

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.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ 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 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 - 2019
----------------------------	---------------------------------	------------------------------

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.

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

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

Тема 1.1. Организация и технология приготовления сложных супов

Теоретические вопросы

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

2. Каково значение супов в питании и их классификация?

3. Дать определение термину «бульон». Перечислить виды сырья, используемые для его приготовления.

4. Объяснить, почему для приготовления бульонов, являющихся основой для соусов, используют позвоночные кости?

5. Дать определение термину «сырье». Привести пример.

6. Если при варке бульонов кости залить не холодной, а водой, как это повлияет на качество бульона?

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

8. Как можно объяснить то, что при варке мясокостного бульона мясо

закладывают в кипящий костный бульон, что обеспечивает более высокое вкусовое качество, как бульона, так и мяса?

9. Дать определение термину «денатурация белков». Привести пример.

10. Почему после закладки каждого продукта суп должен закипеть?

11. Дать определение термину «нагревание». Привести пример.

12. Почему квашеную капусту для щей рекомендуется предварительно тушить?

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

14. Дать определение термина «заправочные супы».

15. Некоторые сорта капусты обладают горьким привкусом. Какой прием вы порекомендуете для удаления этого привкуса?

16. Дать определение термину «поверхностный нагрев». Привести пример.

17. Почему квашеную капусту для щей рекомендуется предварительно тушить?

18. Дать определение термину «объемный нагрев». Привести пример.

19. В чем отличие способа отпуска щей, приготовленных на рыбном бульоне, от щей на других жидких основах?

20. Дайте определение термина «щи». Назвать их ассортимент.

21. Перечислить способы подготовки свеклы для борщей.

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

23. Перечислите основные и дополнительные продукты, используемые для приготовления борщей.

24. Дайте определение термина «борщ». Перечислить их ассортимент

25. Какой прием используют для усиления красного цвета борща?

26. Дать определение термину «жарка». Привести пример.

27. Какие способы подготовки свеклы для борща рекомендуются для следующих предприятий общественного питания: дошкольное учреждение, ресторан, столовая при лечебном учреждении.

28. Дать определение термину «рецептура».

29. Перечислить основные компоненты рассольника.

30. Дать определение термину «пассерование». Привести пример.

31. Почему припущенные огурцы закладывают в рассольник после картофеля? Назвать причину по которой рассольник «Московский» нельзя

нагревать свыше 80 °С.

32. Дать характеристику способу тепловой обработки «варка паром».

33. В чем отличие жидкой основы солянок от других заправочных супов?

34. Дать определение термину «припускание». Привести пример.

35. Обоснуйте широкое применение супов-пюре в детском и лечебном питании.

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

37. Почему перед закладыванием в бульон бобовые промывают, заливают холодной водой и замачивают?

38. Дать определение термину «бланширование (ошпаривание)». Привести пример.

39. Перечислите правила варки овощей, круп, птицы и мяса для супов-пюре.

40. Дать характеристику способу тепловой обработки «жарка на нагретых поверхностях».

41. Почему для супов-пюре лучше готовить белую мучную пассеровку без сливочного масла?

42. Дать характеристику способу тепловой обработки «жарка в жире» (фритюр).

43. Объяснить, как добиться, чтобы супы-пюре имели однородную и нежную консистенцию?

44. Дать характеристику способу тепловой обработки «жарка в жарочных шкафах».

45. Почему при подаче температура супов-пюре должна быть ниже температуры заправочных супов и составлять менее 70 °С?

46. Дать характеристику способу тепловой обработки «жарка на открытом огне».

47. Калорийность прозрачных супов невелика. В чем тогда заключается их предназначение? Назвать жидкие основы прозрачных супов.

48. Дать характеристику способу тепловой обработки «термостатирование».

49. Почему прозрачные супы называют концентрированными? Объясните сущность такого способа, как «оттягивание» и «осветление».

50. Дать определение термину «ассортимент кулинарной продукции». Объяснить, что необходимо учитывать при формировании ассортимента

кулинарной продукции. Как представлен ассортимент кулинарной продукции на предприятии общественного питания?

Практические задания

1. Продолжить технологическую последовательность приготовления прозрачного мясного бульона:

доводят до кипения костный бульон → _____

2. Из приведенных вариантов выбрать правильный ответ на следующий вопрос: «Какой признак указывает на то, что бульон осветлился?»

- а) образование хлопьев свернувшегося белка;
- б) «оттяжка» всплывает наверх толстым слоем;
- в) «оттяжка» оседает на дно.

3. Объяснить технологию выполнения и назначение следующих приемов:

заправка (защипывание) супа-пюре сливочным маслом _____

заправка супа-пюре льезоном _____

4. Продолжить технологическую последовательность приготовления супа-пюре из печени:

слегка обжаривают подготовленную печень → _____

5. Продолжить технологическую последовательность приготовления супа харчо:

заливают холодной водой подготовленное мясо → _____

6. Объяснить необходимость выполнения следующих операций для приготовления супов из разных видов круп:

отваривание до полуготовности и промывание перловой крупы _____

ошпаривание овсяной крупы _____

7. В таблице указать последовательность (цифрами) закладки продуктов в супы.

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

Продукты	Суп		
	с картофелем и макаронами	картофельный с крупой	картофельный с бобовыми
Пассерованные овощи			
Картофель			
Подготовленная рисовая крупа			
Вермишель			
Подготовленные бобовые			

8. Указать ингредиенты и технологическую последовательность приготовления супа картофельного:

а) ингредиенты: _____

б) технология приготовления:

закладывают в кипящий бульон подготовленные овощи→ _____

9. Продолжить технологическую последовательность приготовления солянки сборной мясной:

бульон доводят до кипения→ _____

10. Заполнить таблицу, указав характерные особенности различных видов солянок.

Солянка	Вид бульона	Особенности	
		рецептуры	подачи
«Сборная мясная»			
«Домашняя»			
«Рыбная»			
«Грибная»			
«Донская»			

11. Указать технологическую последовательность подготовки ингредиентов для солянки, если продукты для нее готовят заранее.

Соленые огурцы

Репчатый лук

Томатное пюре

Оливки

Маслины

Лимон

Мясные продукты

Рыбные продукты

12. Найти ошибки и неточности в технологической последовательности приготовления рассольника «Ленинградский».

1. Приготавливают бульон.
2. Очищают и нарезают картофель, корни и лук, соленые огурцы.
3. Подготавливают крупу.
4. Пассеруют корни и лук.
5. Пассеруют огурцы.
6. В кипящий бульон закладывают картофель.
7. Доводят до кипения.
8. Добавляют пассерованные корни и лук.
9. Варят до готовности картофеля.
10. Вводят подготовленные огурцы, соль, специи.
11. Варят до готовности.
12. Отпускают с кусочками мяса, добавляют в тарелку рассол, сметану, рубленую зелень.

13. Заполнить таблицу, указав характерные особенности различных видов рассольников.

Рассольник	Вид бульона	Особенности	
		рецептуры	подачи
«Традиционный»			
«Ленинградский»			
«Домашний»			
«Московский»			

14. Продолжить технологическую последовательность подготовки соленых огурцов для рассольников:

срезают кожуру→ _____

15. Заполнить таблицу, указав характерные особенности различных борщей.

Борщ	Вид бульона	Форма нарезки свеклы	Особенности	
			рецептуры	подачи
С капустой и картофелем				
Украинский				
Флотский				
Московский				
Сибирский				

16. Восстановить последовательность (цифрами) технологической схемы приготовления борща с использованием свежей капусты.

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

Закладывают картофель и доводят до кипения_____

Закладывают пассерованные корни и лук_____

Бульон доводят до кипения_____

Проваривают 10... 15 мин_____

Закладывают капусту и доводят до кипения_____

Закладывают подготовленную свеклу_____

Добавляют соль, специи, уксус_____

Закладывают пассерованное томат-пюре._____

Варят до готовности_____

17. Какие способы подготовки свеклы для борща рекомендуются для следующих предприятий общественного питания:

дошкольное учреждение_____

ресторан_____

столовая при лечебном учреждении_____

18. Перечислить продукты, используемые для приготовления борщей.

Основные _____

Дополнительные _____

19. В таблице указать характерные особенности различных щей.

Щи	Жидкая основа	Вид капусты	Форма нарезки капусты	Особенности	
				рецептуры	подачи
Из свежей капусты с картофелем					
Из свежей капусты					
Из квашеной капусты с картофелем					
Из квашеной капусты					
Суточные					
Уральские					
Зеленые					

20. Вписать пропущенные слова в следующий текст:

«Подготовленные продукты закладывают в кипящий бульон в _____

_____, в зависимости от _____

_____ так, чтобы они были _____

до готовности одновременно».

21. Продолжить технологическую последовательность приготовления грибного отвара:

заливают холодной водой подготовленные грибы→ _____

22. Укажите ингредиенты и технологическую последовательность приготовления рыбного бульона:

а) ингредиенты: _____

б) технологическая последовательность приготовления:

заливают холодной водой подготовленные рыбные продукты→ _____

23. Найти технологические ошибки в следующем тексте:

«Вы кладете в кастрюлю кусочек грудинки с косточкой, заливаете его горячей водой, добавляете соль, кладете петрушку, лавровый лист, перец и ставите варить бульон».

24. Вписать пропущенные слова в следующий текст:

«Бульоны являются основой для приготовления _____ и _____ и используются как _____; в этом случае к ним на гарнир подаются _____ и др».

25. В таблице указать массу продуктов и количество (объем) воды, используемых для приготовления бульонов.

Бульон	Масса основного продукта, кг	Объем воды, л
Нормальный		
Концентрированный		
Восстановленный		