

Индивидуальные задания на тему: ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Задание
1	Герасимова В.В.	1. Срок реализации холодных блюд и закусок? 2. Технология приготовления блюда: «Винегрет овощной» 3. Назвать квалификацию холодных блюд и закусок.
2	Крикунова А.А.	1.Технология приготовления блюда: «Салат - коктейль «Креветочный». 2. Технология приготовления блюда: «Рыба отварная с гарниром и хреном». 3. Какими способами приготавливают салат из белокочанной капусты?
3	Кухальская А. А.	1.В чем особенность салатов – коктейлей? 2.Технология приготовления блюда: «Паштет из печени». 3. Назовите сроки реализации холодных блюд и закусок.
4	Стрелков И.А.	1.Как подготавливают сырье для приготовления холодных блюд и закусок. 2.Технология приготовления блюда: «Студень говяжий» 3. Составить технологическую схему приготовления салата столичного.
5	Товарниченко Е.Е.	1. На какие группы классифицируют бутерброды? 2. Технология приготовления блюда «Салат рыбный» 3. Перечислите продукты, входящие в состав салата мясного.
6	Шестаков А.С.	1. На какие группы классифицируют бутерброды? 2. Технология приготовления блюда: «Язык заливной». 3. Перечислите салаты из варёных овощей.
7	Шошин А.А.	1. В какой посуде отпускают салаты – коктейли? 2.Технология приготовления блюда: «Сельдь под шубой». 3. Как хранят подготовленные очищенные овощи для салатов?
8	Шошина А.В.	1. В чем заключается пищевая ценность холодных блюд и закусок? 2. Технология приготовления блюда: «Салат «Столичный». 3. Назовите температуру подачи салатов.

9	Юшманов Е.В.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Способы оформления салатов? 2. Технология приготовления блюда: «Ассорти рыбное»» 3. Чем заправляют салаты из свежих овощей?
10	Гвинеева В. В.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Технология приготовления блюда «Бутерброд с колбасой» 2. Технология приготовления блюда: «Винегрет овощной». 3. Перечислите блюда из сельди.
11	Мачуский Н.А.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Дайте характеристику цеха, в котором производят приготовление холодных блюд и закусок 2. Технология приготовления блюда: «Ассорти мясное» 3. Какие овощи входят в состав гарнира к сельди?
12	Макаров А.А.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Какие инструменты, посуда и инвентарь используют для приготовления холодных блюд и закусок? 2. Технология приготовления блюда: «Салат «Мясной». 3. Как приготавливают икру из баклажанов?
13	Жлобич Т.А.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Технология приготовления блюда «Канapé с маслом» 2. Технология приготовления блюда: «Винегрет с рыбой горячего копчения 3. Перечислите продукты, входящие в состав салата «Столичный»
14	Стрелкова Н.А.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Какие продукты используют для приготовления холодных блюд и закусок? 2. Технология приготовления блюда: «Сельдь рубленая». 3. Какова норма отпуска салатов из варёных овощей?
15	Фёдорова А.А.	<ol style="list-style-type: none"> 1. В чем заключается пищевая ценность холодных блюд и закусок? 2. Технология приготовления блюда: «Помидоры, фаршированные яйцом и луком». 3. Перечислите салаты из варёных овощей.

Оправлять на эл. почту elena.grofel@yandex.ru или в ВК