

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

УТВЕРЖДАЮ:

И.о. директора
ГАПОУ ЧАО
«ЧМК»:

О.Н. Гришин

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по профессиональному модулю

**ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И
ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ 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 холодных десертов

1. Каково значение сладких блюд в питании человека?
2. Как классифицируют сладкие блюда? Составить схему и указать температуру подачи сладких блюд.
3. Как приготовить сливки и сметану для различных сладких блюд?
4. Дать характеристику свойств желирующих веществ и технологию их подготовки для использования при приготовлении сладких блюд.
5. Перечислить ассортимент и технологию приготовления желированных сладких блюд.
6. Как приготавливают компоты из свежих, консервированных и сухих фруктов?
7. Составить технологическую схему приготовления киселя из черной смородины.
8. Как приготавливают и отпускают желе из лимона?
9. Составить технологическую схему приготовления мусса из клюквы.
10. Как приготавливают и отпускают самбук из яблок? Чем отличается самбук от мусса?
11. Каковы требования к качеству желированных сладких блюд?
12. Перечислить ассортимент и технологию приготовления блюд из мороженого.
13. Перечислить ассортимент и технологию приготовления суфле.
14. Объяснить, почему сладкие блюда не могут быть основными в рационе и подают их обычно на десерт.
15. Что используют для ароматизации компотов из свежих плодов и ягод?
16. Какие желирующие вещества используют для приготовления сладких блюд?
17. Какой должна быть жирность сметаны и сливок, предназначенных для взбивания?
18. Каким образом можно осветлить желе?
19. При какой температуре взбивают мусс?
20. Каковы требования к сладким холодным блюдам?

Тема 1.2. Организация и технология приготовления сложных горячих десертов

21. Перечислить горячие сладкие блюда.
 22. По набору продуктов определить название блюда: хлеб белый, молоко, яйца, масло сливочное, фрукты консервированные, соус абрикосовый.
 23. Пользуясь сборником рецептур, определить количество продуктов, необходимое для приготовления 50 порций шарлотки с яблоками.
 24. Каковы ассортимент и технология сладких блюд из яблок?
 25. Перечислить ассортимент и технологию приготовления суфле.
 26. Каковы ассортимент и технология приготовления пудингов?
 27. Описать технологическую последовательность приготовления яблок жареных в тесте: приготовление жидкого теста (кляр); подготовка яблок; приготовление блюда.
 28. Описать технологическую последовательность приготовления шарлотки с яблоками: подготовка фарша; подготовка хлеба (теста); формование; запекание.
 29. Чем отличается приготовление рисового пудинга от приготовления рисовой запеканки?
 30. Рассказать, как подготовить продукты для приготовления сладких блюд?
 31. Описать технологию приготовления гурьевской каши.
 32. Рассказать технологию приготовления яблок печеных.
 33. Составить технологическую схему приготовления пудинга.
 34. Составить технологическую схему приготовления суфле (воздушный пирог).
 35. Составить технологическую схему приготовления яблок печеных.
 36. Выполнить технологическую схему приготовления гренков.
 37. Из какого теста готовят корзиночки для подачи холодных сладких блюд? Описать технологию приготовления корзиночек.
 38. Из какого теста готовят тарталетки для подачи холодных сладких блюд? Описать технологию приготовления тарталеток.
 39. Перечислить полуфабрикаты для подачи сладких блюд.
 40. Назвать изделия из хлеба.
- Каковы требования к качеству горячих сладких блюд?

2.Вопросы и задания для итогового контроля

Теоретические задания:

1. Ассортимент сложных холодных и горячих десертов.
2. Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных десертов.
3. Основные критерии оценки качества готовых сложных горячих десертов.
4. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов.
5. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов.
6. Методы приготовления сложных холодных и горячих десертов.
7. Технология приготовления сложных холодного десерта: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.
8. Технология приготовления сложного холодного десерта: мусс.
9. Технология приготовления сложного холодного десерта: суфле.
10. Технология приготовления сложного холодного десерта: парфе.
11. Технология приготовления сложного холодного десерта: террин.
12. Технология приготовления сложного холодного десерта: щербет.
13. Технология приготовления сложного холодного десерта: пай.
14. Технология приготовления сложного холодного десерта: тирамису.
15. Технология приготовления сложного холодного десерта: чизкейк.
16. Технология приготовления сложного холодного десерта: бланманже.
17. Технология приготовления сложного горячего десерта: суфле.
18. Технология приготовления сложного горячего десерта: пудинг.
19. Технология приготовления сложного горячего десерта: овощной кекс.
20. Технология приготовления сложного горячего десерта: гурьевская каша.
21. Технология приготовления сложного горячего десерта: снежок из шоколада.
22. Технология приготовления сложного горячего десерта: шоколадно-фруктового фондю.
23. Технология приготовления сложного горячего десерта: фламбе.
24. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления

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

сложных холодных десертов.

25. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов.

26. Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных десертов.

27. Варианты оформления и техника декорирования сложных горячих десертов.

28. Сервировка и подача сложных горячих десертов.

29. Сервировка и подача сложных холодных десертов.

30. Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.

31. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов.

32. Требования к безопасности хранения сложных холодных десертов.

33. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов.

34. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов.

Практические задания

Задание 1. Рассчитать количество продуктов для приготовления 76 порций по технологической карте приложение 1.

Задание 2. Рассчитать количество продуктов для приготовления 99 порций по технологической карте приложение 2.

Задание 3. Рассчитать количество продуктов для приготовления 67 порций по технологической карте приложение 3.

Задание 4. Рассчитать количество продуктов для приготовления 56 порций по технологической карте приложение 4.

Задание 5. Рассчитать количество продуктов для приготовления 36 порций по технологической карте приложение 5.

Задание 6. Рассчитать количество продуктов для приготовления 68 порций по технологической карте приложение 6.

Задание 7. Рассчитать количество продуктов для приготовления 93 порций по технологической карте приложение 7.

Задание 8. Рассчитать количество продуктов для приготовления 25 порций по технологической карте приложение 8.

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

Задание 9. Рассчитать количество продуктов для приготовления 206 порций по технологической карте приложение 9.

Задание 10. Рассчитать количество продуктов для приготовления 56 порций по технологической карте приложение 10.

Задание 11. Рассчитать количество продуктов для приготовления 45 порций по технологической карте приложение 1.

Задание 12. Рассчитать количество продуктов для приготовления 88 порций по технологической карте приложение 2.

Задание 13. Рассчитать количество продуктов для приготовления 90 порций по технологической карте приложение 3.

Задание 14. Рассчитать количество продуктов для приготовления 63 порций по технологической карте приложение 4.

Задание 15. Рассчитать количество продуктов для приготовления 34 порций по технологической карте приложение 5.

Задание 16. Рассчитать количество продуктов для приготовления 38 порций по технологической карте приложение 6.

Задание 17. Рассчитать количество продуктов для приготовления 49 порций по технологической карте приложение 7.

Задание 18. Рассчитать количество продуктов для приготовления 57 порций по технологической карте приложение 8.

Задание 19. Рассчитать количество продуктов для приготовления 85 порций по технологической карте приложение 9.

Задание 20. Рассчитать количество продуктов для приготовления 93 порций по технологической карте приложение 10.

Задание 21. Рассчитать количество продуктов для приготовления 71 порций по технологической карте приложение 1.

Задание 22. Рассчитать количество продуктов для приготовления 45 порций по технологической карте приложение 2.

Задание 23. Рассчитать количество продуктов для приготовления 61 порций по технологической карте приложение 3.

Задание 24. Рассчитать количество продуктов для приготовления 39 порций по технологической карте приложение 4.

Задание 25. Рассчитать количество продуктов для приготовления 54 порций по технологической карте приложение 5.

Задание 26. Рассчитать стоимость десерта на 1 и 97 порций приложение 2.

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

3. **Задание 27.** Рассчитать стоимость десерта на 1 и 91 порций приложение
9. **Задание 28.** Рассчитать стоимость десерта на 1 и 84 порций приложение
2. **Задание 29.** Рассчитать стоимость десерта на 1 и 77 порций приложение
3. **Задание 30.** Рассчитать стоимость десерта на 1 и 73 порций приложение
9. **Задание 31.** Рассчитать стоимость десерта на 1 и 69 порций приложение
2. **Задание 32.** Рассчитать стоимость десерта на 1 и 66 порций приложение
3. **Задание 33.** Рассчитать стоимость десерта на 1 и 60 порций приложение
9. **Задание 34.** Рассчитать стоимость десерта на 1 и 57 порций приложение
2. **Задание 35.** Рассчитать стоимость десерта на 1 и 54 порций приложение
3. **Задание 36.** Рассчитать стоимость десерта на 1 и 49 порций приложение
9. **Задание 37.** Рассчитать стоимость десерта на 1 и 46 порций приложение
2. **Задание 38.** Рассчитать стоимость десерта на 1 и 41 порций приложение
3. **Задание 39.** Рассчитать стоимость десерта на 1 и 38 порций приложение
9. **Задание 40.** Рассчитать стоимость десерта на 1 и 98 порций приложение
2. **Задание 41.** Рассчитать стоимость десерта на 1 и 36 порций приложение
3. **Задание 42.** Рассчитать стоимость десерта на 1 и 32 порций приложение
9. **Задание 43.** Рассчитать стоимость десерта на 1 и 28 порций приложение
2. **Задание 44.** Рассчитать стоимость десерта на 1 и 26 порций приложение

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

3. **Задание 45.** Рассчитать стоимость десерта на 1 и 21 порций приложение
9. **Задание 46.** Рассчитать стоимость десерта на 1 и 56 порций приложение
2. **Задание 47.** Рассчитать стоимость десерта на 1 и 19 порций приложение
3. **Задание 48.** Рассчитать стоимость десерта на 1 и 47 порций приложение
9. **Задание 49.** Рассчитать стоимость десерта на 1 и 81 порций приложение
2. **Задание 50.** Рассчитать стоимость десерта на 1 и 77 порций приложение