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 (пшенной, 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!!!