

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.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ
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 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 горчицу?
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 «кулинарная готовность». Привести пример.
2. Рекомендации перед жарением кальмары.
3. Дать определение термину «сырье». Привести пример.
4. Дать определение термину «блюдо». Привести пример.
5. Дать определение термину «денатурация белков». Привести пример.

6. Дать определение термину «нагревание». Привести пример.
7. Дать определение термину «кулинарная продукция». Привести пример.
8. Дать определение термину «поверхностный нагрев». Привести пример.
9. Дать определение термину «объемный нагрев». Привести пример.
10. Дать определение термину «охлаждение». Привести пример.
11. Дать определение термину «кулинарная тепловая обработка». Привести пример.
12. Дать определение термину «варка». Привести пример.
13. Дать определение термину «жарка». Привести пример.
14. Дать определение термину «рецептура».
15. Дать определение термину «качество продукции общественного питания».
16. Дать определение термину «пищевая ценность». Привести пример.
17. Дать определение термину «безопасность». Виды безопасности. Привести пример.
18. Изменения, происходящие с жирами при жарении. Способы предупреждения этих изменений.
19. Положительные и негативные воздействия тепловой обработки на продукты. Привести примеры
20. Стадии «производство продукции». Влияние стадий на продукцию.
21. Отварная птица. Определение готовой продукции.
22. Необходимые изменения в технологической карте при приготовлении жареной птицы (если она старая).
23. Порционирование готовой дичи в зависимости от величины тушки. Тетерева и фазаны, глухари, рябчики и куропатки, мелкая дичь.
24. Назначение тепловой обработки кулинарной продукции.
25. Дать определение термину «охлаждение». Привести пример.

Практические задания

1. Указать в таблице условия, температуру и продолжительность хранения холодных блюд из рыбы, мяса, птицы и дичи.

Блюдо	Условия хранения	Температура хранения, °С	Продолжительность хранения, ч
Жареные и отварные мясные продукты			

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

Птица и дичь			
Паштет, рубленная сельдь			
Студень, мясо и рыбы заливные			

2. Указать в таблице показатели качества холодных блюд из рыбы, мяса, птицы и дичи.

Блюдо	Внешний вид	Консистенция	Вкус	Запах	Цвет
Рыбное холодное					
Мясное холодное					
Студень мясной					
Паштет					

3. Продолжить технологическую последовательность приготовления мясного студня:

подготавливают субпродукты → _____

4. Указать ингредиенты и технологическую последовательность приготовления паштета из печени:

а) ингредиенты: _____

б) технологическая последовательность приготовления:

обжаривают шпик → _____

5. Продолжить технологическую последовательность приготовления отварного языка с гарниром:

отваривают язык → _____

6. Продолжить технологическую последовательность следующих способов приготовления заливной рыбы:

в противне: наливают слой желе → _____

в порционной форме: наливают слой желе → _____

7. Перечислить маринады, используемые для приготовления рыбы под маринадом. Продолжить технологическую последовательность приготовления одного из маринадов:

Нарезать соломкой овощи → _____

8. Указать ингредиенты и технологическую последовательность приготовления жареной рыбы под маринадом:

а) ингредиенты: _____

б) технологическая последовательность приготовления:

подготавливают полуфабрикат → _____

9. Продолжить технологическую последовательность приготовления закуски из сельди:

сельдь с гарниром:

подготовка сельди: _____

гарнир: _____

соус: _____

10. Продолжить технологическую последовательность приготовления закуски из сельди:

сельдь с картофелем и маслом:

подготовка сельди: _____

гарнир: _____

соус: _____

11. Продолжить технологическую последовательность приготовления закуски из сельди:

сельдь рубленая:

подготовка сельди: _____

гарнир: _____

соус: _____

12. Продолжить технологическую последовательность приготовления закуски из икры:

зернистую или кетовую икру кладут горкой на розетку или икорницу → _____

13. Продолжить технологическую последовательность подготовки малосоленной рыбы (семга, лососина, кета и др):

рыбу промывают → _____

14. Продолжить технологическую последовательность подготовки балычных изделий:

подрезать кожу→ _____

15. Продолжить технологическую последовательность подготовки рыбы горячего копчения (севрюга, осетрина, морской окунь, треска, омуль и др.):

Зачистить от кожи и костей→ _____

16. Продолжить технологическую последовательность подготовки кильки:

Кильку очистить и освободить от костей→ _____

17. Продолжить технологическую последовательность подачи рыбные консервы:

шпроты и сардины в масле подают на закусочных тарелках или селедочницах, гарнируют лимоном и зеленью→ _____

рыбу в томате или собственном соку вынимают из банок→ _____

печень трески в масле вынимают из банок→ _____

кильки, хамсу или салакупряного посола зачистить→ _____

18. Рыбу заливную можно приготовить двумя способами. Описать технологию приготовления.

первый способ _____

второй способ _____

19. Описать технологию приготовления рыбы фаршированной и составить технологическую схему.

20. Описать подачу птицы жареной.

21. Описать технологию приготовления блюда «Куры и дичь под майонезом» и составить технологическую схему.

22. Описать технологию приготовления блюда «Сыр из дичи» (фромаж) и составить технологическую схему.

23. Описать технологию приготовления блюда «Курица фаршированная» (галантин) и составить технологическую схему.

24. Описать технологию приготовления блюда «Филе из кур или дичи

фаршированные» (шофруа) и составить технологическую схему.

25. Описать технологию приготовления блюда «рыба в томатном (красном) маринаде» и составить технологическую схему.

26. Описать причины приготовления рыбы под маринадом.

Рекомендация залить горячим маринадом, а затем охладить.

27. Описать причины рекомендации не жарения во фритюре панированных изделий.

28. Описать причины смачивания поверхности горячей водой при жарении гуся или утки, а тушки индеек поливают растопленным маслом.

29. Описать причины смазывания сметаной цыплят перед жаркой.

30. Описать, порядок подготовки, оформления и подачи малосольной рыбы.

31. Описать, причины быстрой реализовать и приготовление небольшими порциями холодных блюд и закусок.

32. Описать, причины необходимости снимать периодически жир с поверхности бульона при варке субпродуктов.

33. Описать последствия, жарения при температуре выше 180°C.

34. Описать процессы, происходящие при жарении рыбы.

35. Описать, причины варки чтудня при слабом огне в течение 6...8 ч.

36. Описать способы жарения рыбы. Дать краткую характеристику.

37. Маринады, используемые для приготовления рыбы под маринадом.

38. Описать, причины быстро готовности рыбы при тепловой обработке.

39. Описать, почему варку и припускание рыбы надо вести при слабом нагреве.

40. Описать преимущества припускания рыбы по сравнению с варкой.

41. Описать причины приготовления рыбы под маринадом.

Рекомендация залить горячим маринадом, а затем охладить.

42. Описать образование белых хлопьев при варке рыбы.

43. Описать, почему при варке порционных полуфабрикатов рыбу заливают горячей водой, а при варке целыми тушками или звенья – холодной.

44. Описать рыбные блюда в зависимости от способа тепловой обработки.

45. Описать, изменения массы содержания растворимых веществ, происходящих в процессе тепловой обработки рыбы.

46. Описать, изменения жиров происходящих в процессе тепловой обработки рыбы.

47. Описать, изменения белков соединительной ткани происходящих в процессе тепловой обработки рыбы.

48. Описать изменения мышечных белков происходящих в процессе тепловой обработки рыбы.

49. Описать признак, который указывает на готовность при варке морепродуктов.

50. Описать значение холодных блюд в питании.