



Комплект оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** для квалификации Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Уровень подготовки – базовый, программы профессионального модуля **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**

Разработчик:

Грушина Н.С., преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Одобрено на заседании предметной цикловой комиссии специальности Поварское и кондитерское дело

Протокол № 4 от «12» января 2024 года

Председатель ПЦК



Н.С. Грушина

Подпись

Инициалы Фамилия

**1 ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА 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**

Комплект оценочных средств учебной практики 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\_(ВПД): 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** в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Комплект оценочных средств позволяет оценивать освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности.

Обязательной формой аттестации по итогам освоения программы профессионального модуля является экзамен (квалификационный). Результатом этого экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен». Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю представлены в таблице 1.

Таблица 1 - Запланированные формы промежуточной аттестации

Элементы модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК МДК04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Дифференцированный зачет
ПП (УП) 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_(ВПД): 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	Дифференцированный зачет
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_(ВПД): 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	Экзамен квалификационный

## 1.2 Формируемые компетенции, дидактические единицы

Результатом освоения программы профессионального модуля является формирование у обучающихся профессиональных компетенций и освоение дидактических единиц, представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Формируемые компетенции, освоенные дидактические единицы (ПК, ПО, У, З)

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПО 1	разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ПО 2	разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
ПО 3	организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПО 4	подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
ПО 5	упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
ПО 6	контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов
31	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
32	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
33	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
34	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
35	актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; правила составления меню,

У1	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
У2	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
У3	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
У4	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
У5	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
У6	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
У7	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

### 1.3 Результаты освоения профессионального модуля

Результат освоения профессиональных компетенций, сформированных на основе приобретенного практического опыта по учебной практики 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** усвоенных знаний и усвоенных умений, определяется по каждой компетенции. Используемые оценочные средства представлены в таблице 3.

Таблица 3 - Матрица компетенций и дидактических единиц по темам профессионального модуля **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**

Контролируемые разделы, темы	Формируемые компетенции, дидактические единицы	Оценочные средства		
		Количество тестовых заданий	Другие оценочные средства	
			Вид	Количество
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>				
<b>МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>				
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	ПК 4.1-4.6 ОК 1-7,9-11	25	Устный опрос Практические занятия Темы докладов Тестовые задания	комплект задач- 6
Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и	ПК 4.1-4.6 ОК 1-7,9-11	В1- 50 В2- 20 В3- 20	Устный опрос Темы докладов Тестовые задания	

хранению холодных и горячих десертов, напитков				
Тема 1.3 Организация и техническое оснащениеработ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	ПК 4.1-4.6 ОК 1-7,9-11		Устный опрос Практические занятия Темы докладов Тестовые задания	
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента</b>				
<b>МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>				
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	ПК 4.2 ОК 1-7,9-11	В1- 20 В2- 20	Устный опрос Практические занятия Темы докладов Тестовые задания	комплект задач- 6
Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	ПК 4.3 ОК 1-7,9-11		Устный опрос Практические занятия Темы докладов Тестовые задания	
<b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента</b>				
<b>МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>				
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	ПК 4.4, ПК4.6 ОК 1-7,9-11	В1- 24 В2- 25 В3- 25 В4- 25 В5- 25 В6- 25	Устный опрос Практические занятия Темы докладов Тестовые задания	комплект задач- 36
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	ПК 4.5, ПК 4.6 ОК 1-7,9-11		Устный опрос Практические занятия Темы докладов Тестовые задания	

**Формы и методы контроля по элементам, составляющим профессиональный модуль, представлены в таблице 3.**

Таблица 3 – Формы и методы контроля

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые ПК, ПО, У, З	Форма контроля	Проверяемые ПК, ПО, У, З
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>				
<b>МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>				
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	Устный опрос Практические занятия Темы докладов Тестовые задания	У 1-У7, 31-35, ПК 4.1-4.6 ОК 1-7,9-11 ПО 1-6	<b>Дифференцированный зачет</b>	У 1-У7, 31-35, ПК 4.1-4.6 ОК 1-7,9-11 ПО 1-6
Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Устный опрос Темы докладов Тестовые задания	У 1-У7, 31-35, ПК 4.1-4.6 ОК 1-7,9-11 ПО 1-6		
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Устный опрос Практические занятия Темы докладов Тестовые задания	У 1-У7, 31-35, ПК 4.1-4.6 ОК 1-7,9-11 ПО 1-6		
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента</b>				
<b>МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>				
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	Устный опрос Практические занятия Темы докладов Тестовые задания	У 1-У7, 31-35, ПК 4.2 ОК 1-7,9-11 ПО 1-6		У 1-У7, 31-35, ПК 4.2-4.3 ОК 1-7,9-11 ПО 1-6
Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	Устный опрос Практические занятия Темы докладов Тестовые задания	У 1-У7, 31-35, ПК 4.3 ОК 1-7,9-11 ПО 1-6		
<b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента</b>				
<b>МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>				

Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Устный опрос Практические занятия Темы докладов Тестовые задания	У 1-У7, 31-35, ПК 4.4, ПК 4.6 ОК 1-7,9-11 ПО 1-6		У 1-У7, 31-35, ПК 4.4 -4.6 ОК 1-7,9-11 ПО 1-6
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Устный опрос Практические занятия Темы докладов Тестовые задания	У 1-У7, 31-35, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК 1-7,9-11 ПО 1-6		

## **2 ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫХ КУРСОВ, ВХОДЯЩИХ В ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ**

### **2.1. Вопросы для собеседования**

**МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**

**Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления.
2. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента
3. Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.
4. Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
5. Характеристика, последовательность этапов.
6. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.
7. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.
8. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
9. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.
10. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.
11. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.



## **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента**

### **МДК 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента.
2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
3. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.
4. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.
5. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента, с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания.
6. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
7. Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента.
8. Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.
9. Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
10. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента.
11. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).
12. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос.
13. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).
14. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента.
15. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
16. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.
17. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.
18. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
19. Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.).
20. Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов.
21. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.
22. Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
23. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента.

24. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).
25. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.
26. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

### **Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента**

#### **МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента.
2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
3. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.
4. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания.
5. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
6. Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.).
7. Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.
8. Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
9. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).
10. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос.
11. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).
12. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента.
13. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
14. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента.
15. Организация работы бариста.
16. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами).
17. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов
18. Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.).
19. Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента
20. Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента:

творческое оформление и эстетичная подача.

21. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).
22. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос.
23. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Вопросы для собеседования	Обучающийся свободно отвечает на вопросы, показывает глубокое знание темы	Ответ не достаточно полный, допускаются отдельные ошибки	Может ответить лишь на некоторые вопросы темы	Обучающийся не усвоил тему

## 2.2 Темы докладов (эссе, рефератов, сообщений)

### 1 МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

#### Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

1. Инновационные технологии приготовления и подачи холодных и горячих десертов,
2. Модные тенденции в совершенствовании ассортимента напитков сложного приготовления.
3. Основные правила сочетаемости и взаимозаменяемости продуктов с учетом использования сезонных и региональных видов сырья.
4. Современные виды оборудования для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
5. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.
6. Санитарно- гигиенические нормы и правила к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.
7. Инновационные способы оформления холодных и горячих десертов.
8. Правила организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

#### Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента

### МДК 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

1. Современные готовые полуфабрикаты промышленного изготовления для десертной продукции
2. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.
3. Современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента, с использованием техник молекулярной кухни.

4. Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента.
5. Современные технологии приготовления холодных соусов для десертов.
6. Творческое оформление и эстетичная подача сложных десертов.
7. Правила сервировки стола и подачи десертов сложного приготовления.
8. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.
9. Инновационные рецептуры горячих десертов сложного ассортимента
10. Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.

### **Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента**

#### **МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.**

1. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.
2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента
3. Инновационные технологии приготовления холодных напитков сложного ассортимента
4. Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.
5. Творческое оформление и эстетичная подача сложных напитков.
6. Способы сервировки стола и подачи холодных напитков.
7. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента.
8. Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента
9. Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента.
10. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Доклад по темам	Обучающийся самостоятельно изучил литературные источники по теме, систематизировал материал и кратко его изложил. Обучающийся глубоко раскрыл тему.	Допускаются отдельные ошибки, доклад не достаточно полно раскрывает тему	Раскрыты лишь некоторые вопросы темы	Обучающийся не раскрыл тему, не ориентируется в материале исследования

### **2.3 Комплект тестов**

#### **Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**

##### **Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков**

1. К горячим сладким блюдам относятся:
  - а) гренки с плодами, шарлотка с яблоками, пудинг сухарный, мусс;
  - б) пудинг рисовый, яблоки в тесте, каша Гурьевска;
  - в) суфле, блинчики с вареньем, пудинг рисовый, крем ванильный из сметаны;
  - г) пудинг манный, яблоки в тесте, самбук, желе.
2. Какие сладкие блюда не относятся к железированным?
  - а) кисель;

- б) желе;
  - в) яблоки в тесте;
  - г) мусс;
  - д) крем;
  - е) самбук.
3. Какой компот настаивают 10- 12 часов?
- а) из свежих ягод;
  - б) из свежих фруктов;
  - в) из сухофруктов;
  - г) из консервированных плодов.
4. Чем посыпают поверхность киселей, чтобы не образовывалась на поверхности пленка?
- а) сахарным песком;
  - б) крахмалом;
  - в) желатином;
  - г) мукой.
5. В какой воде замачивают желатин?
- а) в холодной;
  - б) в горячей;
  - в) в теплой;
  - г) в кипятке.
6. Какие напитки относят к холодным?
- а) холодный чай;
  - б) кофе;
  - в) какао;
  - г) шоколад.
7. В чем заключается особенность подачи кофе гляссе?
- а) при отпуске кладут взбитые сливки;
  - б) при подаче в стакан кладут пенку, снятую с молока;
  - в) охлаждают и в бокал кладут шарики мороженого;
  - г) охлаждают и в бокал кладут пищевой лед.
8. Какие продукты используют для приготовления пудинга сухарного?
- а) сухари, сливки, цукаты, сахар, сливочное масло;
  - б) сухари, молоко, яйца, изюм, сахар, масло сливочное;
  - в) яйца, орехи, масло сливочное, черствый батон, сметана;
  - г) белки яиц, творог, сухари, сахарная пудра, масло сливочное.
9. Технологический процесс приготовления компотов, состоит из следующих операций:
- а) подготовка ягод, их варка в сиропе, протираение и процеживание;
  - б) сортировка, промывание фруктов и ягод, их варка, протираение и соединение с сиропом;
  - в) подготовка фруктов и ягод, соединение с фруктовым отваром и охлаждением.
  - г) подготовка фруктов, ягод, варка сиропа и их соединение;
10. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?
- а) крупный,
  - б) средний,
  - в) мелкий,
  - г) целые зерна.
11. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?
- а) айву, яблоки, груши;
  - б) малину, землянику, мандарины;
  - в) сливы, абрикосы, вишню.
  - г) малину, сливы, айву.

12. Из какой крупы готовят Гурьевску кашу?
- а) рисовой;
  - б) овсяной;
  - в) манной;
  - г) перловой.
13. Какое количество заварки полагается на 200мл чая?
- а) 10мл заварки;
  - б) 60мл заварки;
  - в) 50мл заварки;
  - г) 100 мл заварки.
14. По перечню продуктов определите название блюда (желатин, абрикосовое пюре, сахар, белки яиц, лимонная кислота, абрикосовый соус, вода).
- а) крем абрикосовый;
  - б) мусс абрикосовый.
  - в) желе абрикосовое;
  - г) самбук абрикосовый
15. Сколько крахмала берут для приготовления 1 кг густого киселя?
- а) 20-24г картофельного крахмала;
  - б) 35-50г картофельного крахмала;
  - в) 60-80г картофельного крахмала;
  - г) 100-200 г. картофельного крахмала.
16. Для сохранения, какого витамина вводят в кисели сырой ягодный сок?
- а) А;
  - б) С;
  - в) В;
  - г) Е.
17. Определите соотношение продукта и жира для жарки яблок во фритюре:
- а)1:1;
  - б)1:4;
  - в)1:2;
  - г)1:3.
18. Как подготавливают крахмал для приготовления киселя молочного?
- а) крахмал разводят в холодном молоке;
  - б) крахмал разводят в горячем молоке;
  - в) крахмал разводят в кипятке;
  - г) все ответы верные.
19. Как подают яблоки в тесте?
- а) с мороженым;
  - б) со сметаной;
  - в) со сливочным маслом;
  - г) яблоки посыпают сахарной пудрой.
20. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?
- а) красящие;
  - б) дубильные;
  - в) алкалоид кофеин;
  - г) пиперин.
21. Температура подачи горячих напитков:
- а) 45°C
  - б) 55°C;
  - в) 60°C;
  - г) 75 °C.
22. Какой жирности используют сливки для приготовления кремов?
- а) 20% жирности;
  - б) 30% жирности;

- в) 35% жирности;  
г) 10% жирности.
23. Как подразделяются кисели по консистенции?
- а) густые, полугустые, жидкие;  
б) жидкие, густые, полужидкие;  
в) густые, средней густоты, полужидкие;  
г) жидкие, полугустые, нормальной консистенции.
24. Кисель доводят до кипения и проваривают не более:
- а) 1-2 мин.;  
б) 5-6 мин;  
в) 10 мин;  
г) 8 мин.
25. Как называют сладкие блюда?
- а) сахаросодержащими;  
б) десертными;  
в) углеводными;  
г) фруктово-ягодными.
26. Исключите блюда, относящиеся к горячим сладким:
- а) гренки с плодами и ягодами;  
б) яблоки жаренные в тесте;  
в) пудинг рисовый;  
г) самбук.
27. Какой кофе подают со взбитыми сливками?
- а) кофе на молоке;  
б) кофе по венски;  
в) кофе по-восточному;  
г) кофе черный.
28. В какой посуде нельзя заваривать чай?
- а) в металлической;  
б) в фарфоровой;  
в) в фаянсовой;  
г) в керамической.
29. Какой напиток содержит мед?
- а) клюквенный;  
б) Петровский;  
в) лимонный;  
г) чай холодный.

## **Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков**

### **Вариант 1**

#### **Вопрос 1**

**Указать, как крепятся сменные исполнительные механизмы к универсальному приводу машин, на предприятиях общественного питания?**

#### **Варианты ответов**

- На редуктор с помощью эксцентриковых винтовых зажимов к горловине привода.
- На станину с помощью специальных зажимов фиксирующих положение сменного механизма.

#### **Вопрос 2**

**Перечислить, какие правила безопасности нужно соблюдать при работе с универсальными приводами?**

#### **Варианты ответов**

- Проверить правила установки, исправность.
- Проверить санитарное состояние.

- Исключить перегрузку и недогрузку сменного механизма.
- Запрещено работать на машине без наличия соответствующих предохранительных устройств.
- Осмотр и устранение неполадок проводить после выключения и полной остановки электродвигателя универсального привода.

### **Вопрос 3**

**Определите, к чему приводит недогрузка сменного механизма машины на предприятиях общественного питания?**

**Варианты ответов**

- Снижению ресурса работы оборудования.
- Перерасход электроэнергии.
- Поломкам.

### **Вопрос 4**

**Указать, почему запрещается разбирать сменный механизм при включённом двигателе?**

**Варианты ответов**

- Нарушение правил эксплуатации технологического оборудования.
- Является травмоопасным.

### **Вопрос 5**

**Расшифруйте маркировку сменного механизма : МС6-10:**

**Варианты ответов**

- Механизм сменный куттер, производительностью 100кг в час.
- Механизм сменный взбивалка, производительность 10кг в час.
- Механизм сменный мороженица, производительностью 10кг в час.

### **Вопрос 6**

**Указать, кто имеет право производить текущий ремонт универсального привода?**

**Варианты ответов**

- Повар, за которым закреплена данная машина.
- Специальные мастера, согласно заключённому договору.
- Слесарь - техник закреплённый за данным предприятием общественного питания.

### **Вопрос 7**

**При приготовлении ванильного суфле яично-сахарная смесь свернулась. В чём причина?**

**Варианты ответов**

- не достаточно охладили смесь
- в смесь добавили в горячее молоко
- смесь влили в молоко сразу
- другой вариант ответа

### **Вопрос 8**

**Укажите температуру подачи горячих десертов?**

**Варианты ответов**

- 50 - 55 °С
- 70 - 75 °С
- 80 - 85 °С
- 30 - 45 °С

### **Вопрос 9**

**Какие способы тепловой обработки используют для приготовления пудинга шоколадного?**

**Варианты ответов**

- варка
- припускание
- варку на пару
- запекание

### **Вопрос 10**



**Укажите температуру запекания фруктового суфле**

**Варианты ответов**

- 120 - 150 °С
- 150 - 160 °С
- 180 - 200 °С
- 200 - 220 °С

**Вопрос 11**

**К горячим десертам относятся:**

**Варианты ответов**

- фруктовые салаты
- желеобразные блюда
- фондю

**Вопрос 12**

**В зависимости от способов приготовления горячие десерты делятся на..**

**Варианты ответов**

- снежки, фондю
- суфле, пудинги
- щербет
- террин

**Вопрос 13**

**Для отпуска десертов используют следующие соусы**

**Варианты ответов**

- сладкие
- шоколадные
- фруктовые
- белые

**Вопрос 14**

**Назовите способ тепловой обработки для блюда Суфле ванильное**

**Варианты ответов**

- жарка основным способом
- жарка во фритюре
- запекание в жарочном шкафу
- припускание

**Вопрос 15**

**Как вынуть суфле из формы?**

**Варианты ответов**

- опустить форму в холодную воду
- вынимать суфле из формы в горячем виде
- при вынимании суфле из формы её не много потрясти

**Вопрос 16**

**К чаю подают:**

**Варианты ответов**

- сахар
- лимон
- котлеты
- конфеты

**Вопрос 17**

**Заваривать чай лучше:**

**Варианты ответов**

- в металлических чайниках
- в чашке
- в заварном чайнике
- в турке

**Вопрос 18**

**Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из**

**размолотого непосредственно перед варкой кофе?**

**Варианты ответов**

- крупного помола
- из обжаренных зерен
- мелкий.

**Вопрос 19**

**Какова норма отпуска кофе натурального?**

**Варианты ответов**

- 50...75 г
- 75... 100 г
- 100... 150 г

**Вопрос 20**

**Как подают кофе по-венски?**

**Варианты ответов**

- с молочными пенками от топленого молока
- со взбитыми сливками
- с мороженым

**Вопрос 21**

**С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды?**

**Варианты ответов**

- для улучшения вкуса
- для получения однородной массы
- для улучшения цвета

**Вопрос 22**

**Как подают кофе по-восточному?**

**Варианты ответов**

- с молочными пенками от топленого молока
- со взбитыми сливками
- в турке, не процеживая, с холодной кипяченой водой

**Вопрос 23**

**Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?**

**Варианты ответов**

- теряют аромат
- поглощают посторонние запахи
- разрушаются вкусовые вещества

**Вопрос 24**

**При какой температуре подают горячие напитки?**

**Варианты ответов**

- не ниже 100 °С
- не ниже 75 °С
- не ниже 65 °С

**Вопрос 25**

**Каким прибором автоматика регулируется температурный режим в шкафу шоковой заморозки?**

**Варианты ответов**

- электронное управление, датчик температуры
- тумблер

**Вопрос 26**

**Почему нельзя соскребать снеговую шубу с испарителя?**

**Варианты ответов**

- можно нарушить герметичность системы
- можно получить удар током
- можно сломать инструмент

**Вопрос 27**

**При какой толщине снеговой шубы следует производить оттаивание испарителя?**

**Варианты ответов**

- слой снеговой шубы на испарителях не должен превышать 4 - 5 мм
- слой снеговой шубы на испарителях не должен превышать 1 - 2 мм
- слой снеговой шубы на испарителях не должен превышать 5 - 6 мм

**Вопрос 28**

**Раскройте сущность метода приготовления продуктов – поширование.**

**Варианты ответов**

- медленное приготовление пищевых продуктов в воде без кипения при температуре 95С
- измельчение продуктов в замороженном виде
- жарка продуктов до полуготовности

**Вопрос 29**

**В какой упаковке поступают топпинги на ПОП?**

**Варианты ответов**

- Бумажные пакеты
- Стекланные бутылки
- Пластиковые бутылки с дозаторами

**Вопрос 30**

**При какой температуре жарят яблоки в тесте?**

**Варианты ответов**

- 140-150С
- 160-170С
- 190-200С

**Вопрос 31**

**Чем посыпают при подаче яблоки жаренные в тесте?**

**Варианты ответов**

- сахарной пудрой
- кунжутом
- сахарным песком

**Вопрос 32**

**Что такое фламбирование?**

**Варианты ответов**

- фигурная нарезка
- обжигание пламенем
- обмакивание в шоколад

**Вопрос 33**

**Перечислите горячие сладкие блюда, которые готовятся из яблок.Варианты ответов**

- шарлотка
- штрудель
- фондю
- парфе

**Вопрос 34**

**Что является основой коктейля эгноги?**

**Варианты ответов**

- мороженое и яйцо
- молоко и яйцо
- шоколад и молоко

**Вопрос 35**

**С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам?**

**Варианты ответов**

- подбирают по цвету
- подбирают по вкусу и аромату
- подбирают с одинаковым сроком варки

**Вопрос 36**

Какой водой промывают 3 — 4 раза сухофрукты перед варкой компота?

Варианты ответов

- холодной
- горячей
- теплой

**Вопрос 37**

Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?

Варианты ответов

- перекипел
- добавили много сока
- варили в окисляющейся посуде

**Вопрос 38**

Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компота?

Варианты ответов

- очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти
- разрезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики
- нарезают кружочками вместе с кожицей

**Вопрос 39**

Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахароза распадается на глюкозу и фруктозу?

Варианты ответов

- более кислым
- более сладким
- кисло-сладким

**Вопрос 40**

Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?

Варианты ответов

- айву, яблоки, груши
- малину, землянику, мандарины, ананасы
- сливы, абрикосы, вишню

**Вопрос 41**

В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 °С и выдерживают для настаивания?

Варианты ответов

- 6...8 ч
- 8... 10 ч
- 10... 12 ч

**Вопрос 42**

Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка?

Варианты ответов

- быстро охладили
- не посыпали сахаром
- использовали много крахмала

**Вопрос 43**

Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите?

Варианты ответов

- резко ухудшается вкус
- приобретает неприятный запах
- резко изменяется цвет

**Вопрос 44**

В течение какого времени заваренный чай сохраняет вкус и аромат?

Варианты ответов

- 15 мин

- 30 мин
- 1 ч

#### **Вопрос 45**

**Какова норма сухого чая на 1 порцию?**

**Варианты ответов**

- 1...2 г
- 2 г
- 2...4 г

#### **Вопрос 46**

**Чем можно ароматизировать молочный кисель?**

**Варианты ответов**

- корицей
- ванилином
- майораном

#### **Вопрос 47**

**Как подготовить форму для охлаждения густого киселя?**

**Варианты ответов**

- смазать маслом
- сильно нагреть
- смочить водой, посыпать сахаром

#### **Вопрос 48**

**Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?**

**Варианты ответов**

- добавить сок в конце варки
- быстро охладить
- посыпать поверхность киселя сахаром

#### **Вопрос 49**

**Укажите из списка холодные напитки:**

**Варианты ответов**

- грог
- эгноги
- крюшон
- фраппе
- взвар
- лимонад
- смузи

#### **Вопрос 50**

**Основой горячего суфле служат:**

**Варианты ответов**

- взбитые яичные белки
- взбитые яичные желтки
- взбитые яйца

#### **Вариант 2**

**1. К желированным взбитым блюдам относятся:**

- а) муссы, самбуки, кисели;
- б) муссы, самбуки, желе;
- в) муссы, самбуки, кремы;
- г) муссы, самбуки, сливки.

**2. Для приготовления густых киселей берут крахмала...**

- а) 100 г на 1 кг киселя;
- б) 30 г на 1 кг киселя;
- в) 50 г на 1 кг киселя;
- г) 80 г на 1 кг киселя.

**3. Ягодный сок и пюре вводят в кисели в сыром виде, чтобы сохранить в них**

**витамин...**

- а) А;
- б) С;
- в) В;
- г) Е.

**4. Мозаичное желе представляет собой...**

- а) застывшее желе разных цветов нарезают, смешивают, кладут в формочки и заливают светлым желе;
- б) желе с наполнителями: ягоды, дольки цитрусовых;
- в) желе из нескольких слоев;
- г) желе одноцветное в формочках с украшениями.

**5. Чем отличается мусс от желе?**

- а) добавляются желтки и растираются;
- б) добавляются белки и взбиваются;
- в) взбивается охлажденный сироп с желатином;
- г) взбивается охлажденный сироп со сливками.

**6. Для кремов: ванильный, шоколадный, кофейный берут сливки:**

- а) 20 % жирности;
- б) 36 % жирности;
- в) 35 % жирности;
- г) 10 % жирности.

**7. Температура подачи горячих сладких блюд:**

- а) 45°C;
- б) 55°C;
- в) 65°C;
- г) 40°C.

**8. К желированным сладким блюдам относятся:**

- а) компоты, кисели, самбуки, желе;
- б) кисели, муссы, желе, свежие фрукты;
- в) кремы, желе, муссы, самбуки, кисели;
- г) суфле, кремы, желе, самбуки, компоты.

**9. Что такое фламбирование?**

- а) приготовление пищи в условия естественного огня (поджигание);
- б) запекание;
- в) варка, не допускающая кипения;
- г) жарка основным способом.

**10. Температура подачи горячих сладких блюд:**

- а) 45°C;
- б) 55°C;
- в) 65°C;
- г) 40°C.

**11. В чем заключается особенность подачи кофе гляссе?**

- а) при подаче кладут взбитые сливки;
- б) при подаче в стакан кладут пенку, снятую с молока;
- в) охлаждают и в бокал кладут шарики мороженого;
- г) охлаждают и в бокал кладут пищевой лед.

**12. Какие продукты необходимы для приготовления пудинга сухарного?**

- а) сухари, сливки, цукаты, сахар, сливочное масло;
- б) сухари, молоко, яйца, изюм, сахар, масло сливочное;
- в) яйца, орехи, масло сливочное, черствый батон, сметана;
- г) белки яиц, молоко, сухари, сухарная пудра, масло сливочное.

**13. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?**

- а) красящие;
- б) дубильные;
- в) кофеин;

г) эфирное масло.

**14. Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском?**

- а) 5-8 мин.;
- б) 8-10 мин.;
- в) 10-20 мин.;
- г) 20-30 мин.

**15. Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?**

- а) разрушаются эфирные вещества;
- б) поглощают посторонние запахи;
- в) разрушаются вкусовые вещества;
- г) разрушается кофеин.

**16. Укажите последовательность операций при приготовлении мусса яблочного на манной крупе:**

- 1) яблоки протирают, смешивают с отваром;
- 2) добавляют сахар, лимонную кислоту и доводят до кипения;
- 3) яблоки нарезают и варят;
- 4) отвар процеживают;
- 5) тонкой струйкой вводят манную крупу и варят 15-20 мин;
- 6) взбивают до образования пенообразной массы;
- 7) охлаждают до 40°C;
- 8) раскладывают в формы и охлаждают.

**17. Укажите последовательность операций при приготовлении мусса клюквенного:**

- а) взбивают, пока не образуется пышная устойчивая масса;
- б) клюкву перебирают, промывают и ошпаривают. Растирают, затем отжимают сок;
- в) в жидкое желе, прекратив нагрев, вливают ранее отжатый сок;
- г) осуществляют отпуск;
- д) отвар процеживают и добавляют в него сахар;
- е) желатин заливают холодной кипяченной водой, оставляют для набухания;
- ж) вводят желатин в горячий отвар, растворяют его;
- з) мезгу закладывают в кипящую воду.

**18. Подберите сырье для приготовления и отпуска яблоч в сиропе:**

- 1) консервированные плоды;
- 2) яблоки;
- 3) белок яйца;
- 4) чернослив;
- 5) красное вино;
- 6) сахар;
- 7) сметана;
- 8) масло сливочное;
- 9) мята;
- 10) крахмал;
- 11) сливки
- 12) лимонная кислота;
- 13) лавровый лист;
- 14) вода

**19. Из предложенного набора продуктов выберите продукты для приготовления блюд:**

А. Яблоки в тесте жареные	Наименование продукта	Б. Гренки с плодами и ягодами
	1. Хлеб пшеничный	
	2. Яйца	
	3. Яблоки	
	4. Сметана	
	5. Сахар	

6. Молоко
7. Маргарин
8. Соль
9. Кулинарный жир
10. Фрукты и ягоды консервированные
11. Мука пшеничная
12. Рафинированная мука

**20. Выберите сырье для приготовления и отпуски гренок с фруктами и абрикосовым соусом:**

- 1) яйца;
- 2) лимонный сок;
- 3) сливки;
- 4) молоко;
- 5) курага;
- 6) сыр маскарпоне;
- 7) сметана;
- 8) сахар;
- 9) маргарин;
- 10) шоколад;
- 11) винный уксус;
- 12) фрукты консервированные;
- 13) хлеб пшеничный;
- 14) вода.

**Вариант 3**

**1. При отпуске крема: ванильный, шоколадный, кофейный можно поливать...**

- а) сметаной, либо сиропом кофейным или шоколадным;
- б) сливками, либо сиропом кофейным или шоколадным;
- в) сладким соусом, либо сиропом кофейным или шоколадным;
- г) молоком, либо сиропом кофейным или шоколадным.

**2. Для полужидких (жидких) киселей берут крахмала...**

- а) 80 г на 1 кг киселя;
- б) 50 г на 1 кг киселя;
- в) 30 г на 1 кг киселя;
- г) 100 г на 1 кг киселя.

**3. Самбук – разновидность...**

- а) киселя;
- б) крема;
- в) желе;
- г) мусса.

**4. Многослойное желе представляет собой...**

- а) застывшее желе разных цветов нарезают, смешивают, кладут в формочки и заливают светлым желе;
- б) желе с наполнителями: ягоды, дольки цитрусовых;
- в) желе из нескольких слоев разного цвета;
- г) желе одноцветное в формочках с украшениями.

**5. Чем отличается самбук от мусса?**

- а) добавляются желтки и растираются;
- б) добавляются белки и взбиваются;
- в) взбивается охлажденный сироп с желатином;
- г) взбивается охлажденный сироп со сливками.

**6. Для кремов: ванильный, шоколадный, кофейный берут...**

- а) яично-сметанную смесь;
- б) яично-молочную смесь;
- в) яично-сахарную смесь;



г) яично-ванильную смесь.

**7. Температура подачи мороженого:**

- а) 4-6°C;
- б) 10-14°C;
- в) 8-10°C;
- г) 0-2°C.

**8. Как подразделяют кисели по консистенции?**

- а) густые, полугустые, жидкие;
- б) жидкие, густые, полужидкие;
- в) густые, средней густоты, полужидкие;
- г) жидкие, полугустые, нормальной консистенции.

**9. Как называется посуда для приготовления фондю?**

- а) кокильница;
- б) кокотница;
- в) какелон;
- г) кастрюля.

**10. К горячим сладким блюдам относятся:**

- а) гренки с плодами, шарлотка с яблоками, пудинг сухарный, парфе;
- б) пудинг рисовый, яблоки в тесте, каша гурьевская;
- в) суфле, блинчики с вареньем, пудинг рисовый, крем ванильный из сметаны;
- г) пудинг манный, яблоки в тесте, каша гурьевская, самбук.

**11. Из какой крупы готовят гурьевскую кашу?**

- а) рисовая;
- б) овсяная;
- в) манная;
- г) гречневая.

**12. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток?**

- а) крупного помола;
- б) из обжаренных зерен;
- в) мелкий;
- г) из сырых зерен.

**13. Что придает чаю аромат?**

- а) дубильные вещества;
- б) эфирное масло;
- в) экстрактивные вещества;
- г) кофеин.

**14. Какая из перечисленных групп веществ обуславливает высокую пищевую ценность кофе?**

- а) белки, жиры, углеводы;
- б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;
- в) белки, жиры, минеральные вещества;
- г) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д..

**15. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды?**

- а) для улучшения вкуса;
- б) для получения однородной массы;
- в) для улучшения цвета;
- г) для улучшения аромата.

**16. Соотнесите подачу кофе:**

- |                        |   |
|------------------------|---|
| 1) кофе по-венски;     | а) в стакан сверху кладут взбитые сливки с сахарной пудрой; |
| 2) кофе гляссе;        | б) при подаче кладут пенку, снятую с молока;                |
| 3) кофе по-восточному; | в) в бокале подают холодную воду;                           |
| 4) кофе по-варшавски.  | г) в бокал кладут шарик мороженого.                         |

**17. Укажите последовательность операций при приготовлении самбука:**

- а) желатин замачивают в воде для набухания и прогревают до растворения;
- б) раскладывают самбук в порционные креманки и охлаждают;
- в) при взбивании вводят растопленный желатин;
- г) смесь взбивают;
- д) оформляют и осуществляют отпуск. Отдельно подают сладкий соус;
- е) добавляют йогурт;
- ж) в мягкую творожную массу добавляют сахар;
- з) аккуратно вводят белки и перемешивают.

**18. Подберите сырье для приготовления и отпуска мороженого «Сюрприз»:**

- 1) мука;
- 2) яйца;
- 3) сыр маскарпоне;
- 4) пломбир;
- 5) сахарная пудра;

- 6) сахар;
- 7) сметана;
- 8) плоды консервированные;
- 9) шпинат;
- 10) сметана;
- 11) сливки
- 12) лимонная кислота;
- 13) сироп консервированного компота;
- 14) вода.

**19. Из предложенного набора продуктов выберите продукты для приготовления блюд:**

А. Яблоки в тесте жареные	Наименование продукта	Б. Гренки с плодами и ягодами
	1. Хлеб пшеничный	
	2. Яйца	
	3. Яблоки	
	4. Сметана	
	5. Сахар	
	6. Молоко	
	7. Маргарин	
	8. Соль	
	9. Кулинарный жир	
	10. Плоды и ягоды консервированные	
	11. Мука пшеничная	
	12. Рафинадная пудра	

**20. Подберите сырье для приготовления и отпуска чизкейка из сыра маскарпоне:**

- 1) мука;
- 2) яйца;
- 3) грецкие орехи;
- 4) сливки;
- 5) сахар;
- 6) сыр маскарпоне;
- 7) руккола;
- 8) томатное пюре;
- 9) винный уксус;
- 10) желатин;
- 11) соль;
- 12) сливочное масло;
- 13) молоко;
- 14) шоколад.

**Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента**

**Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента**

### Вариант 1

**1. К желированным взбитым блюдам относятся:**

- а) муссы, самбуки, кисели;
- б) муссы, самбуки, желе;

в) муссы, самбуки, кремы;

г) муссы, самбуки, сливки.

**2. Для приготовления густых киселей берут крахмала...**

а) 100 г на 1 кг киселя;

б) 30 г на 1 кг киселя;

в) 50 г на 1 кг киселя;

г) 80 г на 1 кг киселя.

**3. Ягодный сок и пюре вводят в кисели в сыром виде, чтобы сохранить в них витамин...**

а) А;

б) С;

в) В;

г) Е.

**4. Мозаичное желе представляет собой...**

а) застывшее желе разных цветов нарезают, смешивают, кладут в формочки и заливают светлым желе;

б) желе с наполнителями: ягоды, дольки цитрусовых;

в) желе из нескольких слоев;

г) желе одноцветное в формочках с украшениями.

**5. Чем отличается мусс от желе?**

а) добавляются желтки и растираются;

б) добавляются белки и взбиваются;

в) взбивается охлажденный сироп с желатином;

г) взбивается охлажденный сироп со сливками.

**6. Для кремов: ванильный, шоколадный, кофейный берут сливки:**

а) 20 % жирности;

б) 36 % жирности;

в) 35 % жирности;

г) 10 % жирности.

**7. Температура подачи горячих сладких блюд:**

а) 45°C;

б) 55°C;

в) 65°C;

г) 40°C.

**8. К желированным сладким блюдам относятся:**

а) компоты, кисели, самбуки, желе;

б) кисели, муссы, желе, свежие фрукты;

в) кремы, желе, муссы, самбуки, кисели;

г) суфле, кремы, желе, самбуки, компоты.

**9. Технологический процесс приготовления компотов, состоит из следующих операций:**

а) подготовка фруктов, ягод, их варка в сиропе, процеживание;

- б) сортировка, промывание фруктов и ягод, их варка, протираание и соединение с сиропом;
- в) подготовка фруктов, ягод, варка сиропов, соединение;
- г) подготовка фруктов и ягод, соединение с фруктовом отваром и охлаждение.

**10. Для приготовления мусса без желатина используют:**

- а) толокно;
- б) яично-молочную смесь;
- в) взбитые белки;
- г) манную крупу.

**11. Прочитайте внимательно текст, определите название соуса:**

Какао смешивают с сахаром. Сгущенное молоко разводят водой, нагревают до кипения и при помешивании вливают какао. Смесь доводят до кипения, процеживают и охлаждают. В охлажденный соус добавляют ванилин, растворенный в теплой воде.

**12. При приготовлении яично-молочной смеси яйца растирают с...**

- а) солью;
- б) манной крупой;
- в) желатином;
- г) сахаром.

**13. Какие продукты используют при приготовлении самбуков?**

- а) фруктовое пюре;
- д) взбитые желтки;
- б) сахар;
- е) взбитые белки;
- в) агароид;
- ж) шафран;
- г) масло сливочное;
- з) желатин.

**14. Какой хлеб используют для приготовления летнего пудинга?**

- а) черный хлеб;
- б) хлеб с тмином;
- в) пшеничный хлеб;
- г) хлеб с черносливом.

**15. Какой крахмал используют для приготовления пастилы?**

- а) картофельный;
- б) рисовый;
- в) пшеничный;
- г) кукурузный.

**16. Какие специи можно использовать для ароматизации воды при приготовлении блюда «фрукты в сиропе» (необходимо указать не менее 5 специй)?**

**17. Укажите последовательность операций при приготовлении мусса клюквенного:**

- а) взбивают, пока не образуется пышная устойчивая масса;
- б) клюкву перебирают, промывают и ошпаривают. Растирают, затем отжимают сок;
- в) в жидкое желе, прекратив нагрев, вливают ранее отжатый сок;
- г) осуществляют отпуск;
- д) отвар процеживают и добавляют в него сахар;
- е) желатин заливают холодной кипяченой водой, оставляют для набухания;
- ж) вводят желатин в горячий отвар, растворяют его;
- з) мезгу закладывают в кипящую воду.

**18. Подберите сырье для приготовления и отпуска яблок в сиропе:**

- 1) консервированные плоды;
- 2) яблоки;
- 3) белок яйца;
- 4) чернослив;
- 5) красное вино;
- 6) сахар;
- 7) сметана;
- 8) масло сливочное;
- 9) мята;
- 10) крахмал;
- 11) сливки
- 12) лимонная кислота;
- 13) лавровый лист;
- 14) вода.

**19. Установите соответствие:**

- 1) холодные сладкие блюда;
- 2) горячие сладкие блюда;
- а) мусс; б) суфле; в) самбук
- г) пудинги; д) кисель;
- е) блюда из яблок;
- ж) каши сладкие;
- з) тирамису.

**20. Установите соответствие определений для следующих блюд:**

- 1) желе;
- 2) мусс;
- 3) самбук;
- 4) крем.
- а) блюдо из взбитой сметаны и яично-молочной смеси;
- б) прозрачная студнеобразная масса;
- в) фруктовое пюре, взбитое с сахаром и яичными белками;
- г) взбитое желе густой пенообразной консистенции.

**Вариант 2**

**1. При отпуске кремы: ванильный, шоколадный, кофейный можно поливать...**

- а) сметаной, либо сиропом кофейным или шоколадным;
- б) сливками, либо сиропом кофейным или шоколадным;
- в) сладким соусом, либо сиропом кофейным или шоколадным;
- г) молоком, либо сиропом кофейным или шоколадным.

**2. Для полужидких (жидких) киселей берут крахмала...**

- а) 80 г на 1 кг киселя;
- б) 50 г на 1 кг киселя;
- в) 30 г на 1 кг киселя;
- г) 100 г на 1 кг киселя.

**3. Самбук – разновидность...**

- а) киселя;
- б) крема;
- в) желе;
- г) мусса.

**4. Многослойное желе представляет собой...**

- а) застывшее желе разных цветов нарезают, смешивают, кладут в формочки и заливают светлым желе;
- б) желе с наполнителями: ягоды, дольки цитрусовых;
- в) желе из нескольких слоев разного цвета;
- г) желе одноцветное в формочках с украшениями.

**5. Чем отличается самбук от мусса?**

- а) добавляются желтки и растираются;
- б) добавляются белки и взбивается;
- в) взбивается охлажденный сироп с желатином;
- г) взбивается охлажденный сироп со сливками.

**6. Для кремов: ванильный, шоколадный, кофейный берут...**

- а) яично-сметанную смесь;
- б) яично-молочную смесь;
- в) яично-сахарную смесь;
- г) яично-ванильную смесь.

**7. Температура подачи мороженого:**

- а) 4-6°C;
- б) 10-14°C;
- в) 8-10°C;
- г) 0-2°C.

**8. Как подразделяют кисели по консистенции?**

- а) густые, полугустые, жидкие;
- б) жидкие, густые, полужидкие;
- в) густые, средней густоты, полужидкие;
- г) жидкие, полугустые, нормальной консистенции.

**9. Определите последовательность закладки продуктов при приготовлении компотов из сухофруктов:**

- а) вода, сахар, яблоки и груши, чернослив, изюм, лимонная кислота;
- б) вода, лимонная кислота, чернослив, изюм, яблоки, груши, сахар;
- в) вода, сахар, изюм, яблоки, чернослив, лимонная кислота; г) вода, сахар, чернослив, изюм, яблоки, груши, лимонная кислота.

**10. Укажите верное соотношение желатина и воды для его подготовки?**

- а) 1:10;
- б) 1:20;
- в) 1:8;
- г) 1:5.

**11. Прочитайте внимательно текст, определите название соуса:**

Сгущенное молоко смешивают с кипяченной водой и цельным молоком, разводят этой смесью яйца, растертые с сахаром, прогревают 10 мин при температуре 85-90°C, охлаждают и вводят коньяк.

**12. Что способствует увеличению прочности консистенции взбитых сливок?**

- а) повышение температуры;
- б) понижение температуры;
- в) посуда, в которой происходит взбивание;
- г) добавление желатина.

**13. Какие продукты используют при приготовлении муссов?**

- а) фруктовый сироп;
- д) взбитые желтки;
- б) сахар;
- е) взбитые белки;
- в) агароид;
- ж) шафран;
- г) масло сливочное;
- з) желатин;

**14. Какой сыр используют для приготовления тирамису?**

- а) моцарелла;
- б) твердый «Российский»;
- в) сулугуни;
- г) маскарпоне.

**15. Как подготавливают мак для приготовления блюда «мусс из мака»?**

- а) ошпаривают и пропускают через мясорубку с сахарной пудрой;
- б) ошпаривают и пропускают через мясорубку с желатином;
- в) ошпаривают и пропускают через мясорубку с сахаром;
- г) ошпаривают и пропускают через мясорубку с манной крупой.

**16. Что можно использовать для ароматизации парфе (необходимо указать не менее 5 ингредиентов)?**

**17. Укажите последовательность операций при приготовлении самбука:**

- а) желатин замачивают в воде для набухания и прогревают до растворения;
- б) раскладывают самбук в порционные креманки и охлаждают;
- в) при взбивании вводят растопленный желатин;
- г) смесь взбивают;
- д) оформляют и осуществляют отпуск. Отдельно подают сладкий соус;
- е) добавляют йогурт;
- ж) в мягкую творожную массу добавляют сахар;
- з) аккуратно вводят белки и перемешивают.

**18. Подберите сырье для приготовления и отпуска мороженого «Сюрприз»:**

- 1) мука;
- 2) яйца;
- 3) сыр маскарпоне;
- 4) пломбир;
- 5) сахарная пудра;
- 6) сахар;
- 7) сметана;
- 8) плоды консервированные;
- 9) шпинат;
- 10) сметана;
- 11) сливки
- 12) лимонная кислота;
- 13) сироп консервированного компота;
- 14) вода.

**19. Установите соответствие:**

- 1) кисель;
- а) из сухофруктов;
- 2) компот;
- б) молочный;
- 3) самбук;
- в) клюквенный;
- 4) мусс.
- г) абрикосовый;

**20. Укажите последовательность операций при приготовлении киселя из яблок:**

- а) протирание;
- б) очистка, нарезка яблок;
- в) варка;
- г) соединение с отваром и сахаром;
- д) заваривание крахмала;

### **Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента**

#### **Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента**

##### **Вариант № 1**

1. Убери лишнее.

Назови достоинства сладких блюд.

- а. содержат значительное количество сахара
- б. обладают приятным сладким вкусом



- в. обладают приятным ароматом
- г. обладают нежной консистенцией
- д. имеют красивую окраску

2. Закончи предложение.

На П.О.П. сладкие блюда приготавливают в специальном отделении ....  
холодного цеха

3. Выбери верное.

Расскажи, как подают виноград

- а. укладывают целой гроздью
- б. посыпают рафинадной пудрой
- в. отпускают без сахара
- г. со взбитыми сливками

4. Восстанови последовательность приготовления киселя из клюквы, смородины, вишни, черники:

- 1. Отжимание сока
- 2. Приготовление отвара из мезги
- 3. Приготовление сиропа на отваре
- 4. Заваривание крахмала
- 5. Соединение готового киселя с соком
- 6. Охлаждение

4, 6, 5, 2, 3, 1

5. Выбери верное

Назови время замачивания желатина, агароида, агара

- а. 1 – 1,5 часа
- б. 30 – 40 минут
- в. 40 – 60 минут
- г. 1,5 – 2 часа

6. Расставь в нужном порядке

Процесс приготовления желе состоит из следующих операций:

- 1. Подготовка желирующего вещества
- 2. Приготовление сиропа
- 3. Растворение желирующего вещества в сиропе
- 4. Введение сока
- 5. Охлаждение до комнатной температуры
- 6. Разливание в формы
- 7. Застывание
- 8. Подача

5, 3, 7, 6, 1, 8, 4, 2

7. Вставь пропущенные слова

Хранят готовое желе на холоде не более \_\_\_\_\_ часов, так как оно \_\_\_\_\_, после чего \_\_\_\_\_ и выделяет жидкость.

12, уплотняется, размягчается

8. Определи желированное блюдо по составу сырья.

Готовят из взбитых сливок 35% жирности или сметаны, яично-молочной смеси и желатина.

- а. желе
- б. мусс
- в. самбук
- г. крем

9. Выбери верное.

Температура подачи горячих сладких блюд ...

- а. 50 – 55 градусов Цельсия
- б. 60 - 65градусов Цельсия
- в. 70 - 75градусов Цельсия

10. Вставь пропущенные слова.

Для яблок в тесте - яблоки промывают, удаляют сердцевину и семена, очищают от кожицы и нарезают \_\_\_\_\_ толщиной \_\_\_\_\_ см, складывают в неокисляющуюся посуду и засыпают сахаром.

кольцами, 0,5

11. Вставь пропущенные слова.

Поверхность шарлотки пропитывают оставшимся льезоном и ставят запекать в жарочный шкаф при температуре \_\_\_\_\_ до образования румяной корочки.

а. 180 - 200 градусов Цельсия

б. 190 - 210градусов Цельсия

в.200 - 220градусов Цельсия

12. Закончи предложение.

Самый популярный, на сегодняшний день, рецепт выпекаемых чизкейковназывается чизкейк "Нью-Йорк". Этот десерт можно назвать классикой чизкейков. Выпекают его без каких-либо добавок – только ...

сливочный сыр, сливки или сметана, яйца и сахар

13. Закончи предложение.

Горячие напитки – чай, кофе, какао, шоколад – являются ...

Тонизирующими

13. Выбери верное.

Чай, кофе, какао в процессе хранения ...

а. изменяют цвет

б. поглощают посторонние запахи

в. теряют аромат

г. всё перечисленное

15. Выбери верное.

Окраска настоя зависит от ...

а. способа обработки чая при его производстве

б. содержания дубильных веществ

в. содержания красящих веществ

г. всё перечисленное

16. Закончи предложение.

Зеленый кирпичный чай перед завариванием ...

... измельчают

17. Вставь пропущенные слова.

Важнейшая составная часть кофе — \_\_\_\_\_, который обуславливает \_\_\_\_\_ действие напитка.

кофеин, возбуждающее

18. Закончи предложение.

Лучший по качеству напиток получают из кофе, размолотого ... непосредственно перед варкой

19. Вставь пропущенные слова.

Отпускают кофе в \_\_\_\_\_ или кофейных \_\_\_\_\_ вместимостью \_\_\_\_\_ или \_\_\_\_\_ граммов.

стаканах, чашках, 75, 100

20. Выбери верное.

По предложенным ингредиентам определить название напитка: Мёд 100, сахар 75, гвоздика 3, корица 5, кардамон или имбирь 5, лавровый лист 1, облепиха 110, вода 1000.

а. медовый айс – крим

б. напиток клюквенный

в. напиток «Петровский»

г. сбитень

Дополни схему.

21. Выбери верное.

Рассмотри рисунок. Определи посуду для подачи сладких блюд.

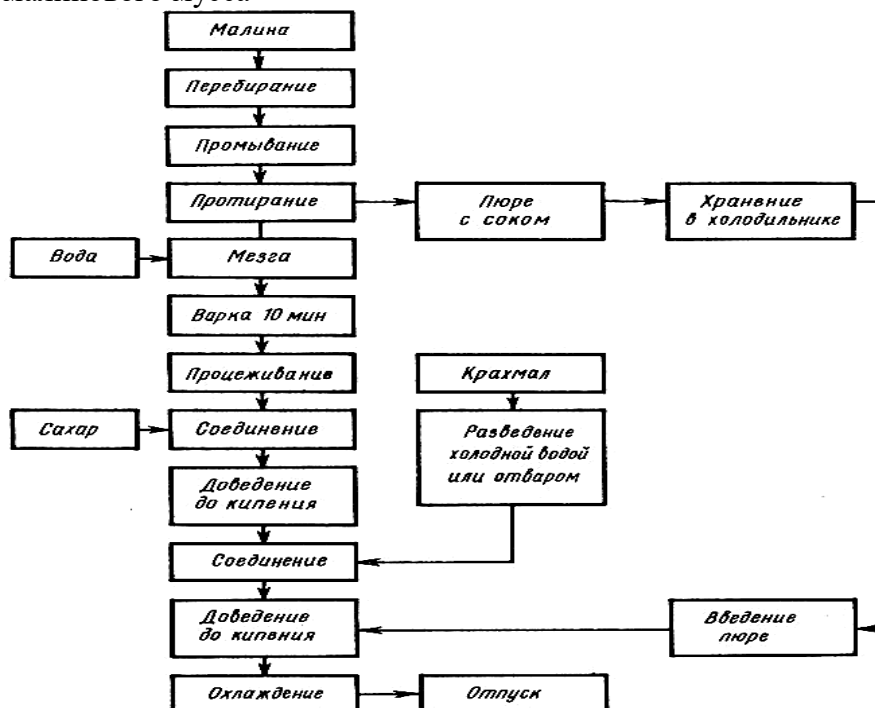


- а. стаканы, креманки, вазы, десертные тарелки, глубокие блюда, порционные сковороды
  - б. формы для желе, крема, мусса, самбука, пломбира; сита, грохот, дуршлаг, шумовка, ковши-сачки, черпак, cedилка
  - в. кокильницы, кокотницы, противни, кондитерские листы
22. Укажи порядок выполнения операций при приготовлении крема ванильного:

- а) разливают в формочки;
- б) удаляют семена и варят;
- в) охладить 1,5 часа;
- г) яблоки промывают;
- д) яблоки протирают;
- е) соединяют с отваром, сахаром, лимонной кислотой;
- ж) добавляют манную крупу и варят;
- з) доводят до кипения;
- и) смесь охлаждают до 30° С ;
- к) взбивают на холоде;

- а. 1 – в; 2 – а; 3 – г; 4 – е; 5 – б; 6 – д; 7 – к; 8 – и; 9 – е; 10 – ж
- б. 1 – в; 2 – г; 3 – а; 4 – б; 5 – е; 6 – д; 7 – и; 8 – к; 9 – ж; 10 – з
- в. 1 – д; 2 – а; 3 – г; 4 – б; 5 – е; 6 – в; 7 – к; 8 – з; 9 – и; 10 – ж
- г. 1 – г; 2 – б; 3 – д; 4 – е; 5 – з; 6 – ж; 7 – и; 8 – к; 9 – а; 10 – в

23. Заполни пропуски в технологической схеме приготовления малинового мусса



24. Решите задачу.  
Рассчитайте количество продуктов для приготовления 50 порций желе

из лимонов (рецептура № 599/2). Сколько воды идет на замачивание

желатина, сколько на приготовление сиропа?

## Вариант № 2

1. Убери лишнее.

Для приготовления сладких блюд используют:

- а. фрукты и ягоды в свежем виде
- б. фрукты и ягоды в сушёном виде
- в. фрукты и ягоды в консервированном виде
- г. фрукты и ягоды в виде цукатов
- д. соки и экстракты
- е. сливки и сметана
- ж. яйца и масло сливочное
- з. крупы

2. Убери лишнее.

Назови оборудование, необходимое для приготовления десертов.

- а. блендер
- б. термомиксер
- в. низкотемпературная поверхность
- г. соковыжималка
- д. взбивальная машина
- е. индукционная плита
- ж. протирочная машина
- з. конвекционная печь

3. Закончи предложение.

Свежие плоды и ягоды используют непосредственно в пищу только ...  
зрелыми

4. Найди ошибку.

Технологическая схема приготовления киселя из клубники, земляники, малины, ежевики включает в себя отжимание сока и получение пюре, приготовление отвара из мезги, получение сиропа из отвара, заваривание крахмала, соединение горячего киселя с ягодным пюре, охлаждение.

отжимание сока – протирание ягод

5. Закончи предложение

Масса желирующих продуктов в процессе замачивания увеличивается в ...

б. – 8 раз

6. Закончи предложение

Готовое желе должно быть ...

прозрачным

7. Восстанови последовательность приготовления мусса.

- 1. Подготовка желирующего вещества
- 2. Приготовление сиропа
- 3. Растворение желирующего вещества в сиропе
- 4. Введение сока
- 5. Охлаждение до комнатной температуры
- 6. Взбивание на холоде до получения пышной массы
- 7. Разливание в формы
- 8. Застывание

4, 6, 1, 7, 3, 8, 2, 5

8. Вставь пропущенные слова.

На 1 порцию полагается \_\_\_\_\_ граммов крема.

100

9. Закончи предложение.

Горячие сладкие блюда обладают большой калорийностью, так как содержат продукты богатые ...

углеводами и жирами

10. Выбери верное.

Яблоки жарят до образования золотистой поджаристой корочки ...

- а. 3 – 5 минут
- б. 2 – 3 минуты
- в. 5 – 7 минут

11. Для приготовления пудинга парового используют ... (способ варки)  
водяную баню

11. Выбери верное.

Террины – французское деревенское блюдо, получившее своё название от одноимённого названия ...

- а. миски с крышкой
- б. сотейника
- в. формы с крышкой

11. Выбери верное.

Содержащиеся во всех горячих напитках вещества ...

- а. благоприятно влияют на сердечную деятельность
- б. способствуют пищеварению
- в. уменьшают ощущение усталости
- г. обладают высокой пищевой ценностью
- д. всё перечисленное

11. Выбери верное.

Чай, кофе, какао следует хранить ...

- а. в сухих помещениях
- б. в плотно закрытой таре
- в. вдали от пряностей и других продуктов, обладающих специфическими запахами
- г. в распечатанных пачках
- д. незакрытых банках
- е. всё перечисленное

15. Выбери верное.

Чай богат ...

- а. витаминами В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, С, Р, РР
- б. аминокислотами
- в. пигментам
- г. алкалоидами
- д. всё перечисленное

16. Закончи предложение.

Запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите, так как он ...

... приобретает неприятный запах

17. Выбери верное.

В кофе содержатся ...

- а. белки
- б. жиры
- в. дубильные вещества
- г. алкалоиды
- д. сахар
- е. всё перечисленное

18. Выбери верное.

На качество напитка влияет:

- а. степень размола кофе
- б. сроки хранения размолотого кофе
- в. внесённые при приготовлении вкусовые добавки
- г. всё перечисленное

19. Соотнеси технологию приготовления согласно названию кофейного напитка.

1. Кофе на молоке (по-варшавски)

а. Готовят черный кофе, отдельно взбивают сливки с рафинадной пудрой. Взбитые сливки осторожно кладут в стакан с налитым кофе. Можно выпускать сливки из кондитерского конверта.

2. Кофе со взбитыми сливками (по-венски)

б. Мелко смолотый натуральный кофе засыпают в специальную посуду (турку), добавляют сахар, заливают холодной водой и доводят до кипения. Подают кофе в турке или переливают

в кофейные чашки, не процеживая. На поверхности должна быть мелкозернистая пена.

Отдельно подают холодную кипяченую или минеральную воду.

3. Кофе по-восточному (черный с гущей)

в. Готовят кофе более концентрированным. В сваренный и процеженный кофе добавляют горячее топленое молоко, сахар, доводят до кипения. При отпуске разливают в стаканы или чашки. Сверху положить молочную пенку, снятую при топлении молока.

1 – в; 2 – а; 3 – б

20. Выбери верное.

По технологии приготовления и использованным ингредиентам определить название напитка: Черный натуральный кофе, приготовленный с сахаром, процеживают, охлаждают до температуры 5°C, разливают в бокалы и сверху кладут шарики сливочного мороженого. Подают с соломинкой.

а. кофе по-турецки

б. молочно-кофейный айс-крим

в. кофе-гляссе

г. кофе по-варшавски

21. Выбери верное.

По технологии приготовления и использованным ингредиентам определи название напитка: Цедру, снятую с лимона, мелко шинкуют, заливают горячей водой, кипятят в течение 3 - 5 минут и оставляют для настаивания на 3 - 4 часа, затем процеживают, после чего добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый лимонный сок и охлаждают.

а. лимонный фраппе

б. лимонный айс-крим

в. лимонный флипп

г. лимонный напиток

22. Выбери верное:

К желированным блюдам относятся...

а. кисель молочный

б. самбук яблочный

в. пудинг сухарный

г. яблоки в тесте

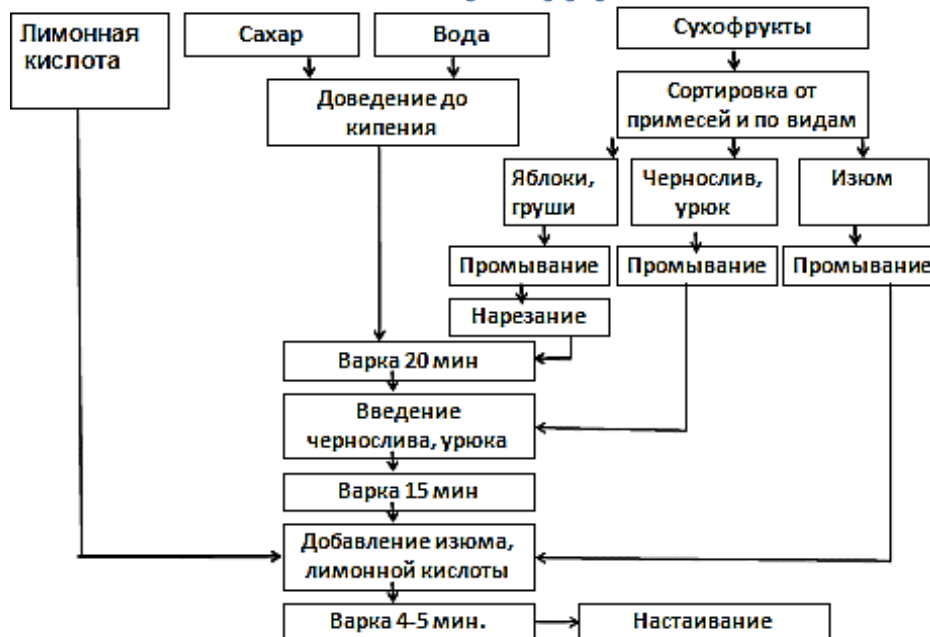
д. крем ванильный

е. мусс клубничный

23. Объясните необходимость знания химического состава сырья при приготовлении блюд.

24. Заполни пропуски в технологической схеме приготовления

## Компот из сухофруктов



желе из свежих ягод ([рецептура № 598/2](#)) с выходом 150 г можно приготовить из 150 г желатина?

### Вариант № 3

1. Реши задачу. Сколько порций

- в. ванилин
- г. лимонная кислота
- д. желирующие продукты

2. Закончи предложение.

Механическую кулинарную и тепловую обработку продуктов для сладких блюд проводят в ...

овощном и горячем цехах

3. Убери лишнее.

Технологический процесс приготовления компота состоит из ...

- а. подготовки фруктов или ягод
- б. протирания фруктов или ягод
- в. варки сиропа
- г. соединения фруктов или ягод с сиропом

4. Выбери верное.

Густые молочные кисели приготавливают из цельного молока, отпускают в креманке или на десертной тарелке ...

- а. поливают сладким фруктово-ягодным сиропом
- б. рядом кладут варенье
- в. рядом кладут джем
- г. посыпают рафинадной пудрой

5. Выбери верное

Назови количество воды для замачивания желатина, агароида, агара

- а. в 2-3 раза больше
- б. в 8-10 раз больше
- в. в 4-5 раз больше
- г. в 6-7 раз больше

6. Вставь пропущенные слова

Если сироп, с введением в него желатина, получился недостаточно прозрачным, то его

\_\_\_\_\_ - осветляют \_\_\_\_\_.

оттягивают, яичными белками

7. Выбери верное

Какой мусс можно приготовить на манной крупе

- а. яблочный
- б. клюквенный
- в. лимонный
- г. молочный

8. Выбери верное.

Крем разливают в формочки, охлаждают. Отпускают в креманках, как и мусс. Поливают ...

- а. соусом абрикосовым (30 г)
- б. соусом земляничным (70 г)
- в. соусом малиновым (50 г)
- г. соусом вишневым (80 г)

9. С какой целью сваренную вязкую кашу для пудинга охлаждают до температуры 60 градусов Цельсия?

свернутся яйца

10. Закончи предложение.

Жареные яблоки вынимают из фритюра шумовкой и ...  
дают стечь жиру

11. Назовите более популярное название пудинга с консервированными плодами.  
каша гурьевская

12. Как называется приём кулинарной обработки, когда блюдо поливают алкоголем и поджигают, отчего у блюда появляются неповторимые аромат и вкус, оно покрывается хрустящей корочкой?

Фламбирование

13. Выбери верное.

К холодным напиткам относят ...

- а. молоко
- б. кисломолочные продукты
- в. молочные напитки
- г. квас
- д. разнообразные фруктово-ягодные прохладительные напитки
- е. крошоны
- ж. напитки с мороженым
- з. безалкогольные напитки
- и. всё перечисленное

14. Закончи предложение.

Ароматические и вкусовые вещества кофе и какао быстро разрушаются при ...

... кипячении и длительном хранении напитков

15. Вставь пропущенные слова.

Для приготовления напитка из чая рекомендуется использовать

\_\_\_\_\_ чайники. Нельзя готовить заварку в \_\_\_\_\_  
посуде.

фарфоровые, металлической

16. Найди пару

При подаче стакан с чаем ставят

При подаче чашку ставят

К чашке на блюдце кладут

Отдельно подают на розетке

На пирожковой тарелке подают

В молочнике подают чайную ложку, молоко, на блюдце, торт, варенье, сливки, кружки лимона, в подстаканник, сахар, пирожное, конфеты

17. Перечисли, как влияют алкалоиды кофе на организм человека.

Алкалоиды кофе тонизируют центральную нервную систему, возбуждают



работу сердца, способствуют повышению секреции пищеварительных желез.

18. Вставь пропущенные слова.

Кофе\_\_\_\_\_помола лучше сохраняет аромат, чем\_\_\_\_\_, легче отстаивается от гущи, и напиток получается более\_\_\_\_\_. крупного, мелкомолотый, прозрачным

19. Выбери верное.

Предприятия общественного питания какао и шоколад получают в виде ...

- а. плиток
- б. геля
- в. порошка
- г. всё перечисленное

20. Выбери верное.

По технологии приготовления и использованным ингредиентам определить название напитка: В стакане смешивают ложкой минеральную воду и малиновый сироп и добавляют мороженое. Подают с соломинкой и ложкой.

- а. кофе по-турецки
- б. малиновый айс-крим
- в. кофе-гляссе
- г. кофе по-варшавски

21. Выбери верное.

По технологии приготовления и использованным ингредиентам определи название напитка: Цедру, снятую с лимона, мелко шинкуют, заливают горячей водой, кипятят в течение 3 - 5 минут и оставляют для настаивания на 3 - 4 часа, затем процеживают, после чего добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый лимонный сок и охлаждают.

- а. лимонный фраппе
- б. лимонный айс-крим
- в. лимонный флипп
- г. лимонный напиток

22. Выбери верное.

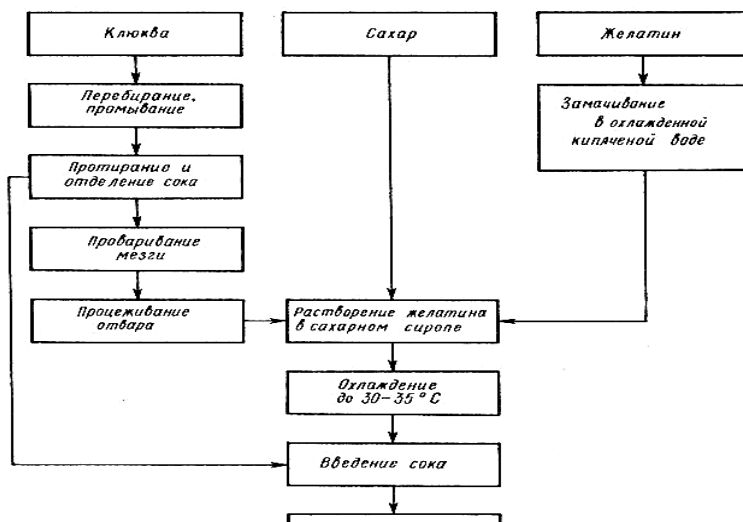
Обоснуйте подачу пудинга рисового при температуре 55<sup>0</sup> С

- а. при более высокой температуре теряет вкусовые качества
- б. при более низкой температуре не соблюдается выход блюда
- в. согласно классификации относится к горячим сладким блюдам и подаётся при данной температуре

23. Объясните, почему не рекомендуется замораживать желированные блюда.

24. Заполни пропуски в технологической схеме приготовления

компота из сухофруктов



25. Реши задачу.

Какое

количество меланжа необходимо для приготовления 70 порций пудинга сухарного (рецептура № 616/2) ?

#### Вариант № 4

1. Вставь пропущенные слова.

Сладкие блюда, их называют \_\_\_\_\_, подают в конце \_\_\_\_\_, можно использовать их во время \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_.

десертными, обеда, завтрака, полдника, ужина

2. Убери лишнее.

Назови посуду для подачи десертов. а. стаканы б. креманки в. вазы

г. десертные тарелки

д. глубокие блюда

е. кокильницы

ж. порционные сковороды

3. Выбери верное.

Апельсины, мандарины, малину, землянику, арбузы, дыни, бананы, ананасы, чёрную смородину ...

а. не варят

б. раскладывают в стаканы или креманки

в. заливают тёплым сиропом

г. охлаждают

4. Убери лишнее

Желе приготавливают из ...

а. свежих ягод и фруктов

б. соков

в. сиропов

г. экстрактов

д. фруктово-ягодных отваров

е. эссенции

ж. варенья

з. плодово-ягодного пюре

и. ягодных и фруктовых маринадов

5. Продолжи предложение

Набухшие желирующие вещества ...

а. откидывают на сито

б. откидывают на марлю и отжимают

в. отжимают

г. закладывают в ягодный отвар

6. Вставь пропущенные слова.

Для оттягивания белки сырых яиц смешивают с равным количеством холодной воды и вливают в горячий сироп с желатином при температуре \_\_\_\_\_, перемешивают, доводят до кипения и через \_\_\_\_\_ процеживают через плотную салфетку, вводят сок, охлаждают.

а. 60-70 градусов, 5-10 минут

б. 80-90 градусов, 15-20 минут

в. 50-60 градусов, 5-10 минут

7. Выбери верное

Самбук представляет собой разновидность мусса. Для его приготовления используют яблоки, сливы, абрикосы. В отличие от мусса основой для самбука является ...

а. фруктовое пюре

б. ягодное пюре

в. молочный сироп

г. манная крупа

8. Восстанови последовательность.
    1. Желатин замачивают, растапливают.
    2. Сметану охлаждают до 2 градусов.
    3. Молоко кипятят.
    4. Яйца растирают с сахаром, разводят тёплым молоком.
    5. Проваривают на водяной бане до 70 – 80 градусов.
    6. Вводят растопленный желатин.
    7. Процеживают смесь, добавляют ванилин.
    8. Сметану взбивают, вливают яично-молочную смесь.
    9. Крем разливают в формочки, охлаждают.
    10. Крем перекладывают в креманки, подают с соусом.
- 3, 5, 7, 6, 2, 10, 8, 1, 4, 9
9. Для чего яблоки для блюда «Яблоки с рисом» варят в подкисленной лимонной кислотой воде?

сохранить форму

10. Вставь пропущенные слова.

Для шарлотки \_\_\_\_\_ пшеничный хлеб очищают от \_\_\_\_\_ и нарезают пластами толщиной \_\_\_\_\_ см в виде прямоугольника. чёрствый, корок, 0,5

11. Какая крупа используется для приготовления каши гурьевской?

манная

12. Вставь пропущенные слова.

Для приготовления \_\_\_\_\_ необходим специальный горшочек из меди, керамики, чугуна или нержавеющей стали, с ручкой. Его устанавливают на ножках, достаточно высоких, чтобы под ним поместилась свеча или горелка.

Фондю

13. Вставь пропущенные слова.

Кипяченое молоко подают как горячим, так и холодным.

Температура горячих напитков должна быть \_\_\_\_\_ °С, холодных — \_\_\_\_\_ °С и \_\_\_\_\_ °С.

... не ниже 75, не выше 14, не ниже 7 ...

14. Вставь пропущенные слова.

Готовить напитки необходимо \_\_\_\_\_, небольшими партиями, не допуская \_\_\_\_\_, длительного \_\_\_\_\_, повторного \_\_\_\_\_.

... по мере спроса, кипения, нагрева, разогрева

15. Как влияет на вкус чая соприкосновение с металлом?

Вкус чая при соприкосновении с металлом резко ухудшается, а цвет изменяется.

16. Вставь пропущенные слова.

Зеленый чай принято пить без \_\_\_\_\_ из \_\_\_\_\_, и к нему подают \_\_\_\_\_, изюм, урюк.

сахара, пиал, восточные сладости

17. Закончи предложение.

Большое количество кофеина оказывает ...

... вредное воздействие на организм человека

18. Выбери верное.

На порцию черного кофе берут ...

а. 4 - 5 г размолотого кофе

б. 6 - 8 г размолотого кофе

в. 9 - 10 г размолотого кофе

г. 2 - 3 г размолотого кофе

19. Вставь пропущенные слова.

Какао и шоколад являются продуктами \_\_\_\_\_ пищевой ценности, благодаря содержанию в них большого количества \_\_\_\_\_. Кроме того, в

них содержатся вещества, действующие \_\_\_\_\_ на нервную систему и сердечную деятельность.

высокой, жира, возбуждающе

20. Закончи предложение.

Напитки, в которых все компоненты и мороженое взбивают в шейкере или миксере, называют ...

... фραπε

21. Дайте характеристику сладким блюдам в зависимости от порядка записи блюд в меню

а. Блюда, подающиеся в конце обеда

б. Блюда, приготовленные по рецептуре и технологии как фирменные

в. Блюда, реализуемые в кафе и ресторанах

22. Установите соответствие:

в. пудинг с консервированными плодами

г. компот из яблок и груш

д. фруктовый лёд

е. яблоки в тесте

а. 1 – д, е; 2 – а, в; 3 – г, б

б. 1 – б, г; 2 – в, е; 3 – а, д

в. 1 – в, е; 2 – г, б; 3 – а, д

23. Обоснуйте необходимость использования охлаждаемых витрин при отпуске холодных сладких блюд.

24. Определи, верны ли утверждения

25. Решу задачу.

Сколько порций мусса яблочного (рецептура № 608/2) можно приготовить из 8 кг свежих яблок?

### Вариант № 5

1. Выбери верное.

По температуре подачи сладкие блюда подразделяют на ...

а. холодные ( $t$  не выше  $10 - 14^{\circ} \text{C}$ )

б. горячие ( $t$  не ниже  $55^{\circ} \text{C}$ )

в. горячие ( $t$  не ниже  $65^{\circ} \text{C}$ )

г. замороженные ( $t$  не выше  $4^{\circ} \text{C}$ )

2. Восстанови технологическую последовательность подготовки свежих фруктов и ягод для приготовления салатов.

1. Фрукты и ягоды перебирают

2. Удаляют остатки стебельков и плодоножек

3. Промывают холодной водой, оставляя их в воде на 2-3 минуты

4. Перемешивают

5. Ополаскивают холодной кипячёной водой

6. Укладывают в дуршлаг или сито

7. Дают стечь воде

4, 3, 1, 6, 2, 7, 5

3. Соотнеси названия желирующих веществ с изображением желатин



Агароид



агар



пектин



1. – б; 2 – в; 3 – г; 4 – д; 5 – а

4. Выбери верное

Назови в каком виде пищевая промышленность выпускает фуцелларан

а. порошка

б. хлопьев

в. крупки

г. плёнок

д. пластинок

е. всё перечисленное

5. Закончи предложение

Желе в застывшем виде представляет собой ....

студнеобразную массу

6. Закончи предложение

Желе разливают в холодную посуду и охлаждают в холодильнике при температуре ....

2. – 8 градусов в течение 1 – 1,5 часа

7. Каким ингредиентом самбук отличается от мусса?

яичным белком

8. Из предложенного перечня горячих сладких блюд найди десерт, не относящийся к данной группе.

Пудинг, яблоки в тесте, шарлотка яблочная, печёные яблоки, яблоки в слойке, фруктовое парфе, гурьевская каша, сладкие омлеты, шоколадное фондю, шоколадно-ягодный террин, ягоды фламбе, клубничное суфле, гренки с фруктами и ягодами.

фруктовое парфе

9. Восстанови последовательность приготовления кляра для яблок в тесте.

1. Белки сырых яиц отделяю от желтков

2. Молоко соединяю с солью, сахаром, сметаной, желтками

3. Добавляю просеянную муку, замешиваю тесто

4. Белки взбиваю в пышную пену, ввожу в тесто

5. Осторожно перемешиваю

6. Готовое тесто храню в холодильнике

3, 5, 4, 1, 6, 2

10. Выбери верное.

Процесс приготовления шарлотки состоит из ...

а. подготовки фарша

б. подготовки хлеба

в. формования

г. запекания

11. Убери лишнее.

Назови ингредиенты для приготовления десерта бананового.

- а. бананы
- б. апельсиновый сок
- в. ваниль
- г. сахар
- д. ром
- е. ликёр
- ж. корица
- з. цедра апельсина
- и. сливки

12. Как называется легкий и воздушный десерт, основу которого составляют яйца. Причем белки взбиваются отдельно, именно они и придают воздушность этому десерту.

суфле

13. Закончи предложение.

Пастеризованное и стерилизованное молоко подают холодным без ... предварительного кипячения

14. Выбери верное.

Из чая готовят освежающий и утоляющий жажду напиток. Для приготовления напитка используют следующие виды чая:

- а. байховый черный
- б. байховый зеленый
- в. плиточный черный
- г. зеленый кирпичный
- д. всё перечисленное

15. Выбери верное.

Для заварки на одну порцию берут ...

- а. 1 - 2 г сухого
- б. 3 - 4 г сухого
- в. 5 - 6 г сухого
- г. 7 - 8 г сухого

16. Какой натуральный кофе поступает на п.о.п.?

Натуральный кофе поступает на предприятия общественного питания обжаренный в зернах и молотый.

17. Выбери верное.

Для приготовления кофе можно использовать кофейные напитки из растительных продуктов:

- а. ячменя
- б. овса
- в. сои
- г. желудей
- д. всё перечисленное

18. Выбери верное.

На предприятиях общественного питания готовят:

- а. кофе натуральный черный
- б. кофе с молоком
- в. кофе со сливками
- г. кофе с лимоном
- д. кофе на молоке
- е. кофе со взбитыми сливками
- ж. кофе по-восточному
- з. кофе с мороженым
- и. всё перечисленное

19. Расставь в нужном порядке.

При приготовлении какао ...

1. Растирают до получения однородной массы

2. Доводят до кипения.
3. Подают какао в стакане или чашке. Можно подать какао со взбитыми сливками.
4. Заливают небольшим количеством горячей воды или молока
5. После этого тонкой струей, непрерывно помешивая, вливают остальное молоко
6. Какао-порошок насыпают в посуду, смешивают с сахаром

1. – 6; 2 – 4; 3 – 1; 4 – 5; 5 – 2; 6 – 3

20. Выбери верное.

По технологии приготовления и использованным ингредиентам определи название напитка: Мороженое взбивают с ананасовым соком, добавляют минеральную или содовую воду и перемешивают ложкой.

- а. ананасовый фраппе
- б. ананасовый айс-крим
- в. сбитень
- г. ананасовый флипп

21. Рассмотрите рисунок. Определите вид оборудования по данной характеристике: Для измельчения и нарезки овощей, фруктов, мяса, рыбы, колбас и сыров применяют....



в. миксер

- а. дробильная машина
- б. слайсер

22. Выбери верное.

По предложенному сырью определить название изделия:

малина, сахар, лимонная кислота, крахмал

а. малиновый мусс

б. малиновый морс

в. малиновый кисель

23. Выбери верное.

Среди предложенных характеристик выберите те, которые относятся к сладким блюдам.

а. содержат значительное количество сахара

б. являются десертными блюдами

в. являются диетически блюдом

г. для приготовления используются фрукты и ягоды

д. не требуют особой квалификации повара

е. для приготовления используют специи и приправы

24. Определи, верны ли утверждения

Хорошо взбитые белки увеличиваются в объёме в 10-15 раз, хорошо сохраняют форму и держатся на венчике

Тиксотропия – это старение, сопровождаемое отделением части водной фазы

Сироп для компота можно приготовить на фруктовых или ягодных отварах

Форма желе соответствует той посуде, в которой оно приготавливается

Раствор желатина предшествует набуханию в горячей воде

Перед отпуском подготовленные плоды и ягоды выкладывают в вазочку или на десертную тарелочку

Поступившие сухофрукты не перебирают, а промывают в тёплой воде

Нарезанные яблоки смазывают лимонным соком во избежания потемнения и для сохранения приятного внешнего вида

Хорошо взбитые белки увеличиваются в объёме в 5-8 раз, хорошо сохраняют форму и держатся на венчике

Синерезис – это потеря структуры вязкости при механическом воздействии

Для приготовления компота из свежей земляники или малины ягоды заливают сиропом и дают настояться

В застывшем виде молочное желе представляет собой прозрачную студнеобразную массу

При замачивании желатина, его масса увеличивается в 3-4 раза

Ягоды можно при подаче посыпать сахарным песком или рафинадной пудрой

Для приготовления многих сладких блюд берут плоды и ягоды в свежем, консервированном и сушёном виде

Быстрозамороженные натуральные фрукты освобождают от тары и оттаивают в течении 10-15 минут

25. Реши задачу

Сколько молока сгущенного с сахаром и сахара необходимо для приготовления 50 порций желе из молока (рецептура № 605/2) с



выходом 100 г?

### Вариант № 6

1. Соотнеси блюда, согласно группы, в классификации десертов  
Парфе, шарлотка, фондю, бланманже, свежие фрукты и ягоды, пломбир, гренки, каша «Гурьевская», самбуки, чизкейки, компоты, мороженное, суфле, фламбе, муссы, выпечка, фруктовые салаты, блюда из яблок, террины, кисели, пудинги, кремы, пудинги, сладкие омлеты, желе.
2. Выбери верное.  
Расскажи, как подают землянику, клубнику, малину
  - а. со сметаной
  - б. посыпают рафинадной пудрой
  - в. с молоком
  - г. со сливками
3. Убери лишнее.  
К желерованным блюдам относятся:
  - а. кисели
  - б. желе
  - в. муссы
  - г. самбуки
  - д. суфле
  - е. кремы
  - ж. бланманже
4. Закончи предложение  
Фурцелларан получают из красных водорослей
5. Предложи, от чего зависит густота и плотность желе
  - а. от времени замачивания
  - б. от температуры
  - в. от количества желирующего вещества
  - г. от вида желирующего вещества
6. Убери лишнее  
Назови посуду для порционирования и охлаждения желе.
  - а. порционные формочки
  - б. большие формы
  - в. глубокие лотки
  - г. креманки
  - д. десертные тарелки
7. Соотнеси количество желатина на 1 кг желерованных блюд.  
– в; 2 – г, 3 – а, 4 – б
8. Из предложенного перечня горячих сладких блюд найди десерт, не относящийся к данной группе.  
Пудинг, яблоки в тесте, шарлотка яблочная, печёные яблоки, яблоки в слойке, фруктовое парфе, гурьевская каша, сладкие омлеты, шоколадное фондю, шоколадно-ягодный террин, ягоды фламбе, клубничное суфле, гренки с фруктами и ягодами.  
фруктовое парфе
9. Выбери верное.  
Назови температуру фритюра для жаренья яблок в кляре.
  - а. 160 градусов Цельсия
  - б. 140градусов Цельсия
  - в.190градусов Цельсия
10. Закончи предложение.  
Для пропитки хлеба в шарлотке из молока, яиц и сахара приготавливают сладкий ...  
льезон

11. Восстанови последовательность приготовления пудинга с консервированными плодами.

1. Прижигают несколько раз раскалённой поварской иглой так, чтобы образовался рисунок из карамелизованного сахара.
2. Отпускают в этой же посуде, украсив сверху консервированными фруктами и ягодами, орехами
3. Готовую массу раскладывают на порционные сковороды, смазанные маслом, в несколько слоёв, перекладывая её молочными пенками.
4. Поверхность каши разравнивают, посыпают сахаром.
5. Пудинг запекают в жарочном шкафу 5-7 минут.

3, 4, 1, 5, 2

12. Выбери верное.

Назови наиболее часто встречающиеся дефекты десертов.

- а. вкус и запах слабо выражены
- б. незначительные дефекты консистенции
- в. незначительные дефекты цвета

13. Выбери верное.

Некоторые холодные напитки отпускают с ...

- а. кусочками пищевого льда
- б. кусочками свежих фруктов
- в. кусочками замороженных ягод

г. всё перечисленное

14. Вставь пропущенные слова.

Кофеин, содержащийся в чае, оказывает \_\_\_\_\_ действие на нервную систему, а эфирные масла (содержатся в незначительном количестве) обуславливают \_\_\_\_\_ чая.

возбуждающее, аромат

15. Восстанови последовательность при приготовлении чая.

1. Накрывают салфеткой или специальной грелкой
2. Затем доливают чайник кипятком
3. Фарфоровый чайник ополаскивают кипятком, чтобы его прогреть
4. Настаивают 5 - 10 минут
5. Закрывают крышкой
6. Заливают кипящей водой на 1/3 объема чайника
7. Кладут сухой чай по норме на определенное количество порций

3, 7, 6, 5, 1, 4, 2

16. Выбери верное.

Молотый кофе вырабатывают ...

- а. натуральным
- б. натуральным с добавлением цикория
- в. натуральный растворимый

г. всё перечисленное

17. Вставь пропущенные слова.

Существуют несколько способов приготовления кофе, но все они сводятся к \_\_\_\_\_ экстрактивных веществ из сухого кофе и получению вкусного, ароматного напитка.

наиболее полному извлечению

18. Расставь в нужном порядке.

При приготовлении кофейного напитка ...

1. Посуду закрывают крышкой
2. Заливают кипятком
3. Оставляют для настаивания в течение 5 - 8 минут
4. Как только кофе поднимется, нагрев прекращают
5. Доводят до кипения
6. Кофейник предварительно ополаскивают кипятком

7. Всыпают молотый кофе

6, 7, 2, 5, 4, 1, 3

19. Закончи предложение.

Если шоколад поступает в плитках, то его ...

... предварительно измельчают.

20. Выбери верное.

По технологии приготовления и использованным ингредиентам определи название напитка: Яичный желток растирают с сахаром до однородной консистенции, вливают вишневый сок и взбивают 8 - 10 минут. Подают в стакане с соломинкой.

а. вишнёвый фраппе

б. вишнёвый айс-крим

в. вишнёвый флипп

г. вишнёвый гляссе

21. Закончи предложение.

Фрукты и ягоды играют важную роль в питании благодаря содержанию ...

а. углеводов, белков, жиров, витаминов

б. эфирных масел, антибиотков, антисептиков

в. сахара, органических кислот, минеральных солей

22. Установи соответствие между группами и элементами групп

а. – 35-50; б. – 60-80; в – 20-40

а. 1 - а; 2 - б; 3 – в;

б. 1 - в; 2 - а; 3 – г;

в. 1 - а; 2 - в; 3 – б;

23. Установи соответствие между группой сладких блюд и блюдами, к которой они принадлежат. К буквам из левой колонки подбери цифры из правой колонки

24. Определи область применения желирующих веществ

Крахмал

Желатин

25. Реши задачу.

Определить закладку продуктов для приготовления 40 порций крема ванильного (рецептура № 611/2). Сколько потребуется ванильного сахара вместо ванилина?

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Тестирование	Глубокое знание темы, 91-100% правильно выполненных заданий	Хорошее понимание темы, 90-71% правильно выполненных заданий	Плохое понимание темы, 70-51% правильно выполненных заданий	Обучающийся не усвоил тему, менее 50% правильно выполненных заданий

## **2.4 Комплект задач**

### **Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**

#### **Тема 1.1.**

#### **Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков**

##### **Ситуация 1**

1. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 12 порций напитка «Какао».
2. Составить технологическую схему данного напитка
3. Сделайте калькуляционную карточку данного напитка.

##### **Ситуация 2**

1. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 14 порций напитка «Горячий пунш».
2. Составить технологическую схему данного напитка.
3. Сделать калькуляционную карточку данного напитка.

##### **Ситуация 3**

1. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 28 порций напитка «Сбитень».
2. Составить технологическую схему данного напитка.
3. Сделать калькуляционную карточку данного напитка.

##### **Ситуация 4**

1. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 10 порций напитка «Глинтвейн».
2. Составить технологическую схему данного напитка.
3. Сделать калькуляционную карточку данного напитка.

##### **Ситуация 5**

1. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 10 порций напитка «Глинтвейн».
2. Составить технологическую схему данного напитка.
3. Сделать калькуляционную карточку данного напитка.

##### **Ситуация 6**

1. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 60 порций напитка «Фраппе».
2. Составить технологическую схему данного напитка.
3. Сделать калькуляционную карточку данного напитка.

### **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента**

#### **Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента**

##### **Ситуация 1**

1. Рассчитать необходимое количество сырья в кафе «Сластена» для приготовления 16 порций блюда «Террин».

2. Составить технологическую схему данного соуса.
3. Рассчитать энергетическую и пищевую ценность данного блюда.

### **Ситуация 2**

1. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 18 порций «Тирамису».
2. Составить технологическую схему данного блюда.
3. Рассчитать энергетическую и пищевую ценность данного блюда.

### **Ситуация 3**

1. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 36 порций блюда «Кекс с глазурью».
2. Составить технологическую схему данного блюда.
3. Сделайте калькуляционную карточку данного блюда.

### **Ситуация 4**

1. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 14 порций блюда «Шоколадно-фруктовый фондю».
2. Составить технологическую схему данного блюда.
3. Сделайте калькуляционную карточку данного блюда

### **Ситуация 5**

1. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 55 порций блюда «Десерт фламбе».
2. Составить технологическую схему данного блюда.
3. Сделайте калькуляционную карточку данного блюда.

### **Ситуация 6**

1. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 19 порций напитка «Морс».
2. Составить технологическую схему данного напитка.
3. Сделать калькуляционную карточку данного напитка.

## **Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента**

### **Тема 3.1**

#### **Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента**

### **Ситуация 1**

1. Определить массу отходов при обработке 200 кг картофеля в марте?

**Дано:** Мб – 200 кг

март

**Найти:** Мотх

**Решение:**

1. Отходы картофеля в марте согласно таблицы 32 (стр. 610) «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий» Сборника рецептур составляют 40 %
2. Определяем по формуле [1] массу отходов:

### **Ситуация 2**

#### **Варианты**

1. Определить количество отходов при обработке 20 кг молодого картофеля.
2. Определить количество отходов при обработке 19 кг моркови в июле.
3. Определить количество отходов при обработке 35 кг свеклы в феврале.

4. Определить количество отходов при обработке 112 кг картофеля в марте. Определить количество отходов при обработке лука, если масса очищенного лука составила 20 кг
5. Определить количество отходов при обработке моркови молодой с ботвой, если масса нетто обработанной моркови составила 14 кг.
6. Определить количество отходов при обработке цветной капусты, если масса нетто обработанной капусты составила 17 кг.
7. Определить массу нетто 80 кг картофеля для блюда «Картофель отварной» рец. 296 (стр.124), если дата его приготовления 17 сентября
8. Определить массу нетто картофеля в ноябре, если масса брутто составляет 73 кг.
9. Определить массу нетто 35 кг моркови для блюда «Запеканка морковная без творога» рец. 356 (стр.151), если дата его приготовления 14 февраля
10. Определить массу нетто капусты свежей в марте, если масса брутто составляет 120 кг.
11. Определить массу нетто свеклы в апреле, если масса брутто составляет 40 кг.
12. Определить массу нетто картофеля в октябре, если масса отходов составила 27 кг.
13. Сколько килограммов очищенного картофеля весом нетто получится из 37 кг картофеля массой брутто в октябре месяце?
14. Определить массу моркови брутто для приготовления 40 порций морковных котлет в марте рец. 334 (стр.140) (III колонка).
15. Определить массу овощей весом брутто для приготовления 50 порций щей из свежей капусты рец. 186 (стр. 79) в апреле (I колонка).
16. Сколько килограммов картофеля весом брутто необходимо использовать в декабре, чтобы получить 30 кг очищенного картофеля весом нетто?
17. Определить массу брутто свеклы, необходимую для приготовления 100 порций борща полтавского с галушками в сентябре
18. Определить массу брутто моркови, если при обработке ее в декабре месяце отходы составили 17 кг.
19. Определить массу брутто капусты, необходимую в октябре для получения 50 кг очищенной капусты.
20. Определить массу брутто капусты, необходимую в октябре для получения 50 кг очищенной капусты.
21. Определить массу брутто картофеля в декабре для приготовления 150 порций гарнира «Картофель жареный» рец.326 из вареного по колонке II.
22. Определить количество овощей для приготовления 80 порций блюда «Рагу из овощей» рец. 321 в январе по I колонке.
23. Сколько порций «Винегрета овощного» рец. 100 можно приготовить в январе, если поступила морковь массой брутто 25 кг
24. Сколько порций «Икры овощной» рец. 120 можно приготовить в феврале из моркови массой брутто 36 кг?
25. Сколько порций «Баклажан тушеных с помидорами» рец. 114 можно приготовить при наличии 18 кг баклажан и 12 кг помидор?
26. Сколько порций «Оладий из тыквы» рец.339 можно приготовить если в наличии 13 кг тыквы?
27. Сколько порций «Драников» рец. 344 можно приготовить в январе, если на производстве в наличии картофель массой брутто 40 кг?
28. Сколько порций «Супа-пюре из разных овощей» рец. 242 можно приготовить в апреле по I колонке, если поступило 12 кг репы?
29. Сколько порций «Винегрета с грибами» рец. 102 по I колонке можно приготовить из 4,1 кг грибов соленых?
30. \*Определить сезон и потери в процентах при очистке 150 кг картофеля, если масса отходов составила 37,5 кг.\* Определить процент отходов при зачистке 300 кг капусты белокочанной, если масса отходов составила 60 кг.
31. \* Сколько килограммов овощей весом брутто необходимо использовать в марте для приготовления 30 порций овощного винегрета рец.100 (стр.38) выходной

- порции - 100 г), если картофель, свекла и морковь вначале отвариваются, а затем очищаются?
32. \* Определить массу брутто картофеля, если при его обработке в марте для блюда «Картофель в молоке» рец. 298 (стр.125) отходы составили 4,5 кг, а для гарнира «Картофель жареный» рец. 696 (стр.696) - 8,5 кг.
33. \* Сколько порций «Винегрета овощного» рец.100 можно приготовить в апреле месяце, если на производстве имеется 40 кг картофеля, 20 кг свеклы, 15 кг моркови и 5 кг лука репчатого?
34. \* Сколько порций «Рулета картофельного с овощами» рец. 353 можно приготовить в ноябре месяце по I колонке, если на складе осталось 30 кг картофеля, 20 кг капусты свежей, 20 кг лука репчатого, 15 кг моркови?

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Решение задач	Глубокое знание темы, 91-100% правильно выполненных заданий	Хорошее понимание темы, 90-71% правильно выполненных заданий	Плохое понимание темы, 70-51% правильно выполненных заданий	Обучающийся не усвоил тему, менее 50% правильно выполненных заданий

## 2.5 Комплект практических заданий

### Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

#### МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

##### Тема 1.1.

#### Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков

**Практическая работа.** Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания

##### Тема 1.3

#### Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков

**Практическая работа** Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

**Практическая работа.** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

### Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента

**МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**

**Тема 2.1.**

**Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента**

**Практическая работа**

Решение задач по расчету сырья и нахождению количества порций

**Практическая работа**

Составление актов проработки

**Практическая работа**

Составление технологических карт

**Тема 2.2.**

**Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента**

**Практическая работа.**

Решение задач по расчету сырья и нахождению количества порций

**Практическая работа**

Составление актов проработки

**Практическая работа**

Составление технологических карт

**Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента**

**МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**

**Тема 3.1**

**Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента**

**Практическая работа**

Решение задач по расчету сырья и нахождению количества порций

**Практическая работа**

Составление актов проработки

**Практическая работа**

Составление технологических карт

**Тема 3.2**

**Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента**

**Практическая работа**

Решение задач по расчету сырья и нахождению количества порций

**Практическая работа**

Составление актов проработки

**Практическая работа**

Составление технологических карт

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Практическая работа	Глубокое знание темы, 91-100% правильно выполненных заданий	Хорошее понимание темы, 90-71% правильно выполненных заданий	Плохое понимание темы, 70-51% правильно выполненных заданий	Обучающийся не усвоил тему, менее 50% правильно выполненных заданий



## **3 КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ФОРМАМ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ**

### **3.1 МДК04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**

Методические указания по проведению дифференцированного зачета

Место проведения: учебная аудитория.

Условия проведения: каждый студент должен работать индивидуально.

Использование вспомогательной литературы и подсказок не допускается.

Порядок проведения: письменно, в виде теста.

#### **Перечень вопросов, для проведения дифференцированного зачета**

1. Технологические принципы производства сложных десертов.
2. Технология приготовления фруктового салата с биоогуртом.
3. Ассортимент сложных холодных и горячих десертов.
4. Технология приготовления ягодных салатов.
5. Сырье и правила его подготовки для приготовления сложных холодных десертов.
6. Технология приготовления шоколадных салатов.
7. Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов.
8. Технология приготовления десерта "Гренки с плодами и ягодами".
9. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов.
10. Технология приготовления украшений из шоколада.
11. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов.
12. Технология приготовления суфле ягодное.
13. Организация контроля на предприятиях общественного питания.
14. Технология приготовления крема ванильного из сметаны.
15. Методы приготовления сложных холодных и горячих десертов.
16. Технология приготовления классического парижского флана.
17. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.
18. Технология приготовления мусса яблочного на манной крупе.
19. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов.
20. Технология приготовления фруктового сорбета.
21. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов.
22. Технология приготовления классического тирамису.
23. Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных и горячих десертов.
24. Технология приготовления мраморного чизкейка.
25. Сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов.
26. Технология приготовления бланманже творожное.
27. Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.

28. Технология приготовления сливового самбука.
29. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов.
30. Технология приготовления пая ванильного.
31. Требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов.
32. Начинки, соусы, глазури для сложных холодных десертов.
33. Производство десертов с применением готовых смесей.
34. Технология приготовления мусса из белого шоколада и лимона.
35. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов.
36. Технология приготовления пудинга яблочного с орехами.
37. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.
38. Технология приготовления кекса морковного.
39. Актуальные направления в приготовлении сложных холодных и горячих десертов.
40. Технология приготовления десерта "Яблоки в слойке".
41. Организация контроля на предприятиях общественного питания.
42. Технология приготовления каши "Гурьевская".
43. Нормативное обеспечение контроля качества и безопасности продукции.
44. Технология приготовления горячего десерта "Снежки из шоколада".
45. Декорирование сложных десертов элементами молекулярной кухни.
46. Технология приготовления горячего десерта "Банановое фламбе с цитрусовыми нотками".
47. Декорирование сложных десертов соусами.
48. Технология приготовления шоколадно - фруктового фондю.
49. Декорирование велюром, аэрографом, кремером.
50. Технология приготовления шоколадного террина.

Форма текущего контроля	Баллы и оценки по междисциплинарному курсу			
	отлично	хорошо	Удовлетворительно	неудовлетворительно
Зачет (дифференцированный)	Глубокое знание темы, 91-100% правильно выполненных заданий	Хорошее понимание темы, 90-71% правильно выполненных заданий	Плохое понимание темы, 70-51% правильно выполненных заданий	Обучающийся не усвоил тему, менее 50% правильно выполненных заданий

#### **4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ/ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 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**

Целью оценки по учебной и (или) производственной практике является оценка:

- 1) профессиональных и общих компетенций;
- 2) практического опыта и умений.

Оценка по учебной и (или) производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

Перечень видов работ для проверки результатов освоения программы профессионального модуля на практике представлен в таблице 4

Таблица 4 - Перечень видов работ учебной практики

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК)
Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	ПК 4.1-4.6
Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом	ПК 4.1-4.6
Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков	ПК 4.1-4.6
Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа	ПК 4.1-4.6
Приготовление, оформление холодных десертов сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.2
Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,	ПК 4.2

инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны	
Оценка качества холодных десертов перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных десертов на раздаче. Порционированные (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных десертов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции	ПК 4.2
Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных десертов, сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирования (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных десертов на вынос и для транспортирования.	ПК 4.2
Приготовление, оформление горячих десертов сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.3
Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности	ПК 4.3
Оценка качества горячих десертов перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи горячих десертов на раздаче. Порционированные (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих десертов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции	ПК 4.3
Охлаждение и замораживание готовых горячих десертов сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих десертов, сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирования (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных десертов на вынос и для транспортирования.	ПК 4.3
Приготовление, оформление холодных напитков сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.4
Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	ПК 4.4
Оценка качества холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных напитков на раздаче. Порционированные (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных напитков для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	ПК 4.4
Охлаждение готовых холодных напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных холодных напитков,	ПК 4.4

сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирования (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных напитков на вынос и для транспортирования	
Приготовление, оформление горячих напитков сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.5
Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности,	ПК 4.5
Оценка качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	ПК 4.5
Хранение горячих напитков, сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирования (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных десертов на вынос и для транспортирования.	ПК 4.5
Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК 4.1-4.6
Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.	ПК 4.1-4.6
Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания)	ПК 4.1-4.6
Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	ПК 4.1-4.6

Таблица 5 - Перечень видов работ производственной практики

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК)
Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	ПК 4.1-4.6
Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного	ПК 4.1-4.6

<p>ассортимента.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом</p>	
<p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков</p>	ПК 4.1-4.6
<p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа</p>	ПК 4.1-4.6
<p>Приготовление, оформление холодных десертов сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	ПК 4.2
<p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны</p>	ПК 4.2
<p>Оценка качества холодных десертов перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных десертов на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных десертов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции</p>	ПК 4.2
<p>Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных десертов, сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирования (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных десертов на вынос и для транспортирования.</p>	ПК 4.2
<p>Приготовление, оформление горячих десертов сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	ПК 4.3
<p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности</p>	ПК 4.3
<p>Оценка качества горячих десертов перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи горячих десертов на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих десертов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции</p>	ПК 4.3
<p>Охлаждение и замораживание готовых горячих десертов сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных горячих десертов, сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных</p>	ПК 4.3

материалов, порционирования (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных десертов на вынос и для транспортирования.	
Приготовление, оформление холодных напитков сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.4
Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	ПК 4.4
Оценка качества холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных напитков на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных напитков для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	ПК 4.4
Охлаждение готовых холодных напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных холодных напитков, сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирования (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных напитков на вынос и для транспортирования	ПК 4.4
Приготовление, оформление горячих напитков сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.5
Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности,	ПК 4.5
Оценка качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи горячих напитков на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих напитков для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	ПК 4.5
Хранение горячих напитков, сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирования (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных десертов на вынос и для транспортирования.	ПК 4.5
Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК 4.1-4.6
Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.	ПК 4.1-4.6
Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания)	ПК 4.1-4.6
Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности,	ПК 4.1-4.6

охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
---	--

Обучающиеся, не выполнившие план учебной/производственной практики и не представившие отчет по учебной/производственной практике, не допускаются к экзамену по модулю/квалификационному экзамену.

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Дифференцированный зачет	<p>обучающимся достигнуты все основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся выполнил план практики и все необходимые задания; обучающийся предоставил полную отчетную документацию по данным заданиям, не имеет замечаний в их выполнении;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «отлично»;</li> <li>· обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике</li> </ul>	<p>обучающимся достигнуты основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся выполнил план и необходимые задания, но имеет небольшие недоработки и замечания в их выполнении;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «хорошо» и выше;</li> <li>· обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике;</li> </ul>	<p>обучающимся достигнуты не все основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся частично выполнил план;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· обучающийся выполнил не все необходимые задания (отчитался по 70 % заданий) и имеет значительные недоработки и замечания в их выполнении;</li> <li>· руководитель практики от организации оценил практическую деятельность студента на «удовлетворительно» и выше;</li> <li>· обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике</li> </ul>	<p>обучающимся достигнуты не все цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся выполнил не все необходимые задания (отчитался по 50 % заданий) и имеет значительные недоработки и замечания в их выполнении;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· обучающийся не вовремя вышел на практику (с задержкой на 1 неделю) или не выходил на практику вообще;</li> <li>· руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «неудовлетворительно»;</li> <li>· обучающийся не вовремя сдал дневник с отчетной документацией по практике</li> </ul>



## 5 КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ для экзамена по модулю (квалификационного экзамена)

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности **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**, осуществляется на квалификационном экзамене. Условием допуска к квалификационному экзамену является положительная аттестация по МДК, учебной/производственной практики.

Экзамен квалификационный проводится в виде выполнения практических заданий. Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене квалификационному экзамену является положительная оценка (80 % выполнения задания) освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Промежуточный контроль освоения профессионального модуля осуществляется при проведении дифференцированного зачета по МДК и по производственной практике.

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания.

<p>Рассмотрено ПЦК</p> <p>Предметно-цикловой комиссией дисциплин поварское и кондитерское дело</p> <p>Протокол № ____</p> <p>от «____» _____ 20__ г.</p> <p>Председатель</p> <p>Грушина Н.С.</p>	<p><b>Билет к дифференцированному зачету (комплексный) № 1</b></p> <p>МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p> <p>МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p> <p>УП.04.01 Учебная практика</p> <p>ПП 04.01 Производственная практика</p> <p><u>Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело</u></p> <p>код и наименование</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ:</p> <p>Начальник отдела СПО</p> <hr/> <p>/Марковская С.А./</p>
--	--	--

1. Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента
2. Составление технологической карты блюда

**БИЛЕТ ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ № 1**

Рассмотрено на заседании ПЦК

«Утверждаю» Начальник отдела СПО \_\_\_\_\_.

От "\_\_\_" \_\_\_\_\_ 20\_\_г.

Протокол № \_\_\_\_\_

**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**

Форма обучения

**Очная**

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Коды проверяемых профессиональных компетенций:

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание. Задайте вопросы (при необходимости).

Вы можете воспользоваться сборником рецептур

Оборудование:

- рабочие столы,

- инвентарь: доски разделочные ОС, ОВ, МС, МВ, РС, РВ, ножи кухонные ОС, ОВ, МС, МВ, РС, РВ, сита, скребки, дуршлаг, ложки, вилки, кастрюли разного объема, сковороды, лотки для полуфабрикатов ОС, ОВ, МС, МВ, РС, РВ;

- оборудование: электроплиты, жарочные шкафы, шкафы предварительной расстойки, печи конвекционные, печи с СВЧ нагревом, миксеры планетарные, слайсеры, блендеры, электронные весы,

Время выполнения каждого задания: *3 часа*

**Задача:**

1. Приготовить сложный холодный десерт «Ягодный кекс» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.

2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Ягодный кекс» на 20 порций.

Председатель ПЦК

Грушина Н.С.