**Кировское областное государственное профессиональное образовательное бюджетное учреждение «Вятский колледж профессиональных технологий, управления и сервиса»**

Задания для выполнения дифференцированного зачёта

по **МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции**

в профессиональном модуле ПМ.03

**Пацё Полина Андреевна**

**Мастер производственного обучения**

**Вариант 1**

**Задание 1. Ответить на поставленные вопросы:**

1. На какие группы делятся сложные супы?

2. Перечислите суповые гарниры.

**Задание 2. Определить название блюда, добавить пропущенные слова:** Подготовленные листья …………….закладывают в ……………..воду и варят 5-10 минут. Откидывают на ……………баню и протирают.

Протёртый ……………прогревают, смешивают с густым ……………соусом, добавляют соль,…………………., маргарин, мускатный орех и доводят до………….

Подают на мелкой столовой тарелке, на середину кладут половину вареного яйца.

Отдельно можно подать гренки.

**Задание 3. Заполнить таблицу «Приготовление горячих соусов», в которой отразить ингредиенты, формы нарезки, производные, посуду подачи:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Название | Ингредиенты | Форма нарезки | Посуда подачи |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Задание 4. Составить технологическую схему приготовления блюда «Филе из рыбы, фаршированное»**

**Задание 5. Ответить на тестовые вопросы:**

**1. Суп велюте заправляют?**

а) Сливками 30%

б) молоком

в) сливками и яичным желтком.

**2. Форма нарезки жульен – это…**

а) мелкий кубик

б) соломка

в) тонкий брусок

**3. выбрать набор продуктов используемый для приготовления соуса «Голландез»:**

а) томатная паста, мука, яйцо, вода;

б) молоко, мускатный орех, сыр;

в) желтки, вода, сливочное масло, лимонный сок.

**4. Выбрать способ разделки рыбы для блюда «Рыба Нежность»**

а) филе с кожей без костей;

б) филе с кожей и реберными костями;

в) порционные куски из непластованной рыбы.

5. **Выбрать способ тепловой обработки, используемый при приготовлении блюда «Говядина по-первомайски»**

а) запекание;

б) жарят основным способом;

в) припускают

**Задание 6.** Определите массу нетто Севрюги с головой среднего размера, при разделке ее на порционные куски с кожей без хрящей, если масса брутто равна 45 кг.

Задания для выполнения дифференцированного зачёта

по **МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции**

в профессиональном модуле ПМ.03

**Вариант 2**

**Задание 1. Ответить на поставленные вопросы:**

1.Дайте характеристику прозрачных супов?

2. Перечислите 3 способа приготовления протёртых супов.

**Задание 2. Определить название блюда, добавить пропущенные слова:**

Сырой очищенный……… нарезают кубиками и жарят до готовности. Репчатый……. Нарезают………. И пассеруют. ………..смешивают с пассерованным…….., раскладывают на порционные сковороды. Помидоры…………….очищают, нарезают……….., обжаривают и кладут поверх………. Заливают взбитыми…………с добавлением соли и запекают в жарочном шкафу. При отпуске поливают жиром и посыпают зеленью.

**Задание 3. Заполнить таблицу «Приготовление горячих соусов», в которой отразить ингредиенты, формы нарезки, производные, посуду подачи:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Название | Ингредиенты | Форма нарезки | Посуда подачи |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Задание 4. Составить технологическую схему приготовления блюда «Рыба по-первомайски».**

**Задание 5. Ответить на тестовые вопросы:**

**1. Суп-пюре заправляют?**

а) Сливками 30-35%

б) молоком

в) сливками и яичным желтком.

**2. Форма нарезки брюнуаз – это…**

а) кубик

б) соломка

в) тонкий брусок

**3. выбрать набор продуктов используемый для приготовления соуса «Бешамель»:**

а) томатная паста, мука, яйцо, вода;

б) масло сливочное, мука, соль, белый перец, мускатный орех;

в) желтки, вода, сливочное масло, лимонный сок.

**4. Выбрать способ разделки рыбы для блюда «Рыба по-первомайски»**

а) филе с кожей без костей;

б) филе с кожей и реберными костями;

в) порционные куски из непластованной рыбы.

5. **Выбрать способ тепловой обработки, используемый при приготовлении блюда «Говядина с черносливом»**

а) запекание;

б) тушение;

в) припускают.

**Задание 6.** Определите массу нетто Севрюги с головой среднего размера, при разделке ее на порционные куски с кожей без хрящей, если масса брутто равна 86 кг.