**Задания для итоговой аттестации**

Приготовить три блюда на выбор из данного списка

***Задание № 1.***

**Приготовление блюд из овощей и грибов:**

1. Приготовление блюда «Баклажаны жареные».
2. Приготовление блюда «Картофельное жареный с луком».
3. Приготовление блюда «Пюре из овощей».
4. Приготовление блюда «Овощи, припущенные в молочном соусе».
5. Приготовление блюда «Морковь с зеленым горошком в сметанном соусе».
6. Приготовление блюда «Капуста тушеная».
7. Приготовление блюда «Картофель тушеный с грибами».
8. Приготовление блюда «Картофель тушеный с копченой грудкой».
9. Приготовление блюда «Рагу из овощей».
10. Приготовление блюда «Голубцы с мясным фаршем».
11. Приготовление блюда «Картофель жареный с грибами».

***Задание №2.***

**Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных  
изделий, яиц, творога, теста:**

1. Приготовление и оформление, простых блюд из каш, гарниров из круп и риса, блюда из бобовых.
2. Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога.
3. Приготовление простых мучных блюд из теста с фаршем.
4. Приготовление и оформление простых блюд из макаронных изделий.

***Задание №3.***

**Приготовление супов и соусов:**

1. Приготовить блюдо: Борщ украинский, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении.
2. Приготовить блюдо: Рассольник ленинградский, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении.
3. Приготовить блюдо: Солянка мясная сборная, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении.
4. Приготовить блюдо: Суп картофельный с фрикадельками, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении.
5. Приготовить блюдо: Суп-лапша домашняя, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении.
6. Приготовить блюдо: Суп - пюре из разных овощей, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении.
7. Приготовить блюдо: Щи из свежей капусты с картофелем, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении.
8. Приготовить блюдо: Окрошка мясная на кефире, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении.

***Задание №4.***

**Приготовление блюд из рыбы:**

1. Приготовление и отпуск блюда «Рыба (филе) отварная» №300.
2. Приготовление и отпуск блюда «Рыба (филе) припущенная» №303.
3. Приготовление и отпуск блюда «Рыба жареная» №310.
4. Приготовление и отпуск блюда «Рыба жареная с луком по-ленинградски» №312.
5. Приготовление и отпуск блюда «Рыба жареная во фритюре» №313.
6. Приготовление и отпуск блюда «Рыба жареная в тесте» №314.
7. Приготовление и отпуск блюда «зразы донские» №318.
8. Приготовление и отпуск блюда «Рыба запеченная с картофелем по- русски» №319.
9. Приготовление и отпуск блюда «солянка из рыбы на сковороде» №323.
10. Приготовление и отпуск блюда «котлеты рыбные» №324.
11. Приготовление и отпуск блюда «шницель рыбный» №330.
12. Приготовление и отпуск блюда «Рыба фаршированная» №308.

***Задание №5.***

**Приготовление блюд из мяса и домашней птицы:**

1. Подготовить рабочее место и приготовить блюдо **«Жаркое по – домашнему»,** соблюдая технологический процесс приготовления, санитарные правила и нормы техники безопасности.
2. Подготовить рабочее место и приготовить блюдо **«Гуляш, каша гречневая рассыпчатая»,** соблюдая технологический процесс приготовления, санитарные правила и нормы техники безопасности.
3. Подготовить рабочее место и приготовить блюдо **«Мясо шпигованное»**, соблюдая технологический процесс приготовления, санитарные правила и нормы техники безопасности.
4. Подготовить рабочее место и приготовить блюдо **«Азу»**, соблюдая технологический процесс приготовления, санитарные правила и нормы техники безопасности.
5. Подготовить рабочее место и приготовить блюдо **«Бефстроганов с картофелем жареным во фритюре»**, соблюдая технологический процесс приготовления, санитарные правила и нормы техники безопасности.
6. Подготовить рабочее место и приготовить блюдо **«Запеканка картофельная с мясом»**, соблюдая технологический процесс приготовления, санитарные правила и нормы техники безопасности.
7. Подготовить рабочее место и приготовить блюдо **«Бифштекс рубленый, овощи гриль»**, соблюдая технологический процесс приготовления, санитарные правила и нормы техники безопасности.
8. **Подготовить рабочее место и приготовить блюдо «Чахохбили»,** соблюдая технологический процесс приготовления, санитарные правила и нормы техники безопасности.
9. Подготовить рабочее место и приготовить блюдо **«Тефтели с рисом, картофельное пюре»**, соблюдая технологический процесс приготовления, санитарные правила и нормы техники безопасности.
10. Подготовить рабочее место и приготовить блюдо **«Печень жареная с луком, макаронные изделия отварные»**, соблюдая технологический процесс приготовления, санитарные правила и нормы техники безопасности.

***Задание №6.***

**Приготовление и оформление холодных блюд и закусок:**

1. Приготовить блюдо **«Салат мясной»,** соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении.
2. Приготовить блюдо «**Паштет из печени»,** соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении.
3. Приготовить блюдо **«Помидоры фаршированные мясным салатом»**, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении.
4. Приготовить блюдо «**Салат - коктейль с ветчиной и сыром »,** соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении.
5. Приготовить блюдо **«Салат коктейль с курицей и фруктами»,** соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении.
6. Приготовить блюдо «**Винегрет овощной»,** соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении.
7. Приготовить блюдо салат **«Цезарь»,** соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении.
8. Приготовить блюдо «**Жареная рыба под маринадом»,** соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении.
9. Приготовить блюдо «**Маринад овощной с томатом**», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении.
10. Приготовить блюдо «Салат из белокочанной капусты», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении.

***Задание №7.***

**Приготовление сладких блюд и напитков:**

1. *Приготовление и оформление банкетных холодных сладких блюд.*
2. Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд.
3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд.
4. Приготовление и оформление банкетных холодных напитков.
5. Приготовление, оформление, отпуск горячих напитков разнообразного ассортимента.