Государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение Республики Крым

«Феодосийский политехнический техникум»

Цикловая комиссия экономических дисциплин

Задание для контрольной работы № 2 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. Проанализируйте технологический процесс приготовления мясных салатов. Оформление и подача.

2. Охарактеризуйте ассортимент входящих продуктов для приготовления сложных холодных блюд из мяса.

3. Составьте технологическую схему по приготовлению закуски «Салат из овощей с пастой «Океан»»

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 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. Проанализируйте технологический процесс приготовления сложных закусок из рыбных гастрономических продуктов. Варианты оформления и требования к качеству.

2.Проанализируйте технологический процесс приготовления закусок из кролика, требования к качеству, оформление, подача.

3.Составьте технологическую карту на блюдо «Винегрет с сельдью»

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 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.Охарактеризуйте правила личной гигиены, безопасного использования оборудования и производственного инвентаря при приготовлении и оформлении салатов.

2.Проанализируйте технологический процесс приготовления заливных блюд из мяса и птицы.

3.Составьте технологическую схему «Соус майонез с корнишонами»

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 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 и оформлении сложных холодных блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря.

2.Проанализируйте технологический процесс приготовления студней из мяса, требования к качеству, оформление и подача.

3.Составьте технологическую карту по приготовлению соус маринад овощной с томатом»

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 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.Проанализируйте технологический процесс приготовления паштетов из птицы, требования к качеству, оформление, подача.

2.Дайте характеристику соблюдения правил личной гигиены, безопасного использования оборудования, производственного инвентаря при приготовлении холодных соусов.

3. Составьте технологическую схему на блюдо «Салат с дичью»

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 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. Опишите технологические особенности приготовления бульонов для студней.

2.Проанализируйте технологический процесс приготовления закусок из кролика, требования к качеству, оформление, подача.

3.Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 135 порций блюда «Паштет из печени» по колонке №2 сборника рецептур. Выход порции 75 грамм.

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 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.Перечислети виды механического оборудования в холодном цехе.

2.Проанализируйте технологический процесс приготовления заливных блюд из нерыбных продуктов моря с использованием различных технологий. Оформление и подача блюд.

3.Рассчитайте количество порций блюда «Филе фаршированное из курицы», если на предприятии имеются куры, охлажденные 1 категории упитанности в количестве 125 килограмм.

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 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной

продукции составе профессионального модуля

ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление

сложной холодной кулинарной продукции

**Вариант 8**

1.Проанализируйте технологический процесс приготовления фаршированных блюд из птицы.

2. Проанализируйте технологический процесс приготовления заправок для подачи холодных блюд и закусок. Требования к качеству, условия хранения.

3.Составте технологическую схему по приготовлению закуски «Помидоры, фаршированные мясным салатом»

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой

комиссии технологических дисциплин

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

Председатель ЦК Т.В.Ситник

Преподаватель Т.В.Клящицкая