Морс клюквенный №1009  **ЗАДАНИЕ №11**  1.Салат рыбный  2.Борщ с капустой и картофелем  3.Жаркое по – домашнему  4.Напиток из сухофруктов  **ЗАДАНИЕ №12**  1.Винегрет мясной  2.Суп картофельный с грибами  3.Жаркое по – домашнему  4.Десерт на выбор  5.Морс клюквенный  **ЗАДАНИЕ №13**  1.Винегрет овощной  2.Щи с капустой и картофелем  3.Гуляш ,гарнир на выбор  4.Морс клюквенный  Задания 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 | | |