

Итоговый контроль

Практика

Тестирование по пройденному материалу.

Выполнение практической работы по выбору учащегося.

Изученные темы:

- **Приготовление блюда: «Макароны отварные с сыром (овощами, томатом, с мясом)».**
- **Приготовление каши манной (пшениной, рисовой).**
- **Приготовление блюда «Биточки манные».**
- **Приготовление блюда «Картофель жареный» (отварной на пару, пюре).**
- **Приготовление блюда «Котлеты из картофеля» (свеклы).**
- **Приготовление блюда «Поджарка из свинины»..**
- **Приготовление блюда «Шницель натурально-рубленый из свинины».**
- **Приготовление блюда «Биточки из мяса»..**
- **Приготовление блюда «Рыба жареная».**

- **Приготовление блюда «Котлеты из рыбы».**
- **Приготовление блюда «Наггетсы из куриной грудки».**
- **Приготовление «Блинчиков со сметаной».**
- **Приготовление «Пиццы». Рецептура, расчет продуктов, организация рабочего места, подготовка продуктов, правила выпечки, оформление, качественная оценка.**
- **Приготовление печенья «Снежок».**
- **Приготовление печенья «Пуговки».**
- **Приготовление ватрушки «Лакомка».**

Задание:

1. Теоретическое тестирование.

Пройдите по ссылке и ответьте на вопросы теста.

Тест можно пройти один раз, время прохождения теста неограниченно.

https://docs.google.com/forms/d/15tBZhBNkgKONw1y3ZYv-pv_VwkH-zLoJ-Buf9bj_fDI/edit

2. Практическая часть.

Для выполнения практической части, необходимо выбрать любое блюдо, из изученных.

По методике дистанционного обучения – приготовить выбранное блюдо.

Поделиться в группе в контакте «Школа поварят 170-1» своими успехами.

Желаю удачи!!!

