**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?
 |