**Оценочные материалы для промежуточного контроля успеваемости**

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



|  |
| --- |
| федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  высшего профессионального образования  «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности»  ДисциплинаБ3.В.ОД.9 «Технология производства ресторанной продукции»  (наименование дисциплины) |

|  |
| --- |
| 1. В чем особенность подачи прозрачных и пюреобразных супов? |
| 1. В чем особенность технологического процесса производства ресторанной продукции? |
| 1. В чем разница между мучным кулинарным и мучным кондитерским изделием? |
| 1. В чем суть методики гарнирования блюд? |
| 1. Воспроизвести технологическую схему производства солянки сборной мясной. |
| 1. Дать определение ресторана как типа предприятия питания. |
| 1. Дать определение рецептуре блюда. Что она включает? Как ею пользуются? |
| 1. Дать определение сырья, полуфабриката, готовой кулинарной продукции. |
| 1. Дать определение холодной и тепловой обработке продуктов. |
| 1. Дать определения и характеристику следующим кулинарным понятиям: припускание, пассерование, панирование, брезирование, куттерирование, отбивание, льезон, кляр, «защипывание», бланширование, фламбирование. |
| 1. Зачем в ресторанах составляют карту вин. Какую информацию она несет? |
| 1. Зачем при заваривании чая оставляют воздушную зону между заваркой и крышкой чайника? |
| 1. Зачем при заваривании чая чайник ополаскивают кипятком? |
| 1. Из каких продуктов можно приготовить пюреобразный суп? |
| 1. Имеют ли внутреннюю классификацию определенные группы блюд? По какому признаку их классифицируют? |
| 1. К каким блюдам ресторанной кухни рекомендуют соусы майонез, польский, сухарный, голландский? |
| 1. К какой группе соусов относится майонез? |
| 1. Как влияет вид и способ обработки продуктов на качество готовых блюд? |
| 1. Как используется птица и дичь в ресторанной кухне? |
| 1. Как используются в ресторанной кухне деликатесы из морепродуктов – крабы, омары, лобстеры, креветки, устрицы? |
| 1. Как классифицируются сладкие блюда? |
| 1. Как классифицируются смешанные напитки? |
| 1. Как классифицируются супы: по жидкой основе; по температуре подачи? |
| 1. Как понимать выражение «образное содержание кулинарного изделия»? |
| 1. Как приготовить кокот, кокиль, жульен? Что определило название данных блюд? |
| 1. Как сочетаются по вкусу блюда из натурального и натурально-рубленого мяса с различными соусами? |
| 1. Какие блюда относятся к блюдам ресторанной кухни? Какова система критериев и оценок ресторанных блюд? |
| 1. Какие виды соусов выделяют в зависимости от жидкой основы? |
| 1. Какие гарниры можно предложить к прозрачному супу? |
| 1. Какие группы блюд выделяют в общем ассортименте блюд ресторанной кухни? |
| 1. Какие декоративные украшения допустимы при сервировке блюд из рыбной гастрономии? |
| 1. Какие известные блюда европейской ресторанной кухни можно приготовить из вырезки говядины? |
| 1. Какие крупнокусковые полуфабрикаты при разделки говядины могут быть рекомендованы для производства натурально-рубленых и котлетных масс? |
| 1. Какие кулинарные и кондитерские изделия относятся к русским национальным? |
| 1. Какие основные виды пищевых продуктов используются в ресторане? |
| 1. Какие приемы используются при сервировке натуральных ягод и фруктов в ресторанном сервисе? |
| 1. Какие признаки определяют качество вина? Принципы подбора вина к блюдам. |
| 1. Какие соусы и приправы можно рекомендовать к деликатесным морепродуктам? |
| 1. Какие супы называются заправочными? Почему? Перечислить группы заправочных супов? |
| 1. Какие требования предъявляются к нарезке мясных гастрономических продуктов при оформлении холодных блюд? |
| 1. Какова последовательность технологических операций при фаршировании рыбы методом «щуки», «судака», «кругляшами»? |
| 1. Какова роль холодных и сладких супов в ресторанном сервисе? |
| 1. Какова температура подачи и потребления алкогольных напитков? |
| 1. Каково кулинарное назначение молочных и сметанных соусов? |
| 1. Каковы нормы отпуска крепких алкогольных напитков? |
| 1. Каковы особенности русской национальной гарнировки мясных вторых горячих блюд? |
| 1. Каковы сроки реализации свежезаваренного чая? |
| 1. Каковы условия хранения соуса майонез? |
| 1. Каковы цели и задачи дисциплины: «Технология приготовления ресторанной продукции»? |
| 1. Какое место занимают горячие закуски в меню ресторанов? |
| 1. Какое сладкое блюдо носит название «самбук». Чем отличается его приготовление от мусса? |
| 1. Какой напиток русской национальной кухни называют «морсом». Каковы особенности его производства? |
| 1. Какой соус называют основным? Какой – производным? |
| 1. Какой суп называют прозрачным? Почему? |
| 1. Какую нормативно-технологическую литературу используют в ресторанном бизнесе? |
| 1. Какую роль играет дисциплина «технология ресторанной продукции» в формировании специалиста ресторанного сервиса? |
| 1. Классический дизайн вторых горячих рыбных блюд. Теория совместимости продуктов, основа композиции, цвет и объем блюд. |
| 1. Кулинарная характеристика кремов как деликатесных сладких блюд. |
| 1. Можно ли отличить по дизайну блюдо ресторанной кухни от блюд других предприятий питания? |
| 1. На чем основан выбор способа тепловой обработки мяса при производстве блюд из крупнокусковых полуфабрикатов говядины, баранины, свинины? |
| 1. Назвать принципы комплектации и порядок расположения вторых горячих блюд из мяса в меню ресторанов? |
| 1. Назвать части туши говядины, баранины, свинины для производства блюд, жаренных натуральным куском? |
| 1. Особенности использования шампанского в ресторанном сервисе. |
| 1. Особенности кулинарного использования рыб с хрящевым и костным скелетом. |
| 1. Отличительные особенности способов варки и припускания рыбы. |
| 1. Отличительные особенности технологии борщей. Сформулировать требования к качеству. |
| 1. Отличительные особенности технологии щей. Перечислить наиболее популярные наименования. |
| 1. Охарактеризуйте следующие виды подачи блюд в ресторанах: plate service, silver service, family service. |
| 1. Перечислить блюда из мяса, наиболее известные в группе вторых горячих блюд. |
| 1. Перечислить известные марки коньяка. Что определило название каждой марки? |
| 1. Перечислить известные масляные смеси. Восстановить технологическую схему производства масла зеленого, сырного. |
| 1. Перечислить мучные кулинарные изделия, входящие в реестр ресторанной кухни. |
| 1. Перечислить наиболее известные блюда из рыбы в ассортименте рыбных блюд ресторанной кухни. |
| 1. Перечислить основные правила построения смешанных напитков? |
| 1. Перечислить основные принципы подбора соусов к блюдам. |
| 1. Перечислить сладкие блюда, входящие в группу горячих. |
| 1. Перечислить соусы с загустителями. Каковы технологические рекомендации к их употреблению? |
| 1. Перечислить способы приготовления заливных блюд. |
| 1. Перечислить способы холодной и тепловой обработки продуктов и дать их краткую характеристику. |
| 1. По какому признаку классифицируются холодные блюда и закуски? |
| 1. Почему «салаты-коктейли» получили такое название? Какова особенность их сервировки? |
| 1. Почему рассольник носит такое название? Перечислить компоненты супа и отличительные особенности технологии. |
| 1. Правила заваривания чая. Требования к посуде, сухой заварке и воде. |
| 1. Рекомендации к потреблению смешанных напитков. |
| 1. Составить технологическую карту на производство 100 порций бефстроганов, используя сборник рецептур блюд. |
| 1. Составить технологическую схему приготовления блюда из рыбы жареной во фритюре (чистое филе). |
| 1. Составить технологическую схему приготовления какао и шоколада. |
| 1. Составить технологическую схему производства кулебяки с мясом. |
| 1. Способы заваривания и подачи кофе? |
| 1. Способы ресторанной сервировки ростбифа. |
| 1. Сравнить технологические схемы производства желе и мусса. |
| 1. Существует ли определенный порядок расположения холодных блюд и закусок в меню? Если «да», то каков он? |
| 1. Сформулировать принципы сохранения пищевой ценности продуктов и блюд при кулинарной обработке. |
| 1. Техника и технология оформления внешнего облика напитка. |
| 1. Характеристика виски. Правила подачи и сочетания с блюдами. |
| 1. Чем занимается в ресторанах сомелье? |
| 1. Чем необходимо руководствоваться при подборе гарниров к блюдам из мяса? |
| 1. Чем определяется высокая популярность в ресторанной кухне вторых горячих блюд из натурального мяса? |
| 1. Чем определяются лечебные свойства чайного напитка? |
| 1. Чем отличается горячая закуска от второго горячего блюда? |
| 1. Чем отличается холодное блюдо от закуски? |
| 1. Чем отличаются бутерброды ассорти от сандвичей и канапе? |
| 1. Чем отличаются запеканка и пудинг, приготовленные из одного вида продукта? |
| 1. Чем отличаются коньяк и бренди? |
| 1. Чем отличаются между собой пряности, приправы, специи и ароматизаторы? Какова их роль в формировании вкуса блюд? |
| 1. Что выражается стилем «haute cuisine» при оформлении блюд в ресторанах и барах? |
| 1. Что называют «банкетными» закусками? |
| 1. Что называют смешанным напитком? Что называют коктейлем? |
| 1. Что называют: фирменными, заказными, дежурными, порционными и деликатесными блюдами? |
| 1. Что необходимо учитывать при выборе способа кулинарной обработки рыб различных пород? |
| 1. Что позволяет стабилизировать консистенцию пюреобразных супов? |
| 1. Что представляет собой технологическая карта на производство блюда? Как ею пользоваться? |
| 1. Что следует учитывать при декорировании блюд в ресторанной кухне? |
| 1. Что такое «технологическая схема» производства блюд? |