**Контрольная работа № 2**

**по разделу 1 Организация процесса приготовления сложных горячих супов**

Государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение Республики Крым

«Феодосийский политехнический техникум»

Цикловая комиссия экономических дисциплин

Задание для контрольной работы № 2 по

МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной

продукции составе профессионального модуля

ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление

 сложной горячей кулинарной продукции

Вариант 1

Задание 1.

Ответьте на вопросы тестов:

1. Назовите отличительные особенности подачи щей Рахмановских. Щи отпускают с

а) жареной рыбой;

б) беконом;

в) сосисками.

2. В какую солянку не добавляют сметану?

а) донскую;

б) грибную;

в) сборную мясную.

3. Для сохранения витамина С картофель для первых блюд закладывают в воду:

а) кипящую;

б) теплую;

в) холодную.

Задание 2

Охарактеризуйте технологический процесс приготовления и отпуск супов картофельных.

Задание 3

Составьте технологическую схему по приготовлению супа с домашней лапшой.

 Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой

 комиссии технологических дисциплин

 Протокол № \_\_ от \_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_ г.

 Председатель ЦК Т.В.Ситник

 Преподаватель Т.В.Клящицкая

Государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение Республики Крым

«Феодосийский политехнический техникум»

Цикловая комиссия экономических дисциплин

Задание для контрольной работы № 2 по

МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной

продукции составе профессионального модуля

ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление

 сложной горячей кулинарной продукции

Вариант 2

Задание 1.

Ответьте на вопросы тестов:

1.Назовите, почему очищенный картофель темнеет на воздухе, за счет содержания в нем:

а) тирозина;

б) полифинолксидозы;

в) бетанина.

2. Перечислите, какими продуктами можно осветлить мясной бульон?

а) пастернаком;

б) яичными белками;

в) белыми кореньями.

3. Бульон для щей суточных готовят из:

а) свиных голов, говяжьей грудинки;

б) почек, рубцов;

в) покромки, окорока.

Задание 2

Охарактеризуйте технологический процесс приготовления и отпуск борщей.

Задание 3

Составьте технологическую схему по приготовлению рассольника петербургского.

 Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой

 комиссии технологических дисциплин

 Протокол № \_\_ от \_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_ г.

 Председатель ЦК Т.В.Ситник

 Преподаватель Т.В.Клящицкая

Государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение Республики Крым

«Феодосийский политехнический техникум»

Цикловая комиссия экономических дисциплин

Задание для контрольной работы № 2 по

МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной

продукции составе профессионального модуля

ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление

 сложной горячей кулинарной продукции

Вариант 3

Задание 1.

Ответьте на вопросы тестов:

1. В какие супы-пюре не вводят льезон при отпуске из:

а) бобовых;

б) зеленого горошка;

в) круп.

2. Для борщей флотского, сибирского белокочанную капусту нарезают:

а) шашками;

б) соломкой;

в) дольками.

3. Какие продукты входят в рассольник домашний:

а) белокочанная капуста;

б) кольраби;

в) имбирь.

Задание 2

Охарактеризуйте технологический процесс приготовления и отпуск национальных супов.

Задание 3

Составьте алгоритм по приготовлению ухи рыбацкой.

 Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой

 комиссии технологических дисциплин

 Протокол № \_\_ от \_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_ г.

 Председатель ЦК Т.В.Ситник

 Преподаватель Т.В.Клящицкая

Государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение Республики Крым

«Феодосийский политехнический техникум»

Цикловая комиссия экономических дисциплин

Задание для контрольной работы № 2 по

МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной

продукции составе профессионального модуля

ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление

 сложной горячей кулинарной продукции

Вариант 4

Задание 1.

Ответьте на вопросы тестов:

1. Для приготовления супа-пюре из печени говяжьей, её:

а) варят;

б) припускают;

в) тушат.

2. Как называются супы, которые заправляют яично-сливочной смесью?

а) супы-кремы;

б) заправочные;

в) пюреобразные.

3. Для приготовления молочных супов с овощами, их варят вначале в:

а) молоке;

б) воде;

в) соусе.

Задание 2

Охарактеризуйте технологический процесс приготовления и отпуска щей.

Задание 3

Составьте технологическую схему по приготовлению борща боярского.

 Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой

 комиссии технологических дисциплин

 Протокол № \_\_ от \_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_ г.

 Председатель ЦК Т.В.Ситник

 Преподаватель Т.В.Клящицкая

Государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение Республики Крым

«Феодосийский политехнический техникум»

Цикловая комиссия экономических дисциплин

Задание для контрольной работы № 2 по

МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной

продукции составе профессионального модуля

ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление

 сложной горячей кулинарной продукции

Вариант 5

Задание 1.

Ответьте на вопросы тестов:

1. Как нарезают картофель для супов с макаронами?

а) брусочками;

б) дольками;

в) кружочками.

2. Назовите, какие грибы используют для солянки грибной?

а) сушеные, свежие;

б) маринованные, соленые;

в) жареные, вареные.

3. Какие щи готовят без картофеля?

а) щи суточные;

б) щи зеленые;

в) щи московские.

Задание 2

Охарактеризуйте технологический процесс приготовления и отпуска прозрачных супов.

Задание 3

Составьте технологическую схему по приготовлению супа с колдунами.

 Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой

 комиссии технологических дисциплин

 Протокол № \_\_ от \_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_ г.

 Председатель ЦК Т.В.Ситник

 Преподаватель Т.В.Клящицкая

Государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение Республики Крым

«Феодосийский политехнический техникум»

Цикловая комиссия экономических дисциплин

Задание для контрольной работы № 2 по

МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной

продукции составе профессионального модуля

ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление

 сложной горячей кулинарной продукции

Вариант 6

Задание 1.

Ответьте на вопросы тестов:

1. Прозрачные супы готовят на:

а) мясном бульоне;

б) фруктовом отваре;

в) грибном отваре.

2. Борщ украинский отпускают с:

а) пампушками;

б) крупеником;

в) расстегаями.

3. К национальным супам относятся:

а) Чихиртма;

б) крестьянский;

в) полевой.

Задание 2

Охарактеризуйте технологический процесс приготовления и отпуска пюреобразных супов.

Задание 3

Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 25 порций солянки по-старинному. На предприятии имеется томат-пюре.

 Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой

 комиссии технологических дисциплин

 Протокол № \_\_ от \_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_ г.

 Председатель ЦК Т.В.Ситник

 Преподаватель Т.В.Клящицкая

Государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение Республики Крым

«Феодосийский политехнический техникум»

Цикловая комиссия экономических дисциплин

Задание для контрольной работы № 2 по

МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной

продукции составе профессионального модуля

ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление

 сложной горячей кулинарной продукции

Вариант 7

Задание 1.

Ответьте на вопросы тестов:

1. Назовите температуру подачи супов-кремов:

а) 75○С - 80○С;

б) 80○С - 90○С;

в) 60○С - 65○С.

2. Как нарезают капусту белокочанную для борща сибирского?

а) соломкой;

б) шашками;

в) мелкими кубиками.

3. Назовите супы в русской кухне?

а) борщи;

б) рассольники;

в) вегетарианские.

Задание 2

Охарактеризуйте технологический процесс приготовления и отпуска супов с макаронными изделиями.

Задание 3

Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 45 порций ухи ростовской. Выход порции 300 г.

 Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой

 комиссии технологических дисциплин

 Протокол № \_\_ от \_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_ г.

 Председатель ЦК Т.В.Ситник

 Преподаватель Т.В.Клящицкая