**Оценка результатов освоения профессионального модуля №2 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста»**

профессия 260807.01 «Повар, кондитер»

КАРТОЧКА 1

1. Подготовка круп к варке.
2. Какие требования предъявляются к качеству блюд из яиц.
3. Горячие блюда из творога.

КАРТОЧКА 2

1. Характеристика блюд из творога.
2. Виды каш. Способы приготовления рисовой рассыпчатой каши.
3. Холодные блюда из творога.

КАРТОЧКА 3

1. Перечислите виды макаронных изделий.
2. Как приготовить гречневую кашу?
3. Способы разрыхления теста.

КАРТОЧКА 4

1. Перечислите виды круп.
2. Как приготовить тесто для блинов?
3. Варка яиц.

КАРТОЧКА 5

1. Назовите виды каш по консистенции приготовления.
2. Как приготовить безопарное дрожжевое тесто?
3. Жареные блюда из яиц.

КАРТОЧКА 6

1. Требования к качеству блюд из яиц и сроки их хранения.
2. Как приготовить бездрожжевое (пресное) тесто?
3. Приготовление манной каши.

КАРТОЧКА 7

1. Правила варки рассыпчатых каш.
2. Запеченные блюда из яиц.
3. Горячие блюда из творога.

КАРТОЧКА 8

1. Как приготовить вязкую рисовую кашу?
2. Назовите жареные блюда из творога.
3. Что такое меланж?

КАРТОЧКА 9

1. Как приготовляют опарное дрожжевое тесто?
2. Чем полезны блюда из круп, бобовых и макаронных ихделий?
3. Подготовка бобовых к варке.

КАРТОЧКА 10

1. Назовите виды бобовых.
2. Какие блюда готовят из каш?
3. Значение блюд из теста.

КАРТОЧКА 11

1. Биологический способ разрыхления теста.
2. Варка бобовых.
3. Характеристика блюд из творога.

КАРТОЧКА 12

1. Назовите запеченные блюда из творога.
2. Рассыпчатые каши.
3. Характеристика яичных продуктов.

КАРТОЧКА 13

1. Какие творожные блюда приготовляют в холодном виде?
2. Как подразделяют каши по консистенции?
3. Перечислите виды бездрожжевого теста.

КАРТОЧКА 14

1. Как приготовить тесто для домашней лапши?
2. Каково значение блюд из творога?
3. Подготовка круп.

КАРТОЧКА 15

1. Назовите блюда , которые готовят из вязких каш.
2. Какие горячие блюда приготовляют из творога?
3. Как приготовить опару?

КАРТОЧКА 16

1. Для чего производят расстойку теста?
2. Требования к качеству блюд из творога и сроки из хранения.
3. Как приготовить омлет натуральный?

КАРТОЧКА 17

1. Какие способы варки яиц вы знаете?
2. Как сварить бобовые?
3. Какие процессы происходят при брожении теста?

КАРТОЧКА 18

1. Для чего производят обминку теста?
2. Составить схему приготовления сырников.
3. Какие способы варки макаронных изделий вы знаете?

КАРТОЧКА 19

1. Какое значение в питании человека имеют блюда из круп?
2. Как испечь ватрушки створогом?
3. Как приготовить тесто для оладий?

КАРТОЧКА 20

1. Назовите виды бездрожжевого теста.
2. Требования к качеству блюд из яиц и сроки их хранения.
3. Как приготовить жидкие каши?

КАРТОЧКА 21

1. Как сварить вязкую кашу?
2. Характеристика яичных продуктов.
3. Горячие блюда из творога.

КАРТОЧКА 22

1. Как приготовить запеканку из творога?
2. Подготовка бобовых к варке.
3. Назовите способы разрыхления теста.

КАРТОЧКА 23

1. Назовите правила приготовления рассыпчатой каши.
2. Виды бобовых.
3. Значение творога в питании человека.

КАРТОЧКА 24

1. Какое значение в питании человека имеют блюда из макаронных изделий?
2. Характеристика блюд из творога.
3. Для чего производят обминку теста?

КАРТОЧКА 25

1. Какое значение в питании человека имеют блюда из бобовых?
2. Как приготовляют безопарное тесто?
3. Назовите блюда из бездрожжевого теста.