

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.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

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. Технология производства полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов

1. Из каких последовательных стадий состоит механическая кулинарная обработка мяса?
2. Как размораживают мясо?
3. На какие части делят переднюю четвертину говядины?
4. На какие части делят заднюю четвертину говядины?
5. Какие мелкокусковые полуфабрикаты приготавливают из говядины?
6. Как производят механическую кулинарную обработку баранины?
7. Как производят механическую кулинарную обработку туши свинины?
8. Какие порционные полуфабрикаты приготавливают из баранины, свинины?
9. Какие мелкокусковые полуфабрикаты приготавливают из баранины, свинины?
10. Что входит в состав натуральной рубленой массы?
11. Какие продукты входят в котлетную массу?
12. Чем отличается котлетная масса от натуральной рубленой массы?
13. Как производят обработку субпродуктов: мозгов, почек, печени?

Тема 1.2. Технология производства полуфабрикатов из рыбы

14. Какие виды рыбы используют для приготовления блюд на предприятиях общественного питания?
15. Какие пищевые вещества содержатся в рыбе?
16. Как оттаивают мороженую рыбу?
17. Как вымачивают соленую рыбу?
18. В чем особенность обработки наваги, камбалы, трески?
19. Для чего панируют рыбу? Перечислить виды панировок.
20. Как разделяют омаров?

Тема 1.3. Технология производства полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы

21. В каком виде и состоянии поступает сельскохозяйственная птица?
22. Для чего заправляют птицу и дичь?
23. Какие существуют способы заправки птицы?
24. Как снимают филе птицы?

25. Как зачищают филе птицы?
26. Какие полуфабрикаты приготавливают из филе птицы?
27. Как приготовить котлетную массу из птицы?
28. Какие полуфабрикаты приготавливают из котлетной массы?
29. Какие отходы от птицы используют? Их обработка.

2. Вопросы и задания для итогового контроля

Теоретические вопросы

1. Виды рыбы, которые используются для приготовления блюд на предприятиях общественного питания.
2. Причины, из-за которых мясо, поступающее на предприятия общественного питания, необходимо разделять в мясном цехе, температура в котором не должна превышать 10°C.
3. Пищевые вещества, содержащиеся в рыбе.
4. Признаки сортировки мяса.
5. Технологическая последовательность оттаивания мороженой рыбы.
6. «Дефростированное мясо». Определение.
7. Технологическая последовательность вымачивания соленой рыбы.
8. Причины, по которым не следует оттаивать мясо в воде.
9. Особенности обработки наваги, камбалы, трески.
10. «Разделка туши, отруб, обвалка, жиловка, зачистка». Определение.
11. Виды панировок. Значение панировки.
12. Зависимость частей говядины для кулинарного использования.
13. Технологическая последовательность разделки омаров.
14. «Полуфабрикат». Определение.
15. Факторы, определяющие рыбу как один из важнейших продуктов питания человека.
16. Подразделение полуфабрикатов в зависимости от их размеров.
17. Категории рыба по содержанию жира.
18. Характеристика и назначение операций: нарезка, отбивание, подрезание сухожилий, панирование, шпигование, маринование, рыхление.
19. Процессы механической кулинарной обработки рыбы.
20. Классификация полуфабрикатов по способу приготовления.
21. Факторы, влияющие на способ разделки рыбы.
22. Значение воды при приготовлении фарша из рубленого мяса.
23. Способы удаления трудноудаляемой чешуи у некоторых видов рыб.
24. «Сырье». Определение.

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

25. После удаления чешуи у рыбы удаляют плавники. Случаи при которых возможно этот порядок может не соблюдаться.
26. «Полуфабрикат высокой степени готовности». Определение.
27. Повреждение желчного пузыря, влияние этого фактора на качество приготавливаемого блюда.
28. «Кулинарное изделие». Определение.
29. Способы для предотвращения плохого качества готовых рыбных блюд, при повреждении желчного пузыря при потрошении рыбы.
30. «Блюдо». Определение.
31. Причины снятия кожи у некоторых видов бесчешуйчатых рыб.
32. «Панирование». Определение.
33. Выбор условий и режима размораживания рыбы, при условии: рыба осетровых пород, за исключением стерляди, поступает мороженой и полностью потрошенной.
34. «Льезон». Определение.
35. Полуфабрикаты из осетровой рыбы. Характеристика.
36. «Кулинарная готовность». Определение.
37. Признаки, характеризующие полуфабрикат, которые будут способствовать сохранению формы и более равномерному прогреванию.
38. «Кулинарная обработка». Определение.
39. Значение панировки для рыбы перед жарением.
40. Последовательность механической кулинарной обработки мяса.
41. «Механическая кулинарная обработка». Определение.
42. Части, на которые делится передняя и задняя четвертины говядины.
43. «Отходы при кулинарной обработке». Определение.
44. Виды мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.
45. Виды рыбы для приготовления котлетной массы.
46. Механическая кулинарная обработка баранины.
47. Санитарные требования к процессам приготовления и хранения полуфабрикатов из рыбы.
48. Состав натуральной рубленой массы.
49. Значение льезона для панировки полуфабрикатов.
50. Отличия котлетной массы от натуральной рубленой массы.

Практические задания

Задание 1. Составить технологическую схему обработки чешуйчатой рыбы для использования в целом виде.

Задание 2. Составить технологическую схему обработки чешуйчатой рыбы для использования порционными кусками с кожей и костями.

Задание 3. Составить технологическую схему приготовления котлетной массы из рыбы.

Задание 4. Описать санитарные требования, которые необходимо соблюдать в процессе приготовления и хранения полуфабрикатов из рыбы.

Задание 5. С помощью рисунка указать номера частей туши говядины, из которых готовят следующие полуфабрикаты: ростбиф ____; мясо тушеное крупным куском ____; мясо отварное ____; мясо тушеное шпигованное ____; антрекот ____; ромштекс ____; филе ____; лангет ____; говядина духовая ____; бифштекс с насечкой ____; азу ____; гуляш ____; зразы отбивные ____; бефстроганов _____. (Приложение 1)

Задание 6. Указать ингредиенты и составить технологическую последовательность приготовления рубленой массы.

Задание 7. Указать ингредиенты и технологическую последовательность приготовления котлетной массы из мяса.

Задание 8. Указать технологическую последовательность подготовки костей для варки.

Задание 9. Указать технологическую последовательность обработки субпродуктов печень, почки, мозги, языки.

Задание 10. Перечислить способы использования следующих пищевых отходов:

головы осетровых пород рыб - _____

кожа и кости - _____

икра, молоки - _____

хрящи - _____

визига - _____

Задание 11. Дополнить отсутствующие операции предварительной обработки мороженого мяса.

Приемка.

Обсушивание.

Взвешивание.

Размораживание.

Зачистка крупнокусковых полуфабрикатов.

Обмывание.

Приготовление полуфабрикатов.

Задание 12. Указать зачищенные части говядины в зависимости от их кулинарного назначения.

Кулинарное назначение	Зачищенная часть туши
Жарение (при минимальном содержании соединительной ткани)	_____
Варка и тушение (при значительном содержании соединительной ткани)	_____
Получение котлетного мяса (содержания соединительной ткани более 80%)	_____
Приготовление бульонов и студней	_____

Задание 13. Перечислить отруба, получаемые при разделки туш мелкого скота.

Баранья полутуша	Свиная полутуша
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Задание 14. Указать технологическую последовательность обработки следующих видов рыбы с костным скелетом: судак, камбала, навага.

Задание 15. Рассчитать количество отходов, полученное при разделке 65 кг хека на кругляши.

Задание 16. Рассчитать количество отходов полученных при разделке 17 кг наваги для жарки в целом виде.

Задание 17. Определить количество чистого филе можно получить при разделке 15 кг неразделанного судака.

Задание 18. Указать ингредиенты и технологическую последовательность приготовления рубленой массы из мяса.

Задание 19. Рассчитать массу говядины необходимой для приготовления 120 порций антрекота, если масса одной порции брутто равна 170 г.

Задание 20. Рассчитать, сколько порций полуфабриката получится из вырезки, масса которой 1200 г, для блюда «Мясо, жареное крупным куском», если масса брутто на одну порцию равна 115г.

Задание 21. Рассчитать массу мяса баранины необходимой для

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

приготовления 55 порций блюда «Грудинка фаршированная», если масса брутто баранины на одну порцию равна 166 г.

Задание 22. В мясном цехе приготовлено 90 кг рубленой массы из баранины для приготовления рубленых котлет. На одну порцию расходуется 85 г мяса, 14 г жира-сырца, 10 мл воды. Рассчитать количество порций данного полуфабриката.

Задание 23. Рассчитать массу необходимого сырья для приготовления котлетной массы на 150 порций котлет с учетом того, что масса нетто говядины 56 г, хлеба пшеничного 14 г, воды или молока 17 мл.

Задание 24. Рассчитать количество порций рагу, которое можно приготовить из 15 кг баранины, если масса одной порции брутто равна 144 г.

Задание 25. Указать в таблице зачищенные части туш мелкого скота в зависимости от их кулинарного назначения.

Кулинарное назначение	Зачищенная часть туши	
	у баранины	у свинины
Жарение		
Варка и тушение		

Приложение 1.

Рисунок к билету № 5, вопрос № 3 (цифры – номера частей туши)

