**Контрольная работа № 6**

по разделу 4 Организация процесса приготовления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, сельскохозяйственной птицы

Государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение Республики Крым

«Феодосийский политехнический техникум»

Цикловая комиссия экономических дисциплин

Задание для контрольной работы № 6 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. Мясо имеет красную окраску за счет белков:

а) миоглобина;

б) мезоцима;

в) эластина.

2.Для приготовления мясных блюд мясо закладывают в воду:

а) кипящую;

б) теплую;

в) холодную.

3. Блюда из жареных субпродуктов это:

а) печень по-строгановски;

б) почки соте;

в) язык говяжий в соусе.

Задание 2

Охарактеризуйте технологический процесс приготовления и отпуска сложных горячих блюд из филе птицы.

Задание 3

Составьте алгоритм по приготовлению блюда «Медальоны из свинины в формочках из бекона»

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 № 6 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. К блюдам из жареного мяса относят:

а) стейк из свинины;

б) рулет из рубца;

в) вымя в соусе.

2.Зразы отбивные готовят из:

а) говядины;

б) баранины;

в) козлятины.

3. Блюда из тушеного мяса это:

а) чанахи;

б) поджарка;

в) шницель по-венски.

Задание 2

Охарактеризуйте технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из жареного мяса порционными кусками.

Задание 3

Составьте алгоритм по приготовлению блюда «Жареные рулеты «Маре шаль» из баранины»

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 № 6 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. К изделиям из натуральной мясной рубки относятся:

а) люля-кебаб;

б) ростбиф;

в) лангет.

2.Блюда из мяса диких животных это из:

а) зайца;

б) кролика;

в) куропатки.

3. Блюдо «Поросёнок фаршированный» используют крупу в качестве фарша:

а) гречневую;

б) саго;

в) пшеничную.

Задание 2

Охарактеризуйте технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из мяса жареного крупным куском.

Задание 3

Составьте алгоритм по приготовлению блюда «Антрекот по-метродотельски»

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 № 6 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. Для приготовления блюда «Плов с бараниной и фруктами, используют фрукты»:

а) абрикос сушеный;

б) инжир;

в) грушу.

2. Блюдо «Мясо деликатесное» готовят из:

а) говядины;

б) свинины;

в) козлятины.

3. Для приготовления блюда «Почки по-русски» используют огурцы:

а) соленые;

б) маринованные;

в) свежие.

Задание 2

Охарактеризуйте технологический процесс приготовления брендовых мясных блюд.

Задание 3

Составьте технологическую схему по приготовлению блюда «Стейк из свиной шеи с жареными овощами»

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 № 6 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. Котлеты отбивные готовят из:

а) свинины;

б) страуса;

в) козлятины.

2. Для приготовления блюда «Грудинка фаршированная» используют крупу:

а) рис;

б) пшено;

в) перловка.

3. Блюдо «Филе с помидорами и соусом с вином» готовят из:

а) говядины;

б) свинины;

в) зайца.

Задание 2

Охарактеризуйте технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из запеченных субпродуктов.

Задание 3

Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 20 порций баранины, шпигованной по колонке 1 сборника рецептур.

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 № 6 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. Под каким соусом запекают телятину:

а) молочным;

б) сметанным;

в) лионез.

2. Сациви из индейки готовят в соусе:

а) ореховом;

б) песто;

в) бешамель.

3. Плов из дичи готовят из:

а) фазана;

б) горлицы;

в) вальдшнепа.

Задание 2

Охарактеризуйте технологический процесс приготовления и отпуск сложных горячих блюд из жареной птицы, дичи.

Задание 3

Составьте алгоритм по приготовлению блюда «Кролик по-любительски»

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 № 6 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. Блюдо «Суфле из кур» относится к:

а) запеченным;

б) тушеным;

в) жареным

2. Блюдо «Котлеты по-киевски «фаршируют филе птицы:

а) сливочным маслом;

б) молочным соусом;

в) паштетом из печени.

3. Температура подачи вторых горячих блюд из птицы:

а) 65○С ;

б) 80○С;

в) 85○С.

Задание 2

Охарактеризуйте технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из кролика.

Задание 3

Составьте технологическую схему по приготовлению блюда «Рулет из филе курицы».

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 № 6 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 8

Задание 1.

Ответьте на вопросы тестов:

1. Котлеты рубленые из кролика отпускают с соусом:

а) белый с овощами;

б) пикантный;

в) баварский.

2. К блюду «Фазан отварной» рекомендуют соус:

а) паровой;

б) робер;

в) сливочный.

3. Блюда из вареной птицы это:

а) зразы из кур с омлетом;

б) плов;

в) чахохбили.

Задание 2

Охарактеризуйте технологический процесс приготовления сложных горячих блюд из дичи.

Задание 3

Составьте алгоритм по приготовлению блюда «Котлеты по-киевски».

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой

комиссии технологических дисциплин

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

Председатель ЦК Т.В.Ситник

Преподаватель Т.В.Клящицкая