**Контрольная работа № 3**

**Тема: Организация процесса приготовления сложных холодных соусов**

Государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение Республики Крым

«Феодосийский политехнический техникум»

Цикловая комиссия экономических дисциплин

Задание для контрольной работы № 3 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**

**Задание 1 Тесты**

1. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов:

а) бульон, сливки, уксус и растительное масло;

б) сметана, бульон и растительное масло;

в) сливки, сметана и уксус;

г) растительное масло и уксус?

2. Какие соусы относятся к холодным:

а) заправки, маринады и сливки;

б) майонез, маринады и заправки;

в) красный, майонез и молочный;

г) белый, сметанный и молочный?

3. Укажите продолжительность хранения яично-масляных смесей:

а) до 2 часов;

б) 4 часа;

в) 1 час;

г) 30 минут.

**2. Задание**

Определите, сколько потребуется скумбрии атлантической в томатном соусе для получения 0,1 кг готового изделия.

**3. Задание**

Опишите технологические особенности приготовления бульонов для студней.

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 № 3 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**

**Задание 1 Тесты**

1. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:

а) вкусовые добавки;

б) эмульгаторы – молочные продукты;

в) содержание жира;

г) содержание яиц?

2. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):

а) при хранении при температуре 10ºС в течение 80 дней;

б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1ºС до 20 дней;

в) при хранении масла при температуре -18ºС до 45 дней;

г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1ºС до 20 дней?

3. Что является основным ингредиентом салатной заправки:

а) растительное масло;

б) уксус столовый;

в) сливочное масло;

г) уксус бальзамический.

**2. Задание**

Определите, сколько требуется колбасы сырокопчёной для получения 115 порций бутербродов с мясными гастрономическими продуктами (выход порции 0,075 гр.).

**3. Задание**

Охарактеризуйте приготовление закусок из птицы и дичи с использованием различных технологий.

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 № 3 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**

**Задание 1 Тесты**

1. Что собой представляют масляные смеси:

а) смесь сливочного масла смешанного с уксусом;

б) сливочное масло, смешанное с измельчёнными продуктами;

в) смесь растительного масла с уксусом;

г) смесь сливочного и растительного масел?

2. В состав зелёного масла входят следующие ингредиенты:

а) сливочное масло, зелень укропа, лимонный сок;

б) сливочное масло, зелень петрушки, лимонная кислота;

в) растительное  масло, сельдерей, лимонный сок;

г) сливочное масло, зелень петрушки, лимонный сок.

3. Что является основой соусов без муки:

а) сливочное масло, грибной отвар, уксус;

б) сливочное масло, уксус, мясной бульон;

в) сливочное масло, уксус, рыбный бульон;

г) сливочное масло, фруктовый отвар, уксус?

**2. Задание**

Рассчитайте выход салата дальневосточного из морской капусты (консервы) для приготовления 35 порций при закладке сырья массой брутто на 1 порцию 0,051 гр.

**3. Задание**

Охарактеризуйте технологический процесс приготовления салатов из вареных овощей

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 № 3 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**

**Задание 1 Тесты**

1. Майонезы, какой жирности выпускает промышленность:

а) 20-35%;

б) 45-65%;

в) 25-67%;

г) 65-67%?

2. При какой температуре необходимо готовить соус «Голландский», чтобы предотвратить его расслоение:

а) 80оС;

б) 85оС;

в) 90оС;

г) 95оС?

3. К каким закускам подают горчичную заправку:

а) к закускам из овощей;

б) к закускам из сельди;

в) к закускам из языка;

г) к рыбным закускам?

**2. Задание**

Определите, сколько порций паштета из печени можно приготовить из 21 кг. печени говяжьей.

**3. Задание**

Охарактеризуйте технологический процесс приготовления холодных закусок из овощей

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 № 3 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**

**Задание 1 Тесты**

1. К блюдам из отварной, припущенной и жареной рыбы подают:

а) соус «Голландский» с горчицей;

б) соус «Голландский» с уксусом;

в) соус «Голландский» с каперсами;

г) соус «Голландский»  со сливками.

2. Добавляя в соус, красный кисло сладкий сахар и сливочное масло, получается:

а) соус «Сладкий»;

б) соус «Сливочный»;

в) соус «Ариадна»;

г) соус «Аврора».

3. Соус луковый с горчицей носит название:

а) «Пикантный»;

б) «Миронтон»;

в)  «Робер»;

г) «Охотничий».

**2. Задание**

Определите, сколько порций поросёнка заливного можно приготовить из 16 кг. поросят.

**3. Задание**

Охарактеризуйте технологический процесс приготовления гастрономических закусок из рыбы

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой

комиссии технологических дисциплин

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

Председатель ЦК Т.В.Ситник

Преподаватель Т.В.Клящицкая