

# ***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](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!!!**

