Государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение Республики Крым

«Феодосийский политехнический техникум»

Цикловая комиссия экономических дисциплин

Задание для контрольной работы № 5 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. Для припускания рыбу нарезают на порционные куски под углом:

а) 30○С;

б) 60○С;

в) 90○С.

2. Белки рыбы это:

а) миозин;

б) овомукоид;

в) казеин.

3. К блюду «Зразы донские» рекомендуют соусы:

а) томатный;

б) польский;

в) песто.

Задание 2

Охарактеризуйте технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из морепродуктов.

Задание 3

Составьте технологическую схему по приготовлению блюда«Тельное».

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 № 5 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. В рыбе не содержаться витамины такие как:

а) А;

б) D;

в) группы В

г) К;

д) Е;

е) РР.

2. К иглокожим моллюскам относятся:

а) трепанги;

б) мидии;

в) морские гребешки.

3. Температура подачи горячих рыбных блюд:

а) 65○С ;

б) 75○С;

в) 80○С.

Задание 2

Охарактеризуйте технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из запеченных продуктов моря.

Задание 3

Составьте технологическую схему по приготовлению блюда «Рулет из лосося «Филадельфия»».

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 № 5 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. Блюда из запеченной рыбы это:

а) рыба по-русски;

б) орли;

в) кольбер.

2. Для приготовления блюда «Рыба жареная на вертеле» используют рыбу:

а) осетр;

б) сельдь;

в) анчоусы.

3. К блюду «Рыба жареная с зеленым маслом» подают соус:

а) томатный;

б)баварский;

в) польский.

Задание 2

Охарактеризуйте технологический процесс приготовления и отпуск сложных горячих блюд из жареной рыбы.

Задание 3

Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 40 порций блюда «Лангусты с соусом»

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 № 5 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. Креветки запекают под соусом:

а) сметанным;

б) голландским;

в) сухарным.

2. Зразы по – онежски готовят из рыбы:

а) семги;

б) карпа;

в) щуки.

3. Жареные блюда из рыбы это:

а) поджарка из осетра;

б) солянка из минтая;

в) суфле из лосося.

Задание 2

Охарактеризуйте технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из запеченной рыбы.

Задание 3

Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 30 порций блюда «Крабы с рисом и сливочным соусом»

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 № 5 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. К рыбе жареной грилье отпускают соус:

а) майонез с корнишонами;

б) бешамель;

в) лионез.

2. К блюду филе трески фаршированное отпускают соус:

а) сметанный с томатом;

б) пикантный;

в) мадера.

3. Плов из рыбы готовят из:

а) судака;

б) камбалы;

в) миноги.

Задание 2

Охарактеризуйте технологический процесс приготовления сложных блюд из припущенной рыбы.

Задание 3

Составьте алгоритм по приготовлению блюда «Жареный лосось, фаршированный сыром «Дор-блю»»

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 № 5 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. Блюда из тушеной рыбы это:

а) судак в томате с овощами;

б) поджарка из белуги;

в) пате из лосося.

2.Из мидий готовят горячие блюда:

а) гуляш;

б) драники;

в) рагу.

3. К блюду «Креветки с рисом» отпускают соус:

а) томатный;

б) смородиновый;

в) эстрагон.

Задание 2

Охарактеризуйте технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из рубленой рыбы.

Задание 3

Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 30 порций блюда «Плов из осетра»

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 № 5 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 7

Задание 1.

Ответьте на вопросы тестов:

1. Севрюгу припускают с соусом:

а) белое вино;

б) сметанным;

в) молочным.

2.Блюда из нерыбных продуктов моря это:

а) голубцы с мидиями;

б) кнели в соусе;

в) орли.

3. Рыбу припускают в :

а) молоке;

б) квасе;

в) пиве.

Задание 2

Охарактеризуйте технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из котлетной рыбной массы.

Задание 3

Составьте алгоритм по приготовлению блюда «Морской гребешок жареный в тесте»

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой

комиссии технологических х дисциплин

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

Председатель ЦК Т.В.Ситник

Преподаватель Т.В.Клящицкая