**Уважаемые студенты!**

**Выполните письменно зачетную работу**

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

*Выберите один правильный ответ….*

1. Жиловка – это…..

а) удаление чешуи в) размораживание мяса

б) отделение мяса от кости г) удаление сухожилий, пленок

2. Эскалоп – это…

а) мелкокусковой полуфабрикат в) крупнокусковой полуфабрикат

б) порционный полуфабрикат г) полуфабрикат из птицы

3. Сульфитация – это……

а) маркировка инвентиря в) предохранение от потемнения

б) размораживание г) взвешивание

*Вставьте пропущенные слова*

4. Вагон – ресторан имеет зал для \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ , \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ , моечное отделение , \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

5. Рабочие места повара могут быть \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ .

6. Овощной цех должен иметь удобную связь с \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ цехами.

7. Нормативным документом на предприятиях общественного питания являются: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ , \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

8. Кондитеры 3 разряда изготовляют простые торты и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ , \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ , \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

9. Запрещается оставлять на следующий день в соусном отделении горячего цеха: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ , \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, отварные макаронные изделия, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ , \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

10. В холодном цехе готовят следующие блюда: муссы, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ , \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ , \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ , \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*Ответьте на вопросы*

11. Какие факторы необходимо учитывать при размещении предприятия?

12. Чем отличается закусочная от кафетерий?

13. Перечислите натуральные полуфабрикаты из птицы?

14. Где и как опаливают птицу?

15. К каком цехе обрабатывается птица в ресторанах и столовых?