**Уважаемые студенты!**

**Решаем письменно ситуационные задачи**

***Задание № 1***

На вашем предприятии общественного питания нет помещения для размораживания мяса. Как и где будите осуществлять этот процесс?

***Задание № 2***

На предприятие общественного питания поступила шейная часть говядины. Как вы подготовите к тепловой обработке? Какие блюда можно будет приготовить?

***Задание № 3***

 Вам предстоит приготовить блюдо жаркое по – домашнему из свинины. . Но на предприятии общественного питания нет свинины, только говядина. Изменится ли технология приготовления, используемые части?

***Задание № 4***

 Вам предстоит приготовить картофель фри. Как вы проверите готовность фритюрного жира? Что произойдет, если жарить картофель в недостаточно нагретом жире? Как нужно солить картофель фри? Какие мясные блюда можно подать с данным гарниром?

***Задание № 5***

 Мясо птицы доходит до готовности быстрее, чем мясо свинины. Почему так происходит ?

***Задание № 6***

 При варке свиных ножек в последующим охлаждением образуется желе. Какие изменения пищевых веществ происходит?

***Задание № 7***

 Порционные куски мяса долго на получается поджарить до золотистой корочки. Какие ошибки допустил повар? Ответ обоснуйте.

***Задание № 8***

Поджарка после жарки стала сухим и грубым. Какие ошибки были допущены поваром при приготовлении блюда?

***Задание № 9***

На раздаче оказались порции картофельной запеканки с мясом, края которой имеют неровные срезы, поверхность со вздутиями, темного цвета. Определите ошибки, допущенные поваром при приготовлении и порционировании блюда.

***Задание № 10***

Вы работаете поваром, готовите мясные блюда. Перечислите правила личной гигиены, которые вам необходимо соблюдать. Перечислите привила производственной санитарии, которые необходимо соблюдать повару.

Домашнее задание отправляйте, пожалуйста, ежедневно Вконтакте или на мою электронную почту: **olga\_zhigalova.13@mail.ru**

***Задание № 11***

 На раздаче оказались порции картофельной запеканки, края которой имеют неровные срезы, поверхность со вздутиями, темного цвета. Определите ошибки, допущенные поваром при приготовлении и порционировании блюда. Каково кулинарное использование картофельной запеканки?

***Задание № 12***

 В поступившей на предприятие общественного питания белокочанной капусте обнаружены гусеницы и их личинки. Как подготовить такую капусту для приготовления блюд? Перечислите формы нарезки белокочанной капусты и их кулинарное использование.

***Задание 13***

 Вам предстоит приготовить капустные котлеты. Назовите ингредиенты данного блюда. Какова технологическая последовательность приготовления полуфабриката и готового блюда? Какие дефекты могут возникнуть при несоблюдении технологии приготовления данного блюда? Каково кулинарное использование капустных котлет?

***Задание 14***

 При жарке брусочки нарезанного картофеля склеиваются и прилипают к сковороде. По какой причине это произошло? Изложите технологическую последовательность приготовления, правила отпуска блюда «Картофель жареный». Каково кулинарное использование данного блюда?

***Задание № 15***

 В меню предприятия общественного питания имеется блюдо «Овощи припущенные». Посетитель не знаком с таким блюдом и просит вас, как повара, готовившего данное блюдо объяснить значение способа припускания овощей. Что вы ответите посетителю? Постарайтесь убедить его приобрести данное блюдо.

***Задание № 16***

 В меню предприятия общественного питания имеется блюда «Капуста тушеная». Выяснив у повара, что блюдо приготовлено из свежей капусты, посетитель просит приготовить ему блюдо из квашеной капусты. Изменится ли состав блюда при замене свежей капусты на квашеную? Изложите технологическую последовательность приготовления, правила отпуска готового блюда.

***Задание № 17***

В меню предприятия общественного питания имеется блюдо «Котлеты морковные». Посетитель удивлен, он знает только мясные или рыбные котлеты, и просит вас, как повара, готовившего данное блюдо рассказать о составе и о технологии приготовления котлет морковных. Что вы ответите посетителю? Постарайтесь убедить его приобрести данное блюдо.

***Задание № 18***

Посетитель предприятия общественного питания заказал блюдо «Голубцы овощные». Как вы приготовите и подадите данное блюдо посетителю? При какой температуре будете подавать готовое блюдо?

***Задание № 19***

Посетитель предприятия общественного питания заказал блюдо «Помидоры фаршированные». Как вы приготовите и подадите данное блюдо посетителю? При какой температуре будете подавать готовое блюдо?

***Задание № 20.***

Вы работаете на раздаче. В конце дня остались не реализованы несколько порций тушеного овощного блюда. Как вы поступите в данном случае? Что вы предпримете, чтобы оставить оставшееся блюдо на следующий день?