**Контрольная работа № 4**

**по разделу 3 Организация процесса приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.**

Государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение Республики Крым

«Феодосийский политехнический техникум»

Цикловая комиссия экономических дисциплин

Задание для контрольной работы № 4 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. В какую воду закладывают картофель для приготовления блюд:

а) кипящую;

б) теплую;

в) холодную.

2. К запеченным блюдам из овощей относятся:

а) рагу;

б) солянка;

в) драники.

3. Крокеты овощные приготавливают:

а) во фритюре;

б) в жире;

в) в воде.

Задание 2

Охарактеризуйте технологический процесс приготовления сложных блюд из тушеных овощей.

Задание 3

Составьте технологическую схему по приготовлению «Суфле из грибов».

 Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой

 комиссии технологических х 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 № 4 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. Блюда из жареных овощей это:

а) голубцы овощные;

б) цуккини фаршированные;

в) котлеты грибные.

2. Горячие овощные блюда хранят на раздаче в мармите

а) 2 часа;

б) 30 минут;

в) 5 часов.

3. К морковной запеканке подают соус:

а) молочный;

б) сливочный;

в) песто

Задание 2

Охарактеризуйте технологический процесс приготовления сложных блюд из жареных грибов.

Задание 3

Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 20 порций пирожков картофельных.

 Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой

 комиссии технологических х 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 № 4 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. Какие овощи используют для фаршированных кабачков:

а) грибы;

б) пастернак;

в) репу.

2. С каким соусом запекают капусту цветную:

а) молочным;

б) баланьезо;

в) робер.

3. К пудингу из тыквы и яблок отпускают соус:

а) сметанный;

б) польский;

в) баварский.

Задание 2

Охарактеризуйте технологический процесс приготовления сложных жареных блюд из овощей.

Задание 3

Составьте алгоритм по приготовлению блюда «Пудинг овощной».

 Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой

 комиссии технологических х 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 № 4 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. К сложным овощным гарнирам относятся:

а) гротен;

б) бигус;

в) нуазет.

2. Какие вещества содержатся в картофеле?

а) крахмал;

б) олеиновая кислота;

в) овомукоид.

3. Картофель протирают не ниже:

а) 80○С;

б) 70○С;

в) 65○С.

Задание 2

Охарактеризуйте технологический процесс приготовления сложных блюд из запеченных грибов.

Задание 3

Составьте технологическую схему по приготовлению блюда «Бабка картофельная».

 Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой

 комиссии технологических х 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 № 4 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. Назовите, за счет каких веществ жир окрашивается в оранжевый цвет при пассеровании моркови

а) каротин;

б) пектин;

в) глютин.

2. Белая окраска овощей обусловлена веществами:

а) флавонами;

б) моносахаридами;

в) полисахаридами.

3. К каким блюдам относится суфле из овощей:

а) запеченным;

б) тушеным;

в) жареным.

Задание 2

Охарактеризуйте технологический процесс приготовления сложных запеченных блюд из овощей.

Задание 3

Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 30 порций блюда «Картофель, запеченный с окороком и грибами»

 Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой

 комиссии технологических х 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 № 4 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. Для приготовления овощных блюд фасоль, стручковую закладывают в воду:

а) кипящую;

б) теплую;

в) холодную.

2. В процессе приготовления вареных овощей, масса их уменьшается, за счет:

а) извлечения растворимых веществ;

б) изменения витаминов;

в) изменения флавонов.

3. К блюду «Баклажаны, фаршированные овощами» рекомендуют соус:

а) сметанный;

б) молочный;

в) грибной.

Задание 2

Назовите классификацию сыров, приготовление и отпуск блюд.

Задание 3

Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 40 порций ватрушек картофельных

 Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой

 комиссии технологических х дисциплин

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

 Председатель ЦК Т.В.Ситник

 Преподаватель Т.В.Клящицкая