

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чукотского автономного округа «Чукотский многопрофильный колледж»
(ГАПОУ ЧАО «ЧМК»)

УТВЕРЖДАЮ:

Директор
ГАПОУ ЧАО
«ЧМК»:

О.Н. Гришин

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по профессиональному модулю

**ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА
С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Анадырь
2022

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
--------------------	--------------------------	-----------------------

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чукотского автономного округа «Чукотский многопрофильный колледж» (далее ГАПОУ ЧАО «ЧМК»)

Разработчик:

Хертек Д. Д., преподаватель ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

Рекомендован Методическим советом ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

Протокол № 04 от «14» декабря 2021 г.

Утвержден Приказом № 01-10/28 от 31.01.2022 г. «Об утверждении образовательных программ»

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

1. Вопросы и задания для текущего контроля

Тема 1.1. Организация и технология приготовления сложных супов

1. Каково значение супов в питании человека?
2. Назвать ассортимент и технологию приготовления жидких супов?
3. Рассказать общую схему приготовления пюреобразных супов.
4. Назвать ассортимент и технологию приготовления супов-пюре из растительных продуктов.
5. Перечислить ассортимент и технологию приготовления супов-пюре из животных продуктов.
6. Рассказать технологию приготовления супов-бисков.
7. Рассказать технологию приготовления прозрачных супов и перечислить гарниры, с которыми их подают.
8. Указать ассортимент и технологию приготовления окрошек.
9. Рассказать технологию приготовления свекольника и ботвиньи.
10. Указать технологию приготовления щей зеленых, холодного борща.
11. Виды гарниров для прозрачных супов.
12. Требования к качеству готовых первых блюд.
13. Санитарные правила при приготовлении горячей кулинарной продукции

Тема 1.2. Организация приготовления сложных горячих соусов

14. Каково значение соусов в питании и кулинарии?
15. Назвать классификацию соусов.
16. Каковы ассортимент, технология и назначение производных соуса красного основного?
17. Каковы ассортимент, технология и назначение производных мясного белого соуса?
18. Какова технология приготовления грибного соуса? Перечислить ассортимент и назначение производных грибного соуса.
19. Назвать ассортимент, технологию и назначение соусов, приготовленных на сливочном масле.
20. Назвать ассортимент, технологию и назначение масляных смесей.
21. Рассказать технологию приготовления майонеза и перечислить ассортимент и назначение его производных.
22. Назвать ассортимент, технологию и назначение заправок приготовленных на растительном масле?

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
----------------------------	---------------------------------	------------------------------

23. Технология приготовления соусов грибных повышенной сложности.

24. Технология приготовления соусов и смеси повышенной сложности на сливочном масле.

25. Требования к качеству соусов.

26. Сроки хранения в соответствии с санитарными требованиями.

Тема 1.3. Организация приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра

27. Назвать ассортимент, технологию приготовления овощей, жаренных с небольшим количеством жира?

28. Рассказать технологию и ассортимент приготовления жареных овощей во фритюре.

29. Рассказать технологию приготовления котлет и крокет картофельных.

30. Назвать технологию приготовления котлет морковных, капустных, свекольных.

31. Каковы ассортимент и технология приготовления запеченных нефаршированных овощей?

32. Каковы ассортимент и технология приготовления запеченных фаршированных овощей?

33. Назвать ассортимент и технологию приготовления запеканок из овощей.

34. Технология приготовления блюд из запеченных овощей.

35. Технологический процесс приготовления блюд из грибов и сыра

36. Требования к качеству к блюдам из овощей и грибов в соответствии санитарных норм..

37. Расчет массы брутто, нетто при механической кулинарной обработке овощей.

Тема 1.4. Организация приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

38. Каково значение в питании человека блюд из рыбы?

39. Перечислить ассортимент и назвать технологию приготовления блюд из рыбы, жаренной основным способом.

40. Перечислить ассортимент и назвать технологию приготовления блюд из рыбы, жаренной во фритюре.

41. Рассказать технологию жаренья рыбы в жарочном шкафу и на открытом огне.

42. Перечислить ассортимент и назвать технологию приготовления блюд из тушеной рыбы.
43. Перечислить ассортимент и назвать технологию приготовления блюд из запеченной рыбы.
44. Каково значение блюд из мяса и мясопродуктов в питании человека?
45. Назвать ассортимент и технологию приготовления блюд из мяса, жаренного крупным куском.
46. Назвать ассортимент и технологию приготовления блюд из мяса, жаренного крупным куском и более мелким куском.
47. Назвать ассортимент и технологию приготовления блюд из запеченного мяса.
48. Назвать ассортимент и технологию приготовления блюд из жареной и запеченной птицы.
49. Технология приготовления блюд из жареного мяса.
50. Технология приготовления блюд из запеченного мяса.
51. Технология приготовления блюд из жареной сельскохозяйственной птицы.
52. Технология приготовления блюд из запеченной сельскохозяйственной птицы.
53. Расчет массы отходов при механической кулинарной обработке рыбы, мяса, птицы для блюд повышенной сложности.

2. Вопросы и задания для итогового контроля

Теоретические вопросы

1. Роль соусов в профессиональной кулинарии.
2. Группы каш по густоте. Отличия.
3. Признаки классификации соусов.
4. Консистенция каш. Причины разной консистенции каши.
5. Основные правила варки каш.
6. Виды пассеровок и бульонов используемые для приготовления соусов.
7. Необходимость введения в соусы только пассерованной муки.
8. Условиях при которых доводят до готовности кашу при варке в кастрюлях, если при варке в стационарном котле ее доводят до готовности, закрыв котел крышкой, при температуре 90... 100°C.
9. Технологическая схема приготовления красного основного соуса.

10. Случаи, при которых применяется тушение мяса.

11. Приемы, способствующие сохранению витамина С при тепловой обработке овощей.

12. Технология приготовления белых основных соусов на мясном и рыбном бульонах.

13. Причины размягчения овощей при тепловой обработке.

14. Технологическая схема приготовления томатного соуса.

15. Дать определение следующих терминов:

простой гарнир — это

сложный гарнир — это

16. Соус сметанный, его производные. Блюда с подачей сметанного соуса.

17. Роль гарнира в составе блюда.

18. Способ приготовления пассеровки для небольшого количества соуса.

19. Классификацию овощных блюд по способу тепловой обработки.

20. Бульоны, используемые для приготовления соусов.

21. Значение овощных блюд и гарниров в питании.

22. Отличие приготовления коричневого бульона от белого.

23. Способы продления срока хранения коричневого бульона.

24. Способы получения концентрированного коричневого бульона (фюме).

25. Рыбные блюда в зависимости от способа тепловой обработки.

26. Назвать количество продуктов, необходимое для приготовления 1000 г заправки для салатов, заправки горчиной.

27. Значение рыбных блюд в питании.

28. Обосновать следующий процесс. При варке порционных полуфабрикатов рыбу заливают горячей водой, а при варке целыми тушками или звеньями — холодной.

29. Обосновать следующий процесс. Жировую пассеровку для приготовления соусов можно разводить горячим бульоном, а сухую — бульоном, охлажденным до 50 °С.

30. Обосновать следующий процесс. Муку для соуса красного основного предпочитают пассеровать без жира, хотя ее можно пассеровать и с жиром.

31. Показатели готовности блюд из рубленого мяса.

32. Цель доведения соуса до кипения после протираания разваренных овощей.
33. Сasti туши говядины, используемые для варки.
34. Обосновать следующий процесс. Мясо готовят, соблюдая следующие условия: нарезают кусками массой 1,5...2 кг; закладывают в горячую воду и варят без кипения до готовности.
35. Обосновать следующий процесс. Для придания вкуса и аромата в соусы вводят сухое и полусухое вино, которое наливают в хорошо разогретую сковороду и доводят до кипения.
36. Обосновать следующий процесс. Процесс приготовления соуса белый основной соус варят 30 мин, а красный - 1ч.
37. Способы хранения мяса в течение 3 ч и более после его варки.
38. Случаи, при которых соус не заправляют лимонной кислотой. Белые соусы в отличие от красных обладают менее острым и более нежным вкусом, меньшим сокогонным действием, поэтому в них добавляют лимонную кислоту.
39. Состав гарнира, добавляемого к белому соусу с рассолом при его приготовлении.
40. Маринование и шпигование. Причины необходимости маринования и шпигования мяса диких животных при приготовления блюд.
41. Блюда, которые подаются с грибным соусом.
42. Жидкие основы для приготовления молочных соусов.
43. Причины смазывания сметаной цыплят перед жаркой.
44. Блюда, которые подаются со сметанным соусом.
45. Причины смачивания поверхности горячей водой при жарении гуся или утки, а тушки индеек поливают растопленным маслом.
46. Способы уменьшения энергетической ценности яично-масляных соусов. Способы снижения себестоимость таких соусов.
47. Изменения необходимые для внесения в технологию приготовления жареной птицы, если птица старая.
48. Виды круп, используемых в кулинарии.
49. Жидкие основы используемые для приготовления каш.
50. Цель и порядок заправки птицы для варки.

Практические задания

Задание 1. Рассчитать, сколько потребуется продуктов для приготовления 50, 75 и 100 г соуса. Зная количество продуктов на 1000 г соуса майонез.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
----------------------------	---------------------------------	------------------------------

Задание 2. Рассчитать, сколько необходимо взять картофеля массой нетто, чтобы получить 100 порций жареного картофеля, если масса одной порции 200 г, а у жарка составляет 31 %.

Задание 3. Заполнить таблицу, указав способ определения степени готовности таких блюд, как ростбиф и бифштекс, по внешним признакам.

Степень готовности блюда	Внешние признаки	Способ определения
С кровью		
Полупрожаренное		
Прожаренное		

Задание 4. Определить гарнир рекомендуемый подавать к жареному мясу в зависимости от вида мяса.

Жареное мясо	Рекомендуемые гарниры
Говядина	_____
Телятина	_____
Свинина	_____
Баранина	_____
	Дополнительный гарнир

Задание 5. Определить массу отварного мяса, если масса полуфабриката говядины 3 кг.

Задание 6. В таблице указать условия, температуру и продолжительность хранения горячих рыбных блюд в зависимости от способа тепловой обработки.

Рыба разной тепловой обработки	Условия хранения	Температура хранения, °С	Продолжительность хранения, ч (мин)
Отварная			
Припущенная			
Жаренная основным способом			
Жаренная во фритюре			
Запеченная			

Задание 7. Заполнить таблицу, указав показатели качества рыбных блюд.

Блюдо из	Разделка	Внешний	Вкус	Запах	Гарнир	Соус
----------	----------	---------	------	-------	--------	------

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
----------------------------	---------------------------------	------------------------------

рыбы		ВИД				
Отварной						
Припущенной						
Жареной						
В тесте						
Запеченной						
В виде котлетной массы						

Задание 8. В таблице отметить знаком «+» способ размещения соуса при отпуске горячих рыбных блюд из рыбы разной тепловой обработки.

Рыба	Подача с соусом		
	отдельно	сбоку	сверху
Отварная			
Припущенная			
Жаренная основным способом			
Жаренная во фритюре			

Задание 9. Заполнить таблицу, указав гарниры и соусы, используемые при отпуске блюд из рыбной котлетной массы.

Блюдо	Гарнир	Соус
Котлеты, биточки рыбные		
Тельное из рыбы		
Фрикадельки рыбные		
Тефтели рыбные		

Задание 10. Описать соус, который рекомендуется подавать к запеченной рыбе в зависимости от предварительной подготовки рыбы перед запеканием.

Рыба	Рекомендуемый соус
Сырая	_____
Припущенная	_____
Обжаренная	_____

Задание 11. Описать условия приготовления рыбы, жаренной с луком по-ленинградски:

вид полуфабриката: _____

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
--------------------	--------------------------	-----------------------

отпуск: _____

Задание 12. Рассчитать, сколько картофеля массой брутто потребуется в январе для приготовления 75 порций картофельных котлет.

Решение: _____

Ответ: _____

Задание 13. Указать ингредиенты и технологическую последовательность приготовления рыбы, припущенной порционным куском:

а) ингредиенты: _____

б) технологическая последовательность приготовления:

помещают в сотейник полуфабрикат → _____

Задание 14. Продолжить технологическую последовательность приготовления отварной птицы:

заправляют птицу → _____

Задание 15. Продолжить технологическую последовательность приготовления цыплят табака:

распластовать тушку → _____

Задание 16. Продолжить технологическую последовательность приготовления котлет натуральных из филе птицы или дичи:

приготавливают полуфабрикат → _____

Задание 17. Указать ингредиенты и технологическую последовательность приготовления рубленых котлет из птицы или дичи:

а) ингредиенты: _____

б) технологическая последовательность приготовления:

приготавливают полуфабрикат → _____

Задание 18. Заполнить таблицу, указав показатели качества блюд из птицы и дичи.

Блюдо	Внешний вид	Консистенция	Вкус	Запах	Цвет
Порционные куски отварной птицы					
Жареная птица					
Котлеты панированные из филе кур					
Котлеты рубленые из кур					

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
----------------------------	---------------------------------	------------------------------

Задание 19. Заполнить таблицу, указав условия, температуру и продолжительность хранения горячих блюд из птицы и дичи.

Блюдо	Условия хранения	Температура хранения, °С	Продолжительность хранения, ч
Вареные и жареные целые тушки птицы			
Из котлетной массы			
Тушеное			

Задание 20. Составить схему классификации соусов.

Задание 21. Продолжить технологическую последовательность приготовления тефтелей:

полуфабрикат обжаривают→ _____

Задание 22. Заполнить столбцы. Ассортимент соусов и гарниров для тефтелей.

Соусы

Гарниры

_____	_____
_____	_____
_____	_____

Задание 23. Заполнить таблицу, указав наличие или отсутствие технологических операций, при приготовлении перечисленных в ней блюд.

Блюдо	Тепловая обработка полуфабриката перед запеканием	Запекание		Доведение до готовности в соусе	Подача с соусом	
		в соусе	без соуса		вместе	полив
Голубцы овощные						
Помидоры фаршированные						
Кабачки фаршированные						
Перец фаршированный						
Баклажаны фаршированные						

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
----------------------------	---------------------------------	------------------------------

Задание 24. Указать ингредиенты и технологическую последовательность приготовления грибов в сметанном соусе:

а) ингредиенты: _____

б) технологическая последовательность приготовления:

нарезают грибы→ _____

Задание 25. Заполнить таблицу, указав показатели качества блюд из овощей.

Блюдо	Внешний вид	Консистенция	Вкус	Запах	Цвет
Вареные овощи					
Картофельное пюре					
Припущенные овощи					
Жареные овощи					
Тушеные овощи					
Запеченные овощи					
Гарниры из овощей					