

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.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ  
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

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. Обработка, нарезка и приготовления блюд из овощей и грибов**

1. Из каких последовательных операций состоит механическая кулинарная обработка овощей?
2. Для чего сортируют овощи?
3. Как производят механическую кулинарную обработку картофеля?
4. Для чего моют овощи перед очисткой?
5. Каковы отходы при обработке картофеля и от чего зависит процент отходов?
6. Как обрабатывают белокочанную и цветную капусту?
7. Зачем капусту кладут в соленую воду?
8. Как моют салатные и шпинатные овощи?
9. С какой целью нарезают овощи?
10. Перечислить формы нарезки соленых огурцов.
11. Как обрабатывают капусту для голубцов?
12. Как хранят очищенный картофель?
16. Как обрабатывают сушеные грибы?

#### **Тема 1.2. Подготовка и сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога**

17. Рассказать о способах варки рассыпчатой рисовой каши.
18. В чем заключается особенность варки бобовых?
19. Рассказать о способах варки макаронных изделий.
20. Чем отличаются способы варки яиц? Как используют вареные яйца?
21. Как приготавливают яичницу с колбасой, с черным хлебом, с зеленым луком?
22. Чем омлет отличается от яичницы? Как делят омлеты по способу приготовления?
23. С какими гарнирами приготавливают запеченные омлеты?
24. Как приготавливают и подают драчену? Чем отличается она от омлета?
25. Каковы требования к качеству блюд из яиц?
26. Можно ли хранить готовые блюда из яиц?
27. Какие пищевые вещества содержит творог? Почему он необходим в питании?

<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2019</b>
----------------------------	---------------------------------	------------------------------

28. Какие продукты входят в состав творожной массы?

29. Как приготавливают и отпускают пудинг из творога? Чем он отличается от запеканки из творога?

30. Какие требования к качеству блюд «сырники из творога» и «запеканка из творога»?

31. Каковы сроки хранения блюд из творога?

#### **Тема 1.4. Обработка рыбного сырья. Приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы**

32. Как изменяются основные вещества рыбы в процессе тепловой обработки?

33. Как варят и отпускают рыбу?

34. По данному набору продуктов определить название блюда и способ его приготовления: треска, мука пшеничная, масло растительное, картофель, сливочное масло, лимон, зелень.

35. Как приготавливают и отпускают тельное из рыбы?

36. Каковы сроки и условия хранения готовых блюд из рыбы?

#### **Тема 1.5. Обработки мясного сырья. Приготовление полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы**

37. Какие процессы происходят при тепловой обработке мяса?

38. Как варят мясо для вторых блюд? Какие гарниры используют к отварной говядине, баранине, свинине?

39. Как жарят и отпускают мясо крупными кусками?

40. Как жарят мясо натуральными порционными кусками? Каковы способы подачи бифштекса?

41. Чем поливают при отпуске натуральные жареные мясные блюда?

42. Чем отличается жарка панированных порционных кусков от жарки натуральными кусками? Каковы потери (в%) при жарке натуральных и панированных мясных блюд?

43. Как жарят и отпускают шашлыки, люля-кебаб?

44. Как жарят изделия из рубленой массы?

45. Как варят и отпускают блюда из субпродуктов: языки, мозги, почки по-русски?

46. Как приготавливают говядину, запеченную в луковом соусе?

### **2. Вопросы и задания для итогового контроля**

#### **Теоретическая часть**

1. Перечислить положительные и отрицательные стороны тепловой

обработки продуктов.

2. Классификация соусов по признакам.
3. Дать определение процессов варки и жарки.
4. Пассеровки и бульоны используемые для приготовления соусов.
5. Перечислить способы варки.
6. Способ приготовления белых основные соусов на мясном и рыбном бульоне.

7. Назвать способы жарки.

8. Роль овощей в питании.

9. Перечислить комбинированные способы тепловой обработки продуктов.

10. Блюда к которым используют соус сметанный и его производные.
11. Значение пассерования.
12. Температура выпекания изделий из дрожжевого теста.
13. Дать определение технологического процесса «тушение».
14. Значение расстойки.
15. Назвать вспомогательные способы тепловой обработки.
16. Способы приготовления сладких соусов из абрикосов и яблок.
17. Способы для сохранения цвета свеклы при тепловой обработке.
18. Виды рыбы, используемые для приготовления блюд на предприятиях общественного питания.

19. Значение супов в питании.

20. Пищевые вещества, которые содержится в рыбе.

21. Классификация супов.

22. Способы для оттаивания мороженой рыбы.

23. Способ приготовления бульона: мясной, рыбный.

24. Способ для вымачивания соленой рыбы.

25. Общие правила приготовления заправочных супов.

26. Особенности обработки наваги, камбалы, трескии.

27. Перечень супов относящиеся к заправочным супам. Особенности приготовления.

28. Значение панировки для рыбы. Виды панировок.
29. Виды рассольников и особенности их приготовления.
30. Изменения основных веществ рыбы в процессе тепловой обработки.
31. Основные особенности приготовления супа с домашней лапшой.
32. Способы варки и отпуска рыбы.

33.Последовательность приготовления молочных супов: с крупой, с макаронными изделиями, с овощами.

34.Способы приготовления и отпуска тельное из рыбы.

35.Способы проведения осветления прозрачного бульона.

36.Рассказать алгоритм технологии приготовления студня говяжьего.

37.Гарниры, с которыми отпускают прозрачные супы.

38.Сроки и условия хранения готовых блюд из рыбы.

39.Особенности приготовления супа-пюре.

40.Последние стадии механической кулинарной обработки мяса.

41.Последовательность процесса приготовления окрошек.

42.Способы размораживания мяса.

43.Отличия борщ холодный от свекольника.

44.Части, на которые делится передняя четвертина говядины.

45.Последовательность приготовления сладких супов: из яблок и груш, сухофруктов.

46.Части, на которые делится задняя четвертина говядины.

47.Гарниры, которые используют к сладким супам.

48.Виды полуфабрикатов из говядины.

49.Температура подачи горячих и холодных супов.

50.Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины.

### Практические задания

**Задание 1.** В нижерасположенной таблице классифицировать следующие продукты: клубника со сливками, пельмени со сметаной, мясной фарш, картофельное пюре, какао-порошок, молоко, пицца замороженная, морковь, салат мясной, рыба свежая, блины с медом, крупа рисовая, каша манная, котлеты рыбные, макаронные изделия, сосиски.

Блюдо	Полуфабрикат	Сырье	Кулинарное изделие

**Задание 2.** Составить технологическую схему приготовления щей из свежей капусты.

**Задание 3.** Составить технологическую схему приготовления супа картофельного с крупами.

**Задание 4.** Указать ингредиенты и продолжить технологическую последовательность приготовления рыбного бульона:

а) Ингредиенты: \_\_\_\_\_

б) Технологическая последовательность приготовления: заливают холодной водой подготовленные рыбные продукты → \_\_\_\_\_

**Задание 5.** Продолжить технологическую последовательность приготовления грибного отвара: заливают холодной водой подготовленные грибы → \_\_\_\_\_

**Задание 6.** Восстановить последовательность (цифрами) технологической схемы приготовления борща с использованием свежей капусты.

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 \_\_\_\_.

**Задание 7.** Продолжить технологическую последовательность подготовки соленых огурцов для рассольника: срезают кожу → \_\_\_\_\_

**Задание 8.** Найти ошибки и неточности в технологической последовательности приготовления рассольника «Ленинградский»: Приготавливают бульон. Очищают и нарезают картофель, корни и лук, соленые огурцы. Подготавливают крупу. Пассеруют корни и лук. Пассеруют огурцы. В кипящий бульон закладывают картофель. Доводят до кипения. Добавляют пассерованные корни и лук. Варят до готовности картофеля. Вводят подготовленные огурцы, соль, специи. Отпускают с кусочками мяса, добавляют в тарелку рассол, сметану, рубленую зелень.

**Задание 9.** Продолжить технологическую последовательность приготовления солянки сборной мясной: бульон доводят до кипения \_\_\_\_\_

**Задание 10.** Указать ингредиенты и технологическую последовательность приготовления супа картофельного:

а) Ингредиенты: \_\_\_\_\_

б) Технология приготовления: закладывают в бульон подготовленные овощи → \_\_\_\_\_

**Задание 11.** Из приведенных вариантов выбрать правильный ответ на следующий вопрос: «Почему при варке молочных супов необходима предварительная варка рисовой крупы в воде? Ответ обосновать»

а) Это ускоряет процесс приготовления;

б) Способствует готовности крупы;

в) Улучшает визуальные и вкусовые показатели супа.

**Задание 12.** Продолжить технологическую последовательность приготовления молочного рисового супа:

На цельном молоке: перебирают и промывают крупу

---

**Задание 13.** Из приведенных вариантов выберите правильный ответ на следующий вопрос: «Какой признак указывает на то, что бульон осветлился?»  
Ответ обосновать.

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

**Задание 14.** Продолжить технологическую последовательность приготовления прозрачного мясного бульона: доводят до кипения костный бульон \_\_\_\_\_

**Задание 15.** Продолжить технологическую последовательность приготовления холодного борща:

- а) Ингредиенты: \_\_\_\_\_
- б) Технология приготовления: нарезают и припускают свеклу →

---

**Задание 16.** Перечислить цифрами технологическую последовательность приготовления соуса красного основного.

Приготовление пассировки \_\_\_\_; варка соуса \_\_\_\_; заправка специями \_\_\_\_; процеживание \_\_\_\_; приготовление коричневого бульона \_\_\_\_; заправка мучной пассеровкой \_\_\_\_; приготовление пассерованных корней, лука и томата и введение их в соус \_\_\_\_; проваривание соуса \_\_\_\_.

**Задание 17.** Указать классификацию рыбы:

по размеру \_\_\_\_\_

по виду промышленной обработки \_\_\_\_\_

**Задание 18.** Рассчитать количество отходов, полученное при разделке 65 кг хека на кругляши.

Решение: \_\_\_\_\_

Ответ: \_\_\_\_\_

**Задание 19.** Определить массу неразделанного окуня, если при разделке его на филе с кожей и костями отходы составили 8 кг.

Решение: \_\_\_\_\_

Ответ: \_\_\_\_\_



<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2019</b>
----------------------------	---------------------------------	------------------------------

**Задание 20.** Продолжить технологическую последовательность разделки щуки для фарширования в целом виде: очищают от чешуи

---

**Задание 21.** Составить технологическую схему приготовления красного основного соуса.

**Задание 22.** Составить технологическую схему приготовления томатного соуса.

**Задание 23.** Зная количество продуктов на 1000 г соуса майонез, рассчитать, сколько их потребуется для приготовления 50, 75 и 100 г соуса.

**Задание 24.** Составить технологическую схему обработки чешуйчатой рыбы для использования порционными кусками с кожей и костями.

**Задание 25.** Составить таблицу использования полуфабрикатов из рыбы в зависимости от способов тепловой обработки.