Расписание на 24.11.2021г.-25.11.2021г.

Группа №32

Дисциплина: Технология. МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд , кулинарных изделий.

Преподаватель: Новопашина Н.С. nata.novopashina.78@bk.ru

Задания для экзаменующихся

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться:
- Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Вариант № 1

Внимательно прочитайте задание.
Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта № 1.

Приготовить **соус красный; бефстроганов, суп прозрачный.**

Вариант № 2

Внимательно прочитайте задание.
Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта № 2.

Приготовить **картофельное пюре, омлет смешанный, рыба тушеная.**

Вариант № 3

Внимательно прочитайте задание.
Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта № 3.

Приготовить **капуста тушеная, соус молочный, биточки рисовые.**

Вариант № 4

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта № 4.

Приготовить **голубцы с мясным фаршем, лапшевник с творогом, гуляш из свинины**.

Вариант № 5

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 5

Приготовить борщ украинский, плов из баранины, рассыпчатую гречневую кашу.

Вариант № 6

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 6.

Приготовить **соус сметанный, котлеты морковные, фасоль отварная с жиром**.

Вариант № 7

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 7.

Приготовить **картофель в молоке, рыбные котлеты, яйца отварные без скорлупы**.

Вариант № 8

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 8.

Приготовить **щи из квашенной капусты, рагу овощное, рыба запеченная по русски.**

Вариант № 9

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 9.

Приготовить **сырники из творога, оладий, сладкий соус.**

Вариант № 10

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 10

Приготовить **дрожжевые пончики, белый соус основной, рассольник ленинградский.**

Вариант № 11

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 11.

Приготовить **макароны отварные не сливным способом, биточки рубленные, соус луковый**,

Вариант № 12

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 12.

Приготовить **рыба припущенная с овощами, щи из свежей капусты, лангет.**

Вариант № 13

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 13

Приготовить **азу, картофель фри, соус мадера,**

Вариант № 14

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 14

Приготовить **котлета по киевски, вареники ленивые, суп с крупой.**

Вариант № 15

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 15

Приготовить **зразы картофельные, яичница глазунья, соус белый паровой.**

Преподаватель: Новопашина Н.С. **nata.novopashina.78@bk.ru**

Учебник Н.А.Анфимова. Кулинария. 2010г. **сайт studbooks.net**