**Контрольная работа № 1**

Тема 1.1 Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение Республики Крым

«Феодосийский политехнический техникум»

Цикловая комиссия экономических дисциплин

Задание для контрольной работы № 1 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

1. Охарактеризуйте организацию работы в суповом отделении предприятия общественного питания.

2. Дайте характеристику электрическим плитам, перечислите маркировку, принцип действия.

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 № 1 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

1. Охарактеризуйте организацию работы в соусном отделении предприятия общественного питания.

2. Дайте характеристику электрическим индукционным плитам, перечислите маркировку, принцип действия.

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 № 1 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

1. Охарактеризуйте виды пароконвектоматов, их назначение.

2. Дайте характеристику ассортименту выпускаемой продукции в горячем цехе.

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 № 1 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

1. Назовите виды пищеварочных котлов, их назначение.

2. Охарактеризуйте организацию рабочих мест в соусном отделении.

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 № 1 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

1. Назовите виды электрических сковородок, их назначение.

2. Принципы и методы организации производства сложной горячей кулинарной продукции.

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 № 1 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

1. Назовите виды электрофритюрниц, их назначение.

2. Охарактеризуйте месторасположение горячего цеха, его связь с другими цехами.

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой

комиссии технологических дисциплин

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

Председатель ЦК Т.В.Ситник

Преподаватель Т.В.Клящицкая