**Оценочные материалы текущего контроля успеваемости**

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



|  |
| --- |
| федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  высшего профессионального образования  «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности»  ДисциплинаБ3.В.ОД.9 «Технология производства ресторанной продукции»  (наименование дисциплины) |

**ВОПРОСЫ ДЛЯ ЗАЩИТЫ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ**

Лабораторная работа 1 - Технология приготовления холодных блюд, холодных и горячих закусок.

1. Классификация и виды холодных блюд и закусок ресторанов.
2. Дать характеристику горячим закускам ресторана.
3. Банкетные ресторанные холодные блюда и закуски, технология, правила отпуска.
4. Особенности санитарного контроля при производстве холодных блюд и закусок в ресторане.
5. Составить технологическую схему производства блюда «Щука галантина» .

Лабораторная работа 2 - Технология супов.

1. Классификация супов.
2. Особенности в технологии заправочных супов.
3. Особенности в технологиях солянок и рассольников.
4. Особенности в технологиях холодных супов.
5. Технология приготовления сладких супов, выбор загустителя и гарнира.

Лабораторная работа 3 - Технология приготовления горячих блюд из мяса.

1. Основные режимы кулинарной обработки мяса убойных животных.
2. Степени обжарки мяса.
3. От каких характеристик зависит выбор режимов и параметров тепловой обработки мяса убойных животных.
4. Современные технологии приготовления блюд из мяса.
5. Разделка мясной туши. Виды мясных полуфабрикатов.

Лабораторная работа 4 - Технология приготовления горячих блюд из рыбы и морепродуктов.

1. Последовательность механической обработки рыбы с костным скелетом.
2. Особенности механической обработки двустворчатых моллюсков, ракообразных и кальмаров.
3. Обосновать режимы тепловой обработки рыбы с костным скелетом.
4. Обосновать режимы тепловой обработки рыбы с хрящевым скелетом.
5. Технология приготовления блюд суши.

Лабораторная работа 5- Технология приготовления сладких блюд.

1. Классификация и ассортимент сладких блюд ресторана.
2. Десерты и полуфабрикаты из желирующих продуктов.
3. Десерты приготовленные на основе фруктов и ягод.
4. Особенности подачи десертов в ресторане.
5. Современные технологии в приготовлении десертов.

Лабораторная работа 6 - Технология напитков.

1. Классификация напитков.
2. Напитки из натурального кофе.
3. Правила заварки чая.
4. Аперитивы, виды, состав, технология.
5. Особенности подачи напитков.