

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

УТВЕРЖДАЮ:

Директор
ГАПОУ ЧАО
«ЧМК»:

Л. В. Махаева

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по профессиональному модулю

**ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ
ПРОДУКЦИИ**

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Анадырь
2019

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2019
----------------------------	---------------------------------	------------------------------

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

Разработчик:

Скороходова Е. А., преподаватель ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

Рекомендован Методическим советом ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

Протокол № 07 от «16» апреля 2019 г.

Утвержден Приказом № 01-10/401 от 30.08.2019 г. «Об утверждении документов по организации учебного процесса»

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

1. Вопросы и задания для текущего контроля

Тема 1.1. Организация и технология приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок

1. Каково значение холодных блюд в питании человека?
2. Каким образом обрабатывают гастрономические продукты для приготовления холодных блюд?
3. Каковы ассортимент и технология приготовления закусок из рыбных гастрономических продуктов?
4. Каковы ассортимент и технология приготовления закусок из мясных гастрономических продуктов?
5. Каковы ассортимент и технология приготовления холодных блюд из яиц и сыра?
6. Указать ингредиенты и технологию приготовления блюда «яйцо по майонезом».
7. Назвать способы приготовления сельди?

Тема 1.2. Организация и проведение приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

8. Каковы ассортимент и технология приготовления холодных блюд повышенной сложности из мясных продуктов?
9. Каковы ассортимент и технология приготовления холодных блюд повышенной сложности из рыбы?
10. Какова технология приготовления студня говяжьего?
11. Какие требования предъявляются к качеству холодных блюд, закусок и срокам их хранения?
12. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из рыбы.
13. Организация технологического процесса приготовления закусок из нерыбного сырья.
14. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из мяса и птицы.
15. Методика расчета количества отходов при механической обработке рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы.
16. Методика расчета необходимого сырья и продуктов массой брутто, нетто для приготовления холодных блюд и закусок из рыбы, мяса.
17. Требования к качеству холодных блюд и закусок.

Тема 1.3. Организация и проведение приготовления сложных холодных соусов

18. Каковы соусы приготавливают на основе сливочного масла?
19. В какой последовательности готовят заправку для салата, заправку горчичную?
20. Рассказать последовательность приготовления соуса майонез: перечислить ингредиенты и технологическую последовательность.
21. С какой целью в кулинарной практике майонез иногда готовят с белым соусом?
22. Указать ингредиенты и технологическую последовательность приготовления зеленого масла.
23. Для приготовления, каких блюд используют зеленое масло?
24. Указать технологическую последовательность приготовления селедочного масла.
25. Для приготовления, каких блюд используют селедочное масло?
26. Ассортимент холодных соусов их применение и способы их подачи.
27. Виды сырья и полуфабрикатов для приготовления холодных соусов
28. Санитарные правила, режим хранения при приготовлении холодных соусов.
29. Санитарно-гигиенические правила при приготовлении холодных соусов.
30. Оборудование, посуда и инвентарь для приготовления холодных соусов.
31. Нормативно-технологическая документация в соответствии с требованиями СанПин.
32. Организация технологического процесса приготовления соусов на растительном масле.
33. Технологический процесс приготовления соусов на уксусе.

2. Вопросы и задания для итогового контроля

Теоретические вопросы

1. Дать определение термину «сырье». Привести пример.
2. Каково значение и классификация холодных закусок в питании?
3. Дать определение термину «полуфабрикат». Привести пример.
4. Какие продукты используют для приготовления закусок. В чем заключается их пищевая ценность?
5. Дать определение термину «полуфабрикат высокой степени

готовности». Привести пример.

6. Объяснить, почему готовя холодные закуски, следует строго соблюдать санитарные правила и выдерживать сроки и режимы хранения и реализации сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.

7. Дать определение термину «бутерброд». Привести пример.

8. В каких помещениях на предприятии общественного питания готовят холодные закуски, какое используют оборудование, инвентарь и какая температура должна быть в этих помещениях?

9. Дать определение термину «блюдо». Привести пример.

10. Какие закуски запрещается готовить в летнее время даже при наличии холодильного оборудования и почему?

11. Дать определение термину «кулинарная продукция». Привести пример.

12. В чем заключается основное назначение закусок?

13. Дать определение термину «кулинарная готовность». Привести пример.

14. Перечислить виды нарезки овощей для приготовления холодных закусок. Какие правила необходимо соблюдать при нарезки овощей для холодных закусок и почему?

15. Дать определение термину «кулинарная обработка». Привести пример.

16. Какова роль холодных закусок в меню праздничного банкета, и какие особые приемы используют при их оформлении?

17. Дать определение термину «механическая кулинарная обработка». Привести пример.

18. Что входит в группу холодных блюд и закусок и от чего зависит их ассортимент?

19. Дать определение термину «кулинарная тепловая обработка». Привести пример.

20. Перечислить продукты, которые используют для приготовления салатов и винегретов и какими заправками их заправляют?

21. Дать определение термину «отходы при кулинарной обработке». Привести пример.

22. Какой температуры должны быть вареные или жареные продукты до приготовления из них салатов? Дать общую оценку качества готовых салатов и винегретов при их оформлении.

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2019
----------------------------	---------------------------------	------------------------------

23. Дать определение термину «потери при кулинарной обработке». Привести пример.

24. Существует наиболее распространенные два вида приготовления и оформления салатов. Охарактеризовать эти способы и объяснить в чем их особенность.

25. Дать определение термину «рецептура».

26. Рассказать правила механической и тепловой обработки овощей для приготовления винегретов.

27. Дать определение термину «качество продукции общественного питания».

28. Назвать, чем характеризуется совокупность полезных свойств кулинарной продукции. Дать краткую характеристику показателям.

29. В чем особенность приготовления салатов-коктейлей.

30. Дать определение термину «пищевая ценность». Привести пример.

31. Какова классификация бутербродов и особенность использования продуктов для их приготовления?

32. Дать определение термину «безопасность». Охарактеризовать виды безопасности. Привести пример.

33. Какова особенность приготовления горячих бутербродов? Рассказать способы их приготовления.

34. Обосновать, что подразумевает собой «материально техническое снабжение».

35. Рассказать технологию приготовления открытых бутербродов.

36. Из каких стадий складывается «производство продукции», и каково их влияние на продукцию.

37. Рассказать технологию приготовления закрытых бутербродов.

38. Дать определение термину «контроль качества». Перечислить виды контроля и дать им краткую характеристику.

39. Рассказать технологию приготовления комбинированных бутербродов.

40. В чем заключается назначение таких этапов как упаковка, транспортирование, хранение кулинарной продукции?

41. Рассказать технологию приготовления закусочных бутербродов (канапе).

42. Каково назначение такого этапа как «реализация кулинарной продукции».

43. Рассказать технологию приготовления горячих бутербродов (тартинки).
44. Охарактеризовать этап «утилизация отходов».
45. Обосновать, что подразумевают собой «технологические свойства сырья».
46. Рассказать технологию приготовления крутона.
47. Рассказать классификацию способов кулинарной обработки.
48. Рассказать технологию приготовления крутона (муаль).
49. Перечислить гидромеханические способы обработки. Дать характеристику способу «пенообразование».
50. Объяснить назначение тепловой обработки кулинарной продукции.

Практические задания

1. Указать технологическую последовательность подготовки следующих продуктов:

Овощи и зелень:

Картофель и корнеплоды:

Мясо, птица:

Вареная и копченая колбасы:

Консервированные овощи:

Соленая и копченая рыба:

Окорок:

Сыр:

Сливочное масло:

2. Продолжить технологическую последовательность приготовления закрытых бутербродов (сэндвичей):

подготавливают хлеб→

3. Перечислить характерные особенности приготовления, оформления и использования закусочных бутербродов (канапе).

4. Продолжить перечень общих правил приготовления салатов:

«вареные и жареные продукты до приготовления из них салатов должны быть хорошо охлаждены»,

5. Дать краткую характеристику следующим способам приготовления и оформления салатов:

горкой

букетами

6. Создать свой вариант оформления салата. Описать его или нарисовать.



7. Указать ингредиенты и технологическую последовательность приготовления салата «Весна»:

а) ингредиенты: _____

б) технологическая последовательность приготовления:

нарезают редис→

8. Продолжить технологическую последовательность приготовления овощного винегрета:

нарезать подготовленные овощи →

9. Объяснить, почему свеклу перед смешиванием с другими овощами заправляют растительным маслом? _____

10. Перечислить продукты, с которыми отпускают винегрет.

11. Перечислить виды открытых бутербродов.

12. Продолжить технологическую последовательность приготовления салата-коктейля:

подготовленные продукты нарезать или мелкими кубиками, или тонкими ломтиками, или соломкой→

13. Продолжить технологическую последовательность приготовления баклажанной икры:

запечь, очистить и измельчить баклажаны→

14. Продолжить технологическую последовательность яиц под майонезом с гарниром:

нарезать подготовленные овощи→

15. Продолжить технологическую последовательность приготовления фаршированного яйца:

сварить яйца вкрутую→

16. Перечислить фарши, используемые для фаршированных яиц.

17. Продолжить технологическую последовательность приготовления картофельного салата:

отварить, охладить, очистить и нарезать картофель

18. Указать ингредиенты и технологическую последовательность приготовления рыбного салата:

а) ингредиенты:

б) технологическая последовательность приготовления:

нарезать отварной картофель→

19. Продолжить технологическую последовательность мясного салата:

нарезать вареное мясо и овощи→

20. Перечислить признаки, которые дают возможность выделить салаты-коктейли в особую группу.

21. Продолжить технологическую последовательность приготовления

фаршированных томатов:

подготовить томаты→

22. Перечислить ассортимент фаршей для фаршированных помидоров.
Описать технологию приготовления одного из перечисленных фаршей.

23. Продолжить технологическую последовательность приготовления фаршированных сладких перцев:

подготовить сладкий перец→

24. Продолжить технологическую последовательность приготовления фаршированных кабачков:

подготовить кабачки→

25. Продолжить технологическую последовательность приготовления грибной икры:

сушеные грибы варят→