**Контрольная работа № 1**

**Тема: Организация процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок.**

Государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение Республики Крым

«Феодосийский политехнический техникум»

Цикловая комиссия экономических дисциплин

Задание для контрольной работы № 1 по

МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной

продукции составе профессионального модуля

ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление

сложной холодной кулинарной продукции

**Вариант 1**

1.Назовите ассортимент продукции, выпускаемый холодным цехом.

2.Проанализируйте технологический процесс приготовления волованов, органолептическая оценка качества выбранных продуктов и их подготовка.

3.Составьте технологическую карту на блюдо «Салат витаминный» - первый вариант.

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 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной

продукции составе профессионального модуля

ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление

сложной холодной кулинарной продукции

**Вариант 2**

1. Охарактеризуйте правила личной гигиены, безопасного использования оборудования, производственного инвентаря при приготовлении и оформлении простых холодных закусок.

2. Назовите виды инструктажей по технике безопасности, эксплуатации оборудования в холодном цехе.

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой

комиссии технологических дисциплин

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

Председатель ЦК Т.В.Ситник

Преподаватель Т.В.Клящицкая

3. Определите, сколько требуется колбасы сырокопчёной для получения 115 порций бутербродов с мясными гастрономическими продуктами (выход порции 75 гр.).

Государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение Республики Крым

«Феодосийский политехнический техникум»

Цикловая комиссия экономических дисциплин

Задание для контрольной работы № 1 по

МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной

продукции составе профессионального модуля

ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление

сложной холодной кулинарной продукции

**Вариант 3**

1.Перечислите виды холодильного оборудования.

2.Проанализируйте технологический процесс приготовления салатов из вареных овощей. Дайте характеристику входящим ингредиентам. Способы сервировки и оформления, температура подачи.

3.Составьте алгоритм по приготовлению закуски «Корзиночки с паштетом»

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 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной

продукции составе профессионального модуля

ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление

сложной холодной кулинарной продукции

**Вариант 4**

1.Охарактеризуйте правила личной гигиены, безопасного использования оборудования и производственного инвентаря при приготовлении бутербродов из гастрономических продуктов.

2. Охарактеризуйте ассортимент и выбор продуктов при приготовлении открытых бутербродов.

3.Составьте технологическую схему по приготовлению закуски «Волованы с курицей»

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 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной

продукции составе профессионального модуля

ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление

сложной холодной кулинарной продукции

**Вариант 5**

1.Охарактерезуйте правила эксплуатации холодильного оборудования.

2.Проанализируйте технологический процесс приготовления закрытых бутербродов с использованием различных технологий. Оформление и подача закрытых бутербродов.

3.Определите количество порций блюда «Помидоры, фаршированные с грибами» по колонке №1 сборника рецептур, если на предприятии имеется 35кг помидор.

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 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной

продукции составе профессионального модуля

ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление

сложной холодной кулинарной продукции

**Вариант 6**

1.Назовите риски в области безопасного процесса приготовления и хранения холодных закусок из овощей.

2.Проанализируйте технологический процесс приготовления слоеных бутербродов, требования к качеству, оформление и подача.

3.Составте технологическую карту по приготовлению закуски «Икра овощная»

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 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной

продукции составе профессионального модуля

ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление

сложной холодной кулинарной продукции

**Вариант 7**

1. Проанализируйте технологический процесс приготовления закусочных бутербродов. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении канапе.

2. Назовите виды инструктажей по технике безопасности, эксплуатации оборудования в холодном цехе.

3.Определить сколько порций можно приготовить волованов с икрой из 1,5 кг кетовой икры, рассчитайте необходимое количество продуктов, используя колонку 11 сборника рецептур.

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой

комиссии технологических дисциплин

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

Председатель ЦК Т.В.Ситник

Преподаватель Т.В.Клящицкая