Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Чукотского автономного округа «Чукотский многопрофильный колледж»

(ГАПОУ ЧАО «ЧМК»)

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по НМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/*Козлова И.В.*

*от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г.*

**Варианты заданий**

**для проведения текущего контроля**

по МДК.04.03 Технология приготовления продукции общественного питания

для студентов 4 курса

специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

СОСТАВИТЕЛЬ(И)

Преподаватель ГАПОУ ЧАО «ЧМК» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Скороходова Е.А./

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно-цикловой комиссии педагогики, психологии

и культуры

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

Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Смирнова Н.Н./

ОДОБРЕНО

Методист ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Горелов В.С./

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено на заседании ПЦК  « » \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г.  Протокол №\_\_\_от\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г.  Председатель ПЦК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ Смирнова Н.Н./ | **МДК.04.03 Технология приготовления продукции общественного питания**  **Перечень вариантов заданий**  Подпись преподавателя \_\_\_ /Скороходова Е.А./ | «Утверждаю»  Заместитель директора по НМР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Козлова И.В./  «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г. |

**Раздел 1. Технология приготовления продукции общественного питания**

**Тема 1.1. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

1. Какова пищевая ценность изделий из теста?
2. Назвать виды разрыхлителей и их значение при приготовлении теста.
3. Какие процессы происходят при брожении теста?
4. Как приготовить опару?
5. Как приготовить дрожжевое безопарное тесто?
6. Для чего производят обминку теста?
7. Перечислить изделия из дрожжевого теста.
8. Для чего производят расстойку теста?
9. Какие процессы происходят при выпечке изделий?
10. Составить схему приготовления пирожков печеных.
11. Как приготовить тесто для блинов?
12. Перечислить виды бездрожжевого теста.
13. Чем отличается тесто для блинчиков от теста для блинов?
14. Рассказать технологию приготовления теста для лапши домашней.
15. Рассказать технологию приготовления фарша из капусты свежей.
16. Составить схему приготовления мясного фарша.
17. Чем заменяют высококалорийные продукты при приготовлении изделий пониженной калорийности?
18. Какое значение имеет тепловая обработка продуктов?
19. Что такое варка? Перечислить способы варки.
20. Что такое жаренье? Перечислить разновидности жаренья.
21. В чем заключаются комбинированные приемы обработки?
22. Перечислить вспомогательные способы тепловой обработки.
23. Что происходит с белками при тепловой обработке?
24. Что происходит с витамином С при тепловой обработке?
25. Чем вызвано помутнение бульона?

**Ответы:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
| б | б | 5;-10;55 | 5-9; 0,4 | г | а | в | в | а | в | б | в | г | г | б | г | а | г | в | в | в | а | в | г | б |