

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Михайловский техникум имени А. Мерзлова»

Согласовано
ИП Усачева
Светлана Александровна
Пыщечная №1
С. А. Усачева
«29» августа 2025 г.



«Утверждаю»
директор ОГБПОУ
«Михайловский техникум»
С. А. Грибов
приказ № 245
от «1» сентября 2025 г.



Принято
на заседании
Педагогического совета
Протокол №1
от «29» августа 2025 г.

Рассмотрено
на заседании МЦК
дисциплин профцикла
протокол № 1
от «28» августа 2025 г.

КОС

**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**

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Михайлов, 2025 г.

Фонд оценочных средств общепрофессиональной дисциплины ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1565 от 9 декабря 2016 года.

Составитель (автор):

Шаталина А.А., преподаватель специальных дисциплин
ОГБПОУ «Михайловский техникум»;
Левина Н.Н., мастер производственного обучения
ОГБПОУ «Михайловский техникум»;
Мещанинова Н.М., мастер производственного обучения
ОГБПОУ «Михайловский техникум».

ПАСПОРТ

ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по профессиональному модулю

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Приобретенный практический опыт, освоенные умения, усвоенные знания	Результаты обучения ПК, ОК ЛР	Основные показатели оценки результата	Наименование раздела, МДК, темы, подтемы	Уровень освоения	Наименование контрольно - оценочного средства	
					Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1	2	3	4	5	6	7
иметь практический опыт в: - разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведении	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 4.6 ОК 1. – ОК 11 ЛР 1-13	оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента); рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;	МДК.04.01.Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Тема 1.1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих	2	- Вопросы для устного (письменного) опроса по теме/разделу - Тестовые задания по темам, Практические занятия (отчет), Самостоятельная работа (реферат, доклад, сообщение, технологические и калькуляционные карты, работа со сборником рецептур),	Экзаменационные билеты для устного экзамена по МДК 04.01, МДК 04.02 Зачет (с оценкой) по учебной и производственной практике; Аттестационный лист по учебной практике; Отчет по производственной практике

подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; - контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроле хранения и расхода продуктов уметь:		точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;	десертов, напитков сложного ассортимента. Тема 1.2. Характеристика процесса приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Тема 1.4. Приготовление декоративных украшений и полуфабрикатов для холодных и горячих десертов, напитков сложного			
---	--	---	--	--	--	--

- 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; -обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; -оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; -организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -применять, комбинировать различные способы		соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты. адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; соответствие готовой продукции (внешний вид,	ассортимента. Тема1.5. Приготовление отделочных полуфабрикатов, сладких соусов и сиропов. МДК. 04. 02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Тема1.1. Приготовление и подготовка к реализации холодных десертов сложного приготовления. Тема1.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента. Тема 1.3. Приготовление и подготовка к реализации холодных напитков			
--	--	--	--	--	--	--

приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; -порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. знать: - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила	форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы,	сложного ассортимента Тема 1.4. Приготовление и подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента.			
---	--	--	--	--	--

ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - 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, разработки рецептур, составления заявок на продукты; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих	правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре; - точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; - соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; - эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос. актуальность, соответствие разработанной,				
---	--	--	--	--	--

десертов, напитков.	адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: - оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции; - соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; - соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; - актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; - оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; - точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; точность, правильность ведения расчетов, оформления				
---------------------	--	--	--	--	--

		результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки.				
--	--	---	--	--	--	--

Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Элементы ПМ	Формы промежуточной аттестации							
	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
МДК. 04.01								
МДК. 04.02						Комплексный Д/З		
УП. 04						Комплексный Д/З		
ПП. 04						Экзамен по ПМ		

1. Общие положения

Фонд оценочных средств по профессиональному модулю (ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ФОС по профессиональному модулю включает контрольно – оценочные средства (КОС) для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме тестов и экзаменов.

КОС разработаны в соответствии с образовательной программой по специальности СПО 43.02.15 поварское и кондитерское дело программы профессионального модуля ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**Перечень оценочных средств
для текущего контроля знаний, умений обучающихся
по профессиональному модулю**

ПМ04. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

№ п/п	Наименование КОС	Краткая характеристика оценочного средства	Материалы для представления в ФОС
1	Вопросы для устного (письменного) опроса теме, разделу ПМ		Перечень вопросов по темам
2	Тест по теме, разделу ПМ	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Тест по темам
3	Практические занятия	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач или заданий.	Методические рекомендации по выполнению практических занятий
4	Самостоятельная работа (Составление презентаций на приготовление различных видов десертов)	Презентация - продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы

**Перечень оценочных средств
для промежуточной аттестации обучающихся
по профессиональному модулю**

ПМ04. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

№ п/п	Наименование КОС	Краткая характеристика оценочного средства	Материалы для представления в ФОС
1.	Экзаменационные билеты для устного (письменного) зачета по МДК04.01 и МДК04.02		Утвержденный комплект экзаменационных билетов для устного (письменного) ДЗ
2.	Аттестационный лист по учебной практике		перечень выполняемых работ на зачете по учебной практике
3.	Материалы для зачета (с оценкой)		Тестовые задания для зачета (с оценкой)
4.	Отчет по производственной практике и аттестационный лист по производственной практике		перечень выполняемых работ на зачете по производственной практике, требования к структуре и содержанию отчета

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ
ОГБПОУ «Михайловский техникум»

Контрольно – оценочные средства для текущего контроля

ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Преподаватель: Шаталина А.А.

Михайлов 2025 г.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ
ОГБПОУ «Михайловский техникум»

**Перечень вопросов для устного (письменного) опроса по теме
междисциплинарного курса**

ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Преподаватель: Шаталина А.А.

Михайлов 2025 г.

Пояснительная записка

Комплект вопросов для устного или письменного опроса составлен для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Вопросы составлены для МДК. 04. 01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента и МДК. 04. 02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Критерии оценки:

-оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если логично изложил содержание своего ответа на вопрос, правильно использовал научную терминологию в контексте ответа;

-оценка «хорошо» ставится, если обучающийся допустил малозначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание вопроса, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения.

-оценка «удовлетворительно» ставится, если в ответе допущены значительные ошибки, или в нем не раскрыты некоторые существенные аспекты содержания, или экзаменуемый не смог показать необходимые умения.

-оценка «неудовлетворительно» ставится, если в ответе допущены значительные ошибки, свидетельствующие о недостаточном уровне подготовки обучающегося.

Перечень вопросов для устного или письменного опроса

ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации
9. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
10. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.
11. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.
12. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента.
13. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
14. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.
15. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.
16. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
17. Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые.
18. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.

19. Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
20. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента.
21. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).
22. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос.
23. Контроль хранения и расхода продуктов.
24. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).
25. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента.
26. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
27. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.
28. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.
29. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента.
30. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
31. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.
32. Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.
33. Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
34. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков.
35. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента.
36. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
37. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента.
38. Организация работы бариста.
39. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента
40. Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
41. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ
ОГБПОУ «Михайловский техникум»

**Комплект тестовых заданий
по теме междисциплинарного курса**

ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Преподаватель Шаталина А.А.

Михайлов 2025 г.

Пояснительная записка

Комплект тестовых заданий составлен для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Объем учебного материала, вошедшего в тест, включает 5 тем.

Критерии оценки выполнения заданий в тестовой форме:

"5" (отлично) - 90-100% правильных ответов;

"4" (хорошо) - 70-80% правильных ответов;

"3" (удовлетворительно) - 30-60% правильных ответов;

"2" (неудовлетворительно) - 30% и менее правильных ответов.

Перечень тестовых вопросов по разделу «Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента»

1 вариант

1. Укажите температуру подачи холодных десертов?

а) 4-6 °С;

б) 10-14 °С;

в) 16-18 °С;

г) 18-20 °С;

2. Определите перечень продуктов, используемых для приготовления ягодного террина?

а) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.

б) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, вино.

в) ягоды, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.

г) сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.

3. Укажите условия и сроки хранения «Ледяного салата из груш с шоколадным соусом»?

а) при t 4°С до 12 часов

б) при t - 4°С до 12 часов

в) при t 4°С до 24 часов

г) при t - 4°С до 24 часов

4. Подберите нужный взбиватель к взбивательной машине для приготовления десерта «Ванильного крема»?

а) замкнутый

б) решётчатый

в) прутковый

г) крючкообразный

5. Назовите яичный продукт, который запрещено использовать для приготовления сложных холодных блюд?

а) яйцо

б) яичный порошок

в) меланж

6. Укажите температуру и сроки хранения желированных сладких блюд

а) 24 ч t 2-6 °С

б) 6 ч t 2-6 °С

в) 36 ч t -2 -4 °С

г) 12 ч t -2 -4 °С

7. Какой сыр добавляют при приготовлении Тирамису?

а) маскарпоне

б)сливочный

в)плавленый

г)гауда

8. Первичная подготовка белка перед взбиванием включает в себя.....

а)охлаждение до 2 °С

б)охлаждение до 20 °С

в)выдерживание при комнатной температуре

г)замораживание

9. Определите изделие по рецептуре:

Молоко

Сливки 33 %

Желатин

Сахарная пудра

Груша

Мандарин

а) Холодное суфле с фруктами

б)ванильное суфле

в)ягодный террин

г)фруктовое суфле

10. Определите изделие по рецептуре:

Желток

Сахар

Крахмал

Молоко

Желатин

Холодная вода

Ванильный сахар

Сливки35%

а)ягодный террин

б)миндальный крем с фруктами

в)ванильный крем

г)"пасха" с орехами и фруктами

2 вариант

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

а) не достаточно охладили смесь

б) в смесь добавили в горячее молоко

в)смесь влили в молоко сразу

г)другой вариант ответа

2. При приготовлении десерта сливки не взбиваются. В чём причина?

а)посуда для взбивания имела следы воды или жира

б) сливки не были охлаждены

в)сливки использовались 20%

г) длительное взбивание

3. При приготовлении миндального бланманже образовались комочки. В чём причина?

а) молоко было холодным

б) молоко было горячим

в)молоко было тёплым

г) другая причина

4. Гранит с апельсином и лимоном-это

а) измельчённый фруктовый лёд

б) замороженный измельчённый фруктовый лёд

в)взбитое фруктовое желе

г)желированное блюдо

5. При приготовлении пая с персиками персики окунают в кипяток на 20 минут,а затем в холодную воду. С какой целью?

а)для размягчения

б) для снятия кожицы

в)для удаления горечи

г)для сохранения формы

6. При приготовлении шоколадного щербета образовались крупные кристаллы. В чём причина?

а) при охлаждении щербет не перемешивали

б)щербет недостаточно взбили

в)низкая температура охлаждения

г)верны все утверждения

7. В какой десерт при приготовлении добавляют кокосовое молоко?

а) парфе из белого шоколада

б)суфле ванильное

в)лимонный щербет

г)гранит из апельсина и лимона

8. Верны ли следующие утверждения?

а) Гранит-это фруктовый лёд

б) Гранит-это замороженные фрукты

а) верны оба суждения

б) верно только 1

в)верно только 2

г) оба суждения неверны

9. К холодным десертам относятся.....

а) фруктовые салаты

б)пудинги

в)снежки

10. Определите перечень продуктов, используемых для приготовления миндального бланманже?

а) миндаль, вода холодная, молоко, сахар, желатин, сливки

б) вода холодная, молоко, сахар, желатин, сливки

в) миндаль, вода холодная, молоко, сахар, желатин,

г) миндаль, вода холодная, молоко

Вариант 1

1. Укажите температуру подачи горячих десертов?

а) 50 - 55 °С

б) 70 - 75 °С

в) 80 - 85 °С

г)30 - 45 °С

2. Определите набор продуктов при приготовлении десерта «Фондю шоколадное»

а) шоколадная стружка, сухое молоко, вода, ванилин.

б)какао-порошок, сухое молоко, вода, ванилин.

в) шоколадная стружка, вода, ванилин

г) сухое молоко, вода, ванилин, шоколад

3. Какая крупа используется при приготовлении «Гурьевской каши»

а) пшено

б) рис

в) манная крупа

г) гречневая крупа

4. В каких случаях морковный кекс не пышный, на разрезе желтый с белыми крупинками?

а) перед запеканием массу долго перемешивали;

б) не добавили разрыхлители;

в) не соблюдали норму закладки продуктов

г) не соблюдали норму закладки продуктов, не добавили разрыхлители

5. Какие способы тепловой обработки используют для приготовления пудинга шоколадного?

а) варка

б) припускание

в) варку на пару

г) запекание

6. Укажите температуру запекания фруктового суфле

а) 120 - 150 °С

б) 150 - 160 °С

в) 180 - 200 °С

г) 200 - 220 °С

7. До какой температуры нагревают молоко, для приготовления снежков в сладком соусе?

а) 100 градусов;

б) 80 градусов;

в) 50 градусов;

г) едва кипящее.

8. К горячим десертам относятся.....

а) фруктовые салаты

б) желированные блюда

в) фондю

9. В зависимости от способов приготовления горячие десерты делятся на

а) снежки, фондю

б) суфле, пудинги

в) щербет

г) террин

10. Для отпуска десертов используют следующие соусы?

а) сладкие

б) шоколадные

в) фруктовые

г) белые

Вариант 2

1. Назовите способ тепловой обработки для блюда «Суфле ванильное»

- а) жарка основным способом
- б) жарка во фритюре
- в) запекание в жарочном шкафу**
- г) припускание

2. Как вынуть суфле из формы?

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

3. Укажите температуру подачи горячих десертов

- а) 50 - 55 °С
- б) 70 - 75 °С**
- в) 80 - 85 °С
- г) 30 - 35 °С

4. Определите изделие по рецептуре:

Горький шоколад

Сливочное масло

Яйца

Сахар

Ликёр

Молоко

Мука

Разрыхлитель

Молотый миндаль

- а) фондю шоколадное
- б) шоколадные снежки**
- в) суфле шоколадное
- г) суфле ванильное

5. Определите изделие по рецептуре:

Манная крупа

Молоко

Орехи

Миндаль

Сахар

Масло сливочное

Кардамон

Бадьян

Лимонная цедра

- а) фондю шоколадное
- б) бананы фламбе
- в) пасха с орехами и фруктами
- г) гурьевская каша**

6. К горячим десертам относятся.....

- а) взбитые сливки
- б) желированные блюда
- в) каши сладкие**

7. Верны ли следующие утверждения?

- а)при приготовлении морковного кекса морковь натирают на тёрке
- а)при приготовлении морковного кекса морковь нарезают соломкой
- а)при приготовлении морковного кекса морковь нарезают брусочками
- а)при приготовлении морковного кекса морковь нарезают произвольной формы
- а) верны все суждения
- б)верно только 1**
- в)верно только 2
- г) верно 3,4

8. Для отпуска десертов используют следующие соусы

- а)сладкие**
- б)шоколадные**
- в)фруктовые**
- г)белые

9. Гурьевскую кашу при приготовлении

- а)запекают**
- б)выпекают
- в)припускают
- г)варят на пару

10. Десерт приготовленный на открытом огне в специальной жаропрочной посуде и употребляемых в компании.

- а)фондю**
- б)фламбе
- в)гранит
- г)бланманже

Тестовые задания для оценки знаний в процессе текущего контроля

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

1. Холодный цех по характеру производства относиться:
 - а. заготовочный
 - б. доготовочный**
 - в. специализированный
 - г. универсальный
2. Рецептуры на блюда в Сборнике рецептов даны:
 - а. в 2-х вариантах
 - б. в 3-х вариантах**
 - в. в 4-х вариантах
 - г. произвольно
3. Нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд с учетом потерь при производстве необходимо учитывать:
 - а. количественном учете
 - б. при лабораторном контроле норм вложения**
 - в. при составлении требования в кладовую
 - г. при составлении технико-технологической карты
4. С французского языка слово «парфе» переводится как:
 - а. прекрасный
 - б. воздушный
 - в. безукоризненный**
 - г. замороженный
 - д. пена
 - е. мокрый снег
5. Тесто для блинчиков готовят на жидкой основе:
 - а. на основе минеральной воды
 - б. с добавлением коньяка, ликера
 - в. приготовить на основе молока**
 - г. с добавлением оливкового масла
6. Карамелизуют сахар с апельсиновым соком для блинчиков:
 - а. Парижские
 - б. Итальянские
 - в. Сюзет**
 - г. Австрийские
7. Для десерта крем-карамель яично-молочную смесь варят способом:
 - а. Бен Мари (Ben – Marie)**
 - б. Бер бланк
 - в. Бер нуазет
 - г. Бер нуар
8. Для приготовления бланманже и панакоты в современной десертной кухне загустителями служат продукты:
 - а. агар-агар**
 - б. крупа манная
 - в. крахмал картофельный
 - г. желатин**
 - д. крахмал кукурузный
 - е. мука на желатине**
 - ж. агароид
9. Начинки используемые для приготовления флана:

а. крем заварной

б. яблоки

в. ягоды

г. цитрусовые

10. Набор ингредиентов для приготовления бланманже:

а. миндальное молоко, желатин в порошке, измельченные орехи, фрукты

б. молоко коровье, листовой желатин, какао-порошок, ягоды

в. сливки 10%, сахарная пудра, мука на желатине, цукаты

г. фруктовые чипсы, картофельный крахмал, сахар-песок, вишневый сироп

д. сметана, шоколад, гранулированный желатин, сахар-рафинад

11. Компоненты, входящие в состав итальянского десерта тирамису:

а. сыр «Пармезан»

б. сахар-песок

в. печенье савоярди

г. сыр «Маскарпоне»

д. сыр «Эдам»

е. кофе

ж. куриные яйца

з. листовой желатин

и. какао-порошок

к. бренди

12. Цветы, используемые для оформления десертов:

а. розы

б. ноготки

в. жасмин

г. герань

д. каллы

е. цветы вишни

13. Зелень, используемая для оформления десертов:

а. базилик

б. укроп

в. петрушка

г. мята

д. фенхель

е. мелисса

14. Во фруктовые салаты крупные плоды нарезают:

а. средними кубиками

б. соломкой

в. мелким кубиком

г. целыми

15. Укажите последовательность технологических операций приготовления классической панакоты. Запишите в таблицу цифры выбранных ответов.

№	Процессы приготовления	Последовательность процессов
1	декорирование соусом	4
2	застывание при температуре 6 °С 5-6 часов	5
3	распускание желатина в сливках	3
4	заливание желатина водой, набухание	2
5	смешивание сливок и сахара с последующим нагреванием	1

16. Установите соответствие между названием и предложенными вариантами.

Запишите в таблицу цифры выбранных ответов.

Название		От вет	Варианты
1	Керамические или фарфоровые порционные формочки	4.	1.Тюиль
2	Процесс окисления сахаров при их нагревании с целью получения особого вкуса и цвета	5.	2.Айсинг
3	Сахарно-белковая рисовая масса	1.	3.Этилен
4	Миниатюрные овальные апельсины размером от 3 до 5 см в длину, которые употребляют вместе с кожицей	6.	4. Рамекины
5	Как называется газ, являющийся гормоном растений	3.	5. карамелизация

17. Установите соответствие причин возможных дефектов.

Запишите в таблицу цифры выбранных ответов.

Десерт/отделочный полуфабрикат	Дефект	Ответ	Варианты ответов
Чизкейк	Начинка при выпечке растеклась	2	1. Не смазана поверхность маслом
Айсинг	При нанесении узоров расплывается	3	2.Интенсивное взбивание
Карамельная сетка	Не отстает от поверхности металлической формы	1	3.Слабая консистенция

18.Контроль качества выпускаемых блюд регистрируется в:

- а. бракеражном журнале**
- б.санитарном журнале
- в.журнале контроля работников
- г. другой вариант

19. Документы, необходимые для определения нормы вложения сырья на каждое блюдо:

- а. по меню
- б. по сборнику рецептов**
- в. по плану-меню
- г. технологической карте

20. В фруктовые салаты рекомендуется добавлять чуть-чуть соли с целью:

- а. усиления вкуса фруктов**
- б. сохранения витамина С
- в. сохранения цвета
- г. усиления аромата

21. С итальянского языка слово «тирамису» переводится как:

- а. полухолодный
- б. воздушный
- в. безукоризненный
- г. вознеси меня**

- д. варёные сливки
- е. мокрый снег

22. Для приготовления тирамису, савойарди можно заменить:

- а. крекером
- б. бисквитными пальчиками**
- в. песочным печеньем
- г. зефиром
- д. бисквитным печеньем
- е. мармеладом

ж. курабье

23. Основанием и тортов-муссов могут быть:

а. макаронник

б. рисовый пудинг

в. кнели

г. творожная запеканка

д. бисквитный полуфабрикат

24. Фланы готовят из полуфабриката:

а. песочного

б. бисквитного

в. заварного

г. слоеного

15. Наполнители, отделочные полуфабрикаты, используемые для оформления:

а. карамель

б. марципан

в. крем

г. франжипан

д. цветы

16. Для десерта «Крем – карамель» вначале готовят:

а. карамель

б. крем

в. соус

г. нет значения

17. Сладкие омлеты готовят с добавлением:

а. джема

б. рома

в. персиком

г. яблоком

18. Продукты, составляющие основу шербетов:

а. сок фруктов

б. настой шиповника

в. коньяк

г. взбитые сливки

д. карамель

е. фруктовое пюре

19. Способы глазирования ягод:

а. сахарной пудрой

б. растопленным шоколадом

в. сахарным сиропом

г. взбитые белками

д. желевым сиропом

20. Заправки, не рекомендуемые для фруктовых салатов:

а. йогурт

б. майонез

в. молоко

г. сметана

д. лимонный сок с портвейном

е. коньяк

21. Установите соответствие . Запишите в таблицу буквы выбранных ответов.

№	Наименование	Варианты	Определение наименования	Варианты соответствия
1	Парфе	А	Замороженный десерт, приготовленный из сахарного сиропа и фруктового сока или	В

			пюре. Вместо фруктового наполнителя возможно также использование шампанского или вина	
2	Семифредо	Б	Напиток в восточных странах, который готовится из шиповника, кизила, розы и различных специй с добавлением льда	Г
3	Граните	В	Десерт из взбитых и хорошо замороженных сливок с различными дополнениями	Д
4	Шербет	Г	Мороженое с различным наполнителем: орехами, фруктами, ягодами, шоколадом. В его состав входят сырые яйца и сливки большой жирности	Б
5	Сорбе	Д	Сицилийский десерт на основе фруктовых соков или пюре, рыхлой консистенцией мокрого снега	А

22. Установите соответствие между видами тестов и способами их приготовления

Запишите в таблицу буквы выбранных ответов

№	Наименование	Варианты	Определение наименования	Варианты соответствия
1	Тулип	А	Десерт из блинчатого теста, запеченного вместе с фруктами	А
2	Фило	Б	Тесто для профитролей, шу, эклеров	Д
3	Тюиль	В	Пресное, очень тоненькое, вытяжное тесто	Г
4	Эппл пай	Г	Миндальные печенье небольшого размера	Б
5	Штрудель	Д	Тесто, составными частями которого являются белок, сахарная пудра, пшеничная мука и сливочное масло в одинаковых количествах	Ж
6	Заварной	Е	Разновидность пирогов из тонкого теста в виде рулетов с начинками в немецкоязычных саранах	Б
7	Клафутис	Ж	Пирог, особенностью которого, является соотношение количества яблок и теста, теста мало, яблок - очень много.	В

22. Оборудование, используемое для приготовления чизкейков:

- а. электрические плиты
- б. кондитерская печь**
- в. фондюшница
- г. пароконвектомат**
- д. штепсельный

Тестовые задания по теме «Приготовление основных холодных и горячих сладких блюд»:

Выберите верный ответ:

1. КАКОВА МАССА (г) БЛЮДА «ЯБЛОКИ В ТЕСТЕ ЖАРЕННЫЕ»?

- а) 140;
- б) 75;
- в) 100...125.

2. ГОТОВОЕ ЖЕЛЕ ХРАНЯТ НА ХОЛОДЕ НЕ БОЛЕЕ 12 ЧАСОВ

- А) желе уплотняется
- Б) карамелизуется

- В) выделяет жидкость
 - Г) приобретает горький вкус
3. В КАКОЙ МОМЕНТ В ЖЕЛЕ ВВОДЯТ ОТЖАТЫЙ СОК
- А) до растворения желатина
 - Б) во время растворения желатина
 - В) после растворения желатина
 - Г) перед подачей
4. ПОДАЮТ СО СМЕТАНОЙ, МОЛОКОМ И ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ
- А) землянику, клубнику, малину
 - Б) арбуз, дыню
 - В) апельсины, мандарины
 - Г) яблоки, груши
5. ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ ПОДГОТОВКИ ЯГОД ДЛЯ ПОДАЧИ
- А) перебираем, промываем
 - Б) перебираем, промываем, обсушиваем
 - В) перебираем, удаляем плодоножку, промываем, обсушиваем
6. НАИБОЛЬШЕЕ КОЛИЧЕСТВО ВИТАМИНОВ СОДЕРЖИТСЯ В
- А) горячих сладких блюдах
 - Б) железированных блюдах
 - В) блюдах из свежих фруктов и ягод
 - Г) кремах
7. ВО ИЗБЕЖАНИЯ ПОТЕМНЕНИЯ И СОХРАНЕНИЯ ПРИЯТНОГО ВНЕШНЕГО ВИДА, НАРЕЗАННЫЕ ЯБЛОКИ СМАЗЫВАЮТ
- А) сахарным песком
 - Б) лимонным соком
 - В) сладким сиропом
 - Г) сладким соусом
8. СПОСОБ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ ТАРТАЛЕТОК
- а) запекание
 - б) выпекание
9. НА 100 г. ЖЕЛЕ НЕОБХОДИМО ВЗЯТЬ ЖЕЛИРУЮЩЕГО ВЕЩЕСТВА
- а) 25 г.
 - б) 15 г.
 - в) 8 г.
10. МАННАЯ КАША И МОЛОЧНАЯ ПЕНКА ЯВЛЯЮТСЯ ОСНОВОЙ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
- А) пудинга
 - Б) самбука
 - В) каши гурьевской
 - Г) крема
11. ТЕСТО КЛЯР ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
- А) шарлотки
 - Б) яблоки, жаренные в тесте
 - В) пудинга
 - Г) яблок печёных
12. К ПУДИНГУ ЛУЧШЕ ПОДАТЬ СОУС
- А) шоколадный
 - Б) молочный
 - В) сметанный
 - Г) грибной
13. В СОСТАВ ТЕСТА ДЛЯ ЯБЛОК ВХОДИТ
- А) крахмал
 - Б) взбитые белки

В) сливки

Г) льезон

В заданиях с 14,15 согласны ли Вы с утверждением

14. НА ПРОЦЕСС СТУДНЕОБРАЗОВАНИЯ БОЛЬШОЕ ВЛИЯНИЕ ОКАЗЫВАЕТ ПРИРОДА ЖЕЛИРУЮЩЕГО ВЕЩЕСТВА, ЕГО КОНЦЕНТРАЦИЯ И ТЕМПЕРАТУРА СТУДНЕОБРАЗОВАНИЯ

А) да

Б) нет

15. ЧЕМ ВЫШЕ КОНЦЕНТРАЦИЯ ЖЕЛИРУЮЩЕГО ВЕЩЕСТВА, ТЕМ МЕНЬШЕ ПРОЧНОСТЬ СТУДНЯ И НИЖЕ ТЕМПЕРАТУРА ИХ ПЛАВЛЕНИЯ

А) да

Б) нет

В задании установи правильную последовательность.

16. ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЖЕЛЕ ИЗ КЛЮКВЫ

А) охлаждают, разливают в формы

Б) оформляют

В) вынимают желе из формы

Г) клюкву перебирают, промывают, ошпаривают

Д) подготавливают желатин

Е) в жидкое желе вливают отжатый сок

Ж) растирают деревянным пестиком

З) ставят желе в холодильник для застывания

И) осуществляют отпуск

17. ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД

А) 40-45⁰С

Б) 50-55⁰С

В) 60-65⁰С

Г) 70-75⁰С

18. К ГОРЯЧИМ СЛАДКИМ БЛЮДАМ ОТНОСЯТ

А) пудинг

Б) самбук

В) крем

Г) мусс

19. ЛЬЕЗОН ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

А) пудинга

Б) шарлотки

В) запеканки

Г) суфле

20. К ПУДИНГАМ С КОНСЕРВИРОВАННЫМИ ФРУКТАМИ ЛУЧШЕ ПОДАТЬ СОУС

А) шоколадный

Б) молочный

В) абрикосовый

Г) малиновый

21. БЛЮДО ПРИНЯТО ГОТОВИТЬ ДЛЯ БАНКЕТОВ И НОВОГОДНИХ УЖИНОВ

А) шарлотки

Б) суфле

В) пудинга

Г) самбук

В заданиях с 22 по 26 заполните пропуски в предложениях

22. При отпуске мусс поливают _____.

23. Мусс можно приготовить без желатина, заменив его _____.

24. Мусс отличается от желе тем, что подготовленные продукты _____ в пышную пену.

25. Самбук отличается от мусса тем, что в него вводят _____.

26. При приготовлении киселей ягоды разминают _____ пестиком

В заданиях с 27 по 30 выберите согласны ли вы с утверждением

27. ВИНОГРАД УКЛАДЫВАЮТ ЦЕЛОЙ ГРОЗДЬЮ И ПОСЫПАЮТ САХАРОМ

А) да Б) нет

28. ПЕРЕД ОТПУСКОМ ПОДГОТОВЛЕННЫЕ ПЛОДЫ И ЯГОДЫ УКЛАДЫВАЮТ В ВАЗОЧКИ ИЛИ НА ДЕСЕРТНУЮ ТАРЕЛКУ

А) да Б) нет

29. ЯГОДЫ МОЖНО ПОСЫПАТЬ САХАРНЫМ ПЕСКОМ ИЛИ РАФИНАДНОЙ ПУДРОЙ

А) да Б) нет

30. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МНОГИХ СЛАДКИХ БЛЮД БЕРУТ ПЛОДЫ И ЯГОДЫ В СВЕЖЕМ, ЗАМОРОЖЕННОМ И КОНСЕРВИРОВАННОМ ВИДЕ

А) да Б) нет

Установи правильную последовательность.

31. ВОССТАНОВИ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ПОДГОТОВКИ ЯБЛОК ДЛЯ ОФОРМЛЕНИЯ САЛАТА

А) кипятят в течении 5 минут и настаивают 3-4 часа

Б) доводят до кипения

В) с плодов снимают цедру и мелко нарезают

Г) апельсиновый настой процеживают

Д)вливают апельсиновый сок, отжатый из апельсиновой мякоти, охлаждают

Е) цедру заливают горячей водой

Ж) добавляют сахар

З) осуществляют отпуск

Тестовые задания по теме «Приготовление холодных и горячих напитков»:

1. НОРМА ЗАКЛАДКИ МОЛОТОГО КОФЕ НА ОДНУ ПОРЦИЮ

А) 5-6 г

Б) 6-8 г

В) 8-11 г

2. В СОСТАВ НАПИТКА ИЗ ЦИТРУСОВЫХ ВХОДИТ

А) желатин

Б) агар-агар

В) апельсиновый сок

Г) апельсиновая цедра

Заполните пропуски в предложениях

3. ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ ДОЛЖНА БЫТЬ _____С.

В задании 3 установи соответствие

11.КОФЕ	СПОСОБ ПОДАЧИ
1.по-восточному	А) чёрный кофе наливают в стакан, сверху кладут сливки, взбитые с рафинадной пудрой
2.по-венски	Б) отпускают в чашка с молочной пенкой
3.чёрный	В) отпускают в турке, не процеживая, отдельно в стакане подают холодную кипячёную воду
4.по-варшавски	Г) отпускают в чашках, отдельно на розетке подают сахар, молоко или сливки

4. Установи соответствие

21.ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ	СПОСОБ ПОДАЧИ
1.хлебный квас	А) приготовленный напиток немедленно разливают в стаканы или бокалы и отпускают по 150 мл на порцию.

	Температура их должна быть 5-8 ⁰ С.
2.апельсиновый напиток	Б) приготовленный квас охлаждают, разливают в стаканы и подают с кусочками пищевого льда.
3.молочный коктейль	В) отпускают напиток охлаждённым в бокалах, фужерах, стаканах, а при групповом обслуживании – в кувшинах. Пищевой лёд подают отдельно в количестве 10 г на порцию.

В задания 5 и 6 установи правильную последовательность.

5. ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ НА МОЛОКЕ

- А) кофе доводят до кипения, но не кипятят, отстаивают
- Б) добавляют сахар и горячее молоко
- В) готовый кофе процеживают
- Г) заливают кипятком, дают настояться в течении 5-8 минут
- Д) насыпают молотый кофе по норме
- Е) разливают в чашки и подают
- Ж) кофейник ополаскивают кипятком
- З) напиток доводят до кипения

6. ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЧАЯ

- А) наливают кипятком на 1/3 объёма
- Б) доливают оставшийся кипятком
- В) в чайник насыпают заварку
- Г) заварку наливают в чашку, доливают кипятком
- Д) к чаю подают сахар, рядом кладут чайную ложку
- Е) чайник закрывают, прикрывают салфеткой, настаивают 5-10 минут
- Ж) заварной чайник нагревают, ополаскивая его кипятком

В задании 7 установить истинность / ложность утверждений колонок 1и 2 и выбрать один из ответов, отмеченных буквами

7. А) Оба утверждения истинны
 Б) Оба утверждения ложны
 В) Истинно только утверждение колонки 1
 Г) Истинно только утверждение колонки 2

	Колонка 1	Колонка 2
1	Аромат чая зависит от содержания в нём эфирных масел, которые улетучиваются при длительном нагревании или кипячении.	Кофе крупного помола даёт более ароматный и прозрачный напиток
2	В горячем виде подают крушоны, морсы, кофейные напитки, напитки из молока и сливок	Горячие напитки готовят по мере спроса, небольшими порциями, лишь доведя до кипения, не допуская длительного нагревания и разогревания
3	При приготовлении вкусного, ароматного кофе необходимо как можно лучше извлечь экстрактивные вещества из сухого кофе. Для этого кофе не следует размалывать перед варкой	Чтобы не терялись ароматические вещества чая, сухой чай хранят упакованным.
4	Нельзя добавлять сухой чай в заваренный, кипятить его и выдерживать более 1 часа, так как он приобретает неприятный запах, теряет свой аромат и вкус	Температура подачи горячих напитков 55 ⁰ С

В заданиях с 14,15 согласны ли Вы с утверждением

8. НЕПОСРЕДСТВЕННО ПЕРЕД УПОТРЕБЛЕНИЕМ АПЕЛЬСИНОВЫЙ НАПИТОК ПРОЦЕЖИВАЮТ

Б) нет

9. В СОСТАВ ЦИТРУСОВОГО НАПИТКА ВХОДИТ САХАР

Б) нет

10. ПОДАЧА КОФЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ

А) с молочными пенками от топлёного молока

Б) со взбитыми сливками

В) в турке, не процеживают, с холодной кипячёной водой

11. НОРМА ОТПУСКА КОФЕ НАТУРАЛЬНОГО

A) 50-75 Г

Б) 45-100 Г

В) 100-150 Г

12. для РАЗНЫХ СПОСОБОВ ЗАВАРИВАНИЯ НЕОБХОДИМО КОФЕ, РАЗМОЛОТОЕ ДО РАЗЛИЧНОЙ СТЕПЕНИ. ВЫБЕРИ ВИД ПОМОЛА КОФЕ, КОТОРЫЙ ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ ВАРКИ НАСТОЯЩЕГО ТУРЕЦКОГО КОФЕ С ПОМОЩЬЮ ТУРКИ (ДЖЕЗВЫ)

А) средний помол

Б) грубый помол

В) тонкий экспресса помол

Г) тонкий помол

Д) порошкообразный помол

13. СРОК ХРАНЕНИЯ ЧАЯ

А) 30 минут

Б) 40 минут

В) 60 минут

Выберите согласны ли вы с утверждением

14. КОМПОТЫ ПРИГОТАВЛИВАЮТ ИЗ СВЕЖИХ, СУШЁННЫХ ИЛИ КОНСЕРВИРОВАННЫХ ФРУКТОВ ИЛИ ЯГОД ОДНОГО ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ВИДОВ

Б) нет

Установи правильную последовательность.

15. ВОССТАНОВИ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОЛОЧНО-КОФЕЙНОГО КОКТЕЙЛЯ С МОРОЖЕНЫМ

А) добавляют сахар, доводят до кипения, приготовленный сироп охлаждают

Б) готовят кофейный сироп, молотый кофе заливают кипятком

В) ингредиенты коктейля взбивают в течении 1 минуты

Г) молоко соединяют с кофейным сиропом

Д) настаивают 10-15 минут

Е) процеживают

Ж) добавляют мороженое

3) готовый коктейль разливают в бокалы и подают

В заданиях с 16 по 19 заполните пропуски в предложениях

16. ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫХ НАПИТКОВ САХАР РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО _____ В ВОДЕ И ПРОЦЕДИТЬ.

17. ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ ХОЛОДНЫХ НАПИТКОВ ДОЛЖНА БЫТЬ _____ С.

**18. для приготовления молочных прохладительных напитков
рекомендуется использовать молоко или сливки**

19. ПОТЕРИ ПРИ КИПЯЧЕНИИ МОЛОКА СОСТАВЛЯЮТ %.

Критерии оценивания:

18-19- «5»

15-17 - «4»

12-14-«3»

Менее 12- неудовлетворительно

Тестовые задания по теме «Приготовление холодных десертов»:

1. Укажите температуру подачи холодных десертов
 - а) 4-6 °С;
 - б) 10-14 °С;
 - в) 16-18 °С.
2. Определите перечень продуктов, используемых для приготовления самбука
 - а) желатин, белки яиц, фрукты, сахар
 - б) желатин, фрукты, сахар
 - в) крахмал, фрукты, сахар
3. Подберите посуду для отпуска блюда «Фруктовый салат»
 - а) пирожковая тарелка
 - б) стакан
 - в) креманка
4. Желатин – это продукт переработки:
 - а) кукурузы
 - б) соединительной ткани кожи и костей животных
 - в) картофеля
 - г) морских водорослей
5. Взбитое желе – это:
 - а) мусс
 - б) самбук
 - в) крем
6. Подберите нужный взбиватель к взбивательной машине для приготовления десерта «Мусс клюквенный»
 - а) замкнутый
 - б) решётчатый
 - в) прутковый
 - г) крючкообразный
7. Выберите плоды, относящиеся к косточковым
 - а) рябина
 - б) виноград
 - в) айва
 - г) вишня
8. Назовите яичный продукт, который запрещено использовать для приготовления самбука
 - а) яйцо
 - б) яичный порошок
 - в) меланж
9. Укажите температуру и сроки хранения желированных сладких блюд
 - а) 24 ч t 2-6 °С
 - б) 6 ч t 2-6 °С
 - в) 36 ч t -2 -4 °С

Критерии оценивания:

9- «5»

8 - «4»

6-7 –«3»

Менее 6- неудовлетворительно

Тестовые задания по теме «Приготовление горячих десертов»:

1. Укажите температуру подачи горячих десертов
 - а) 50 - 55 °С
 - б) 70 - 75 °С
 - в) 80 - 85 °С
2. Определите набор продуктов для льезона при приготовлении десерта «Гренки с фруктами»
 - а) яйца, молоко, сахар

- б) желтки яиц, молоко, соль
 в) белки яиц, молоко
3. Назовите способ тепловой обработки гренок для блюда «Гренки с фруктами»
 а) жарка основным способом
 б) жарка во фритюре
 в) запекание в жарочном шкафу
4. Укажите температуру запекания шарлотки
 а) 120 - 150 °С
 б) 150 - 160 °С
 в) 180 - 200 °С
5. В каких случаях пудинг после запекания не пышный, на разрезе желтый с белыми крупинками?
 а) перед запеканием массу долго перемешивали (белки осели);
 б) не протирали творог;
 в) не соблюдали норму закладки продуктов.
6. Почему запеканка из творога на поверхности имеет неравномерную корочку, середина запеканки влажная (сырая)?
 а) добавили много сахара;
 б) запекали в очень горячей духовке (при температуре выше 250°С);
 в) не выдержали в форме для остывания.
7. Перечислите основные технологические операции при приготовлении блюда «Шарлотка с яблоками»
 1) _____
 2) _____
 3) _____
 4) _____

Задача № 8

Рассчитайте количество продуктов для приготовления 50 порций мусса яблочного (на манной крупе), если выход одной порции 150 г. результаты внесите в таблицу.

№ п/п	Сырье	Масса на 1000 г, г		Масса на 1 порцию, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто
1	Яблоки				
2	Сахар				
3	Крупа манная				
4	Кислота лимонная				
Выход		-	1000	-	
Холодные десерты			Горячие десерты		
1. Б			1)а		
2. А			2) а		
3. В			3) а		
4) б			4) в		
5. А			5)а		
6. В			6)б		
7. Г					
8. В					
9. А					

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ

ОГБПОУ «Михайловский техникум»

Материал для дифференцированного зачета

МДК. 04. 01, МДК 04.02 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

6 семестр

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Преподаватель: Шаталина А.А.

Михайлов 2025 г.

Пояснительная записка

Материал для дифференцированного зачета составлен для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по МДК. 04. 01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, по МДК. 04. 02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Цели дифференцированного зачета проверка уровня освоения теоретического материала по междисциплинарному курсу, проверка освоения общих и профессиональных компетенций, навыков практического опыта.

Критерии оценки:

-оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если логично изложил содержание своего ответа на вопрос, правильно использовал научную терминологию в контексте ответа;

-оценка «хорошо» ставится, если экзаменуемый допустил малозначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание вопроса, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения.

-оценка «удовлетворительно» ставится, если в ответе допущены значительные ошибки, или в нем не раскрыты некоторые существенные аспекты содержания, или экзаменуемый не смог показать необходимые умения.

-оценка «неудовлетворительно» ставится, если в ответе допущены значительные ошибки, свидетельствующие о недостаточном уровне подготовки обучающегося.

Дифференцированный зачет

Вариант 1

1. Рассчитать количество продуктов необходимых для приготовления 40 порций пудинга сухарного и соуса абрикосового, если выход одной порции составит 150 г. Составить технологическую карту. (расчет производить для ресторанов).
2. Почему в присутствии желтка белки яйца плохо взбиваются? Почему? Можно ли исправить этот недостаток. Если можно, то как.

Преподаватель _____ Шаталина А.А.

Дифференцированный зачет

Вариант 2

1. Рассчитать количество продуктов необходимых для приготовления 25 порций яблок, в тесте жаренных и соуса абрикосового, если выход одной порции составит 150 г. Составить технологическую карту. (расчет производить для ресторанов)
2. У киселя при хранении на поверхности образовалась пленка? Объясните причину и способы устранения этого брака

Преподаватель _____ Шаталина А.А.

Дифференцированный зачет

Вариант 3

1. Рассчитать количество продуктов необходимых для приготовления 30 порций яблок в слойке, необходимое количество теста слоенного и закладку продуктов для теста. Составить технологическую карту.
2. Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части не протертых фруктов? Объясните причину

Преподаватель _____ Шаталина А.А.

Дифференцированный зачет

Вариант 4

1. Рассчитать количество продуктов необходимых для приготовления 20 порций яблок запеченных с творогом, необходимое количество теста слоенного и закладку продуктов для теста. Составить технологическую карту.
2. Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась? Объясните причину?

Преподаватель _____ Шаталина А.А.

Дифференцированный зачет

Вариант 5

1. Рассчитать количество продуктов необходимых для приготовления 25 порций яблок фаршированных рисом и орехами. Составить технологическую карту.
2. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Мусс клюквенный». Общее количество операций не должно превышать 12-и операций

Преподаватель _____ Шаталина А.А.

Дифференцированный зачет

Вариант 6

1. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 18 порций массой 150 г. блюда «Желе из молока» /№962/ в столовой II категории. Замените желатин на агароид.
2. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Самбук яблочный». Общее количество операций не должно превышать 14и операций.

Преподаватель _____ Шаталина А.А.

Дифференцированный зачет

Вариант 7

1. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 75 порций массой 200 г. блюда «Кисель молочный» /№952/ в столовой II категории. Замените сахар - песок на рафинадную пудру и молоко коровье цельное на молоко обезжиренной сухое.
2. Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите? Объясните.

Преподаватель _____ Шаталина А.А.

Дифференцированный зачет

Вариант 8

1. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 150 порций по 200 г. блюда «Кисель из плодов или ягод свежих» /№934/ в столовой II категории. Замените сахар-песок на мед натуральный, а также, крахмал картофельный сухой /20% влажности/ на крахмал картофельный сырец /50% влажности/.
2. С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам? Объясните?

Преподаватель _____ Шаталина А.А.

Дифференцированный зачет

Вариант 9

1. Определите норму расхода продуктов для изготовления 80 порций желе из молока по рецептуре №605 (962). В столовой III категории, если масса порции 150 г. Замените молоко цельное на молоко сгущенное стерилизованное в банках.
2. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды? Объясните?

Преподаватель _____ Шаталина А.А.

Дифференцированный зачет
Вариант 10

1. Определите норму расхода сырья для приготовления 50 порций блюда «Пудинг сухарный» по рецептуре №616 (983) в столовой II категории.
2. Определить 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.

Преподаватель _____ Шаталина А.А.

Дифференцированный зачет
Вариант 11

1. Определите норму расхода чая сухого для приготовления 200 порций чая с сахаром по рецептуре №628 (1009).
2. Произведите энергетический расчёт сладкого блюда. «Суфле ванильное» массой 300 г, если в нём содержится: Б - 16,3; Ж- 17,0; У – 60,1.

Преподаватель _____ Шаталина А.А.

Дифференцированный зачет
Вариант 12

1. Определите норму расхода чая сухого для приготовления 300 порций чая с молоком по рецептуре №630 (1011)
2. Определите количество желатина для приготовления 35 порций желе лимонного выходом 150 г.

Преподаватель _____ Шаталина А.А.

Дифференцированный зачет

Вариант 13

1. Рассчитать количество продуктов необходимых для приготовления 30 порций яблок запеченых с творогом, необходимое количество теста слоенного и закладку продуктов для теста. Составить технологическую карту.
2. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды? Объясните?

Преподаватель ____Шаталина А.А.

Дифференцированный зачет

Вариант 14

1. Определите норму расхода продуктов для изготовления 300 порций компота из яблок и слив по рецептуре №586 (926/III - 81 г.). Если масса порции 200 г.
2. По набору данных продуктов, определите наименование десерта: сухари, молоко, яйца, изюм, сахар, масло сливочное.

Преподаватель _____Шаталина А.А.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ

ОГБПОУ «Михайловский техникум»

**Материалы для проведения зачета с оценкой
по учебной практике**

**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**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Михайлов 2025 г.

Пояснительная записка

Комплект ситуационных заданий составлен для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Виды выполняемых работ на учебной практике:

- Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;
- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм.

Объем учебной практики составляет 36 часов.

Критерии оценки выполнения заданий по учебной практике:

Предметом оценки по учебной практике является:

Приобретение практического опыта:

- разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

Освоение общих и профессиональных компетенций:

- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов.

Результат освоения профессиональных компетенций ПК 4.1 – ПК 4.6, на основе приобретенного практического опыта 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 определяется по каждой компетенции:

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

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

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

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

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

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

Вариант 1.

Выберите один правильный вариант ответа.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 20 вопросов.

Выбрать единственно правильный ответ.

Время выполнения задания – 45 минут.

1. Укажите температуру подачи холодных десертов?

- а. 4-6 °С;
- б. 10-14 °С;
- в. 16-18 °С;
- г. 18-20 °С;

2. Определите перечень продуктов, используемых для приготовления ягодного террина?

- а. ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.
- б. ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, вино.
- в. ягоды, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.
- г. сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.

3. Укажите условия и сроки хранения «Ледяного салата из груш с шоколадным соусом»?

- а. при t 4°С до 12 часов
- б. при t - 4°С до 12 часов
- в. при t 4°С до 24 часов
- г. при t - 4°С до 24 часов

4. Подберите нужный взбиватель к взбивательной машине для приготовления десерта «Ванильного крема»?

- а. замкнутый
- б. решётчатый
- в. прутковый
- г. Крючкообразный

5. Назовите яичный продукт, который запрещено использовать для приготовления сложных холодных блюд?

- а. яйцо
- б. яичный порошок

в. Меланж

г. Белок

6. Укажите температуру и сроки хранения желированных сладких блюд

- а. 24 ч t 2-6 °С
- б. 6 ч t 2-6 °С
- в. 36 ч t -2 -4 °С
- г. 12 ч t -2 -4 °С

7. Какой сыр добавляют при приготовлении Тирамису?
- а. маскарпоне
 - б. сливочный
 - в. Плавленный
 - г. гауда
8. Первичная подготовка белка перед взбиванием включает в себя:
- а. охлаждение до 2 °С
 - б. охлаждение до 20 °С
 - в. выдерживание при комнатной температуре
 - г. Замораживание
9. Определите изделие по рецептуре: молоко, сливки 33 %, желатин, сахарная пудра, груша, мандарин.
- а. Холодное суфле с фруктами
 - б. ванильное суфле
 - в. ягодный террин
 - г. фруктовое суфле
10. Определите изделие по рецептуре: желток, сахар, крахмал, молоко, желатин, холодная вода, ванильный сахар, сливки 35%.
- а. ягодный террин
 - б. миндальный крем с фруктами
 - в. ванильный крем
 - г. "пасха" с орехами и фруктами
11. С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам?
- а. подбирают по цвету;
 - б. подбирают по вкусу и аромату;
 - в. подбирают с одинаковым сроком варки;
 - г. подбирают по аромату и цвету
12. Какой водой промывают 3 — 4 раза сухофрукты перед варкой компота?
- а. холодной;
 - б. горячей;
 - в. теплой;
 - г. ледяной.
13. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?
- а. перекипел;
 - б. добавили много сока;
 - в. варили в окисляющейся посуде;
 - г. не добавили сахар.
14. Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компота?
- а. очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти;
 - б. нарезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики;
 - в. нарезают кружочками вместе с кожицей;
 - г. нарезают кружочками вместе без кожицы.

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

- а. более кислым;
- б. более сладким;
- в. кисло-сладким;
- г. более пресным.

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

- а. айву, яблоки, груши;
- б. малину, землянику, мандарины, ананасы;
- в. сливы, абрикосы, вишню;
- г. малину, яблоки, вишни, сливы.

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

- а. 3...6 ч;
- б. до 1 часа;
- в. 10... 12 ч;
- г. 1...3 ч.

18. Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка?

- а. быстро охладили;
- б. не посыпали сахаром;
- в. использовали много крахмала;
- г. использовали мало крахмала.

19. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?

- а. крупного помола;
- б. из обжаренных зерен;
- в. мелкого;
- г. среднего.

20. Какова норма отпуска кофе натурального?

- а. 50...75 г
- б. 75... 100 г;
- в. 100... 150 г;
- г. 200 г.

Вариант 2.

Выберите один правильный вариант ответа.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 20 вопросов.

Выбрать единственно правильный ответ.

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

- а. в смесь добавили в горячее молоко
- б. смесь влили в молоко сразу
- в. другой вариант ответа
- г. нет верного ответа

2. При приготовлении десерта сливки не взбиваются. В чём причина?

- а. посуда для взбивания имела следы воды или жира
- б. сливки не были охлаждены
- в. сливки использовались 20%
- г. нет верного ответа

3. При приготовлении миндального бланманже образовались комочки. В чём причина?

- а. молоко было холодным
- б. молоко было горячим
- в. молоко было тёплым
- г. другая причина

4. Гранит с апельсином и лимоном-это

- а. измельчённый фруктовый лёд
- б. замороженный измельчённый фруктовый лёд
- в. взбитое фруктовое желе
- г. желированное блюдо

5. При приготовлении пая с персиками персики окунают в кипяток на 20 минут,а затем в холодную воду. С какой целью?

- а. для размягчения
- б. для снятия кожицы
- в. для удаления горечи
- г. для сохранения формы

6. При приготовлении шоколадного щербета образовались крупные кристаллы. В чём причина?

- а. при охлаждении щербет не перемешивали
- б. щербет недостаточно взбили
- в. низкая температура охлаждения
- г. верны все утверждения

7. В какой десерт при приготовлении добавляют кокосовое молоко?

а. парфе из белого шоколада

б. суфле ванильное

в. лимонный щербет

г. гранит из апельсина и лимона

8. Верны ли следующие утверждения? 1 «Гранит-это фруктовый лёд», или 2 «Гранитэто замороженные фрукты».

а. верны оба суждения

б. верно только 1

в. верно только 2

г. оба суждения неверны

9. К холодным десертам относятся

а. фруктовые салаты

б. пудинги в. Снежки

г. нет верного ответа

10. Определите перечень продуктов, используемых для приготовления миндальное бланманже?

а. миндаль, вода холодная, молоко, сахар, желатин, сливки

б. вода холодная, молоко, сахар, желатин, сливки

в. миндаль, вода холодная, молоко, сахар, желатин,

г. миндаль, вода холодная, молоко

11. Как подают кофе по-венски?

а. с молочными пенками от топленого молока;

б. со взбитыми сливками;

в. с сахаром;

г. без сахара.

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

а. красящие

б. дубильные;

в. алкалоид кофеин;

г. тиамин.

13. Что придает чаю аромат?

а. дубильные вещества;

б. эфирное масло;

в. экстрактивные вещества;

г. кофеин.

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

а. резко ухудшается вкус;

б. приобретает неприятный запах;

в. резко изменяется цвет;

г. нет верных ответов.

15. В течение какого времени заваренный чай сохраняет вкус и аромат?

а. 15 мин;

б. 30 мин;

в. 1 ч;

г. 2 ч.

16. Какова норма сухого чая на 1 порцию?

а. 1...2 г;

б. 8 г;

в. 4...6 г;

г. 10 г.

17. По температуре подачи сладкие блюда делятся на:

а. холодные, горячие

б. холодные

в. горячие

г. теплые

18. При варке киселей благодаря какому ингредиенту он имеет более нежную консистенцию и легче отделяется от стенок посуды:

а. соль

б. модифицированный крахмал

в. сахар

г. Масло

19. Сколько крахмала используют для приготовления киселя средней консистенции?

а. 0...10 г;

б. 30...40 г;

в. 80...100 г;

г. 150...200 г.

20. Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию?

а. перекипел;

б. добавили много сока;

в. медленно охлаждали;

г. быстро охлаждали.

Эталон ответов к тематическому контролю В-1

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
В	В	В	А	В	Б	В	Б	А	Б
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Б	Б	В	Б	Б	А	А	Б	А	Б

Эталон ответов к тематическому контролю В-2

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Б	Б	Б	Б	В	Б	В	В	А	Б
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Б	Б	Б	Б	А	А	А	Б	Б	Б

Критерии оценок.

Каждый из вопросов оценивается в – 1 балл.

Количество баллов: 20-18баллов - оценка «5»;

17-15баллов – оценка «4»;

14-12баллов – оценка «3»;

11 и ниже баллов – оценка «2».

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ

ОГБПОУ «Михайловский техникум»

**Материалы для проведения зачета (с оценкой)
по производственной практике**

**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**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Михайлов 2025 г

Пояснительная записка

Комплект ситуационных заданий составлен для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Виды выполняемых работ на производственной практике:

- Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;
- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм.

Объем производственной практики составляет 60 часа.

Критерии оценки выполнения заданий по учебной практике:

Предметом оценки по производственной практике является:

Приобретение практического опыта:

- разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

Освоение общих и профессиональных компетенций:

- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов.

Результат освоения профессиональных компетенций ПК 4.1 – ПК 4.6, на основе приобретенного практического опыта 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 определяется по каждой компетенции:

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

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

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

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

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

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

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ

ОГБПОУ «Михайловский техникум»

Экзаменационный материал по междисциплинарному курсу

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

МДК. 04. 01, МДК 04.02 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

6 семестр

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Преподаватель: Шаталина А.А.

Михайлов 2025 г.

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Михайловский техникум имени А.

Мерзлова»

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ОГБПОУ

«Михайловский техникум»

_____С. А. Грибов

«____»_____202_г.

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Михайловский техникум имени А.

Мерзлова»

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ОГБПОУ

«Михайловский техникум»

_____С. А. Грибов

«____»_____202_г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Курс: третий

Дисциплина: МДК. 04. 01. Организация процессов приготовления,
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1.

1. История создания холодных десертов
2. Ассортимент и технология приготовления фруктовых салатов
3. Составить технологическую схему приготовления апельсинового пудинга

Генеральный директор ИП Усачева Светлана Александровна «Пышечная
№1»

_____Усачева С.А.

Протокол № _____ от « ____ » _____202_г.

Преподаватель _____Шаталина А.А.

Мастер п/о _____Левина Н. Н.

Мастер п/о _____Мещанинова Н. М.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Курс: третий

Дисциплина: МДК. 04. 01. Организация процессов приготовления,
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №2.

1. Основные критерии оценки качества продуктов и
дополнительных ингредиентов для приготовления сложных
холодных десертов
2. Ассортимент и технология приготовления кремов
3. Составить технологическую схему приготовления фламбе из киви

Генеральный директор ИП Усачева Светлана Александровна «Пышечная
№1»

_____Усачева С.А.

Протокол № _____ от « ____ » _____202_г.

Преподаватель _____Шаталина А.А.

Мастер п/о _____Левина Н. Н.

Мастер п/о _____Мещанинова Н. М.

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Михайловский техникум имени
А. Мерзлова»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ОГБПОУ
«Михайловский техникум»
_____ С. А. Грибов
«___» _____ 202_г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: третий
Дисциплина: МДК. 04. 01. Организация процессов приготовления,
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №3.

1. Органолептический метод определения степени готовности и
качества сложных холодных десертов
2. Ассортимент и технология приготовления щербета шоколадного
3. Составить технологическую схему приготовления фруктового
фондю

Генеральный директор ИП Усачева Светлана Александровна «Пышечная
№1»

_____ Усачева С.А.

Протокол № _____ от «__» _____ 202_г.

Преподаватель _____ Шаталина А.А.

Мастер п/о _____ Левина Н. Н.

Мастер п/о _____ Мещанинова Н. М.

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Михайловский техникум имени А.
Мерзлова»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ОГБПОУ
«Михайловский техникум»
_____ С. А. Грибов
«___» _____ 202_г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: третий
Дисциплина: МДК. 04. 01. Организация процессов приготовления,
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №4.

1. Органолептический метод определения степени готовности и
качества сложных холодных десертов
2. Ассортимент и технология приготовления щербета шоколадного
3. Составить технологическую схему приготовления фруктового фондю

Генеральный директор ИП Усачева Светлана Александровна «Пышечная
№1»

_____ Усачева С.А.

Протокол № _____ от «__» _____ 202_г.

Преподаватель _____ Шаталина А.А.

Мастер п/о _____ Левина Н. Н.

Мастер п/о _____ Мещанинова Н. М.

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Михайловский техникум имени

А. Мерзлова»

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ОГБПОУ

«Михайловский техникум»

_____ С. А. Грибов

«____» _____ 202_г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Курс: третий

Дисциплина: МДК. 04. 01. Организация процессов приготовления,
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №5.

1. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов
2. Основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов
3. Составить технологическую схему приготовления творожного чизкейка.

Генеральный директор ИП Усачева Светлана Александровна «Пышечная
№1»

_____ Усачева С.А.

Протокол № от « » _____ 202_г.

Преподаватель _____ Шаталина А.А.

Мастер п/о _____ Левина Н. Н.

Мастер п/о _____ Мещанинова Н. М.

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Михайловский техникум имени А.

Мерзлова»

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ОГБПОУ

«Михайловский техникум»

_____ С. А. Грибов

«____» _____ 202_г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Курс: третий

Дисциплина: МДК. 04. 01. Организация процессов приготовления,
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №6.

1. Ассортимент и технология приготовления террина
2. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов.
3. Составить технологическую схему приготовления шоколадного пая

Генеральный директор ИП Усачева Светлана Александровна «Пышечная
№1»

_____ Усачева С.А.

Протокол № от « » _____ 202_г.

Преподаватель _____ Шаталина А.А.

Мастер п/о _____ Левина Н. Н.

Мастер п/о _____ Мещанинова Н. М.

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Михайловский техникум имени
А. Мерзлова»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ОГБПОУ
«Михайловский техникум»
_____ С. А. Грибов
«___» _____ 202_г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: третий
Дисциплина: МДК. 04. 01. Организация процессов приготовления,
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №7.

1. Варианты оформления и технику декорирования сложных
холодных десертов
2. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов
3. Составить технологическую схему приготовления гурьевской каши

Генеральный директор ИП Усачева Светлана Александровна «Пышечная
№1»

_____ Усачева С.А.

Протокол № от « » _____ 202_г.

Преподаватель _____ Шаталина А.А.

Мастер п/о _____ Левина Н. Н.

Мастер п/о _____ Мещанинова Н. М.

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Михайловский техникум имени А.
Мерзлова»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ОГБПОУ
«Михайловский техникум»
_____ С. А. Грибов
«___» _____ 202_г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: третий
Дисциплина: МДК. 04. 01. Организация процессов приготовления,
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №8.

1. Актуальные направления в приготовлении сложных холодных
десертов
2. Начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов
3. Составить технологическую схему приготовления парфе
сливочного

Генеральный директор ИП Усачева Светлана Александровна «Пышечная
№1»

_____ Усачева С.А.

Протокол № от « » _____ 202_г.

Преподаватель _____ Шаталина А.А.

Мастер п/о _____ Левина Н. Н.

Мастер п/о _____ Мещанинова Н. М.

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Михайловский техникум имени
А. Мерзлова»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ОГБПОУ
«Михайловский техникум»
_____ С. А. Грибов
«___» _____ 202_г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Курс: третий

Дисциплина: МДК. 04. 01. Организация процессов приготовления,
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №9.

1. Подготовка продуктов и ингредиентов для приготовления
сложных горячих десертов
2. Ассортимент и технология приготовления мороженого
3. Составить технологическую схему приготовления Снежки из
шоколада

Генеральный директор ИП Усачева Светлана Александровна «Пышечная
№1»

_____ Усачева С.А.

Протокол № от « » _____ 202_г.

Преподаватель _____ Шаталина А.А.

Мастер п/о _____ Левина Н. Н.

Мастер п/о _____ Мещанинова Н. М.

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Михайловский техникум имени А.
Мерзлова»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ОГБПОУ
«Михайловский техникум»
_____ С. А. Грибов
«___» _____ 202_г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Курс: третий

Дисциплина: МДК. 04. 01. Организация процессов приготовления,
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №10.

1. Варианты комбинирования различных способов приготовления
холодных десертов
2. Сроки хранения сложных горячих десертов
3. Составить технологическую схему приготовления чизкейка
черничного

Генеральный директор ИП Усачева Светлана Александровна «Пышечная
№1»

_____ Усачева С.А.

Протокол № от « » _____ 202_г.

Преподаватель _____ Шаталина А.А.

Мастер п/о _____ Левина Н. Н.

Мастер п/о _____ Мещанинова Н. М.

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Михайловский техникум имени
А. Мерзлова»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ОГБПОУ
«Михайловский техникум»
_____ С. А. Грибов
«___» _____ 202_г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Курс: третий

Дисциплина: МДК. 04. 01. Организация процессов приготовления,
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №11.

1. Контроль качества и безопасности готовых сложных холодных десертов
2. Ассортимент и технология приготовления бланманже
3. Составить технологическую схему приготовления клубничного мороженого

Генеральный директор ИП Усачева Светлана Александровна «Пышечная
№1»

_____ Усачева С.А.

Протокол № _____ от « » _____ 202_г.

Преподаватель _____ Шаталина А.А.

Мастер п/о _____ Левина Н. Н.

Мастер п/о _____ Мещанинова Н. М.

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Михайловский техникум имени А.
Мерзлова»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ОГБПОУ
«Михайловский техникум»
_____ С. А. Грибов
«___» _____ 202_г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Курс: третий

Дисциплина: МДК. 04. 01. Организация процессов приготовления,
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №12.

1. Сервировка и подача сложных холодных десертов
2. История создания сложных горячих десертов
3. Составить технологическую схему приготовления суфле манного

Генеральный директор ИП Усачева Светлана Александровна «Пышечная
№1»

_____ Усачева С.А.

Протокол № _____ от « » _____ 202_г.

Преподаватель _____ Шаталина А.А.

Мастер п/о _____ Левина Н. Н.

Мастер п/о _____ Мещанинова Н. М.

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Михайловский техникум имени
А. Мерзлова»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ОГБПОУ
«Михайловский техникум»
_____ С. А. Грибов
«___» _____ 202_г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Курс: третий

Дисциплина: МДК. 04. 01. Организация процессов приготовления,
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №13.

1. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных холодных десертов
2. Ассортимент и технология приготовления террина
3. Составить технологическую схему приготовления салата фруктового с манго

Генеральный директор ИП Усачева Светлана Александровна «Пышечная
№1»

_____ Усачева С.А.

Протокол № от « » _____ 202_г.

Преподаватель _____ Шаталина А.А.

Мастер п/о _____ Левина Н. Н.

Мастер п/о _____ Мещанинова Н. М.

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Михайловский техникум имени А.
Мерзлова»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ОГБПОУ
«Михайловский техникум»
_____ С. А. Грибов
«___» _____ 202_г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Курс: третий

Дисциплина: МДК. 04. 01. Организация процессов приготовления,
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №14.

1. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных горячих десертов
2. Ассортимент и технология приготовления парфе из абрикосов
3. Составить технологическую схему приготовления шоколадного пая

Генеральный директор ИП Усачева Светлана Александровна «Пышечная
№1»

_____ Усачева С.А.

Протокол № от « » _____ 202_г.

Преподаватель _____ Шаталина А.А.

Мастер п/о _____ Левина Н. Н.

Мастер п/о _____ Мещанинова Н. М.

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Михайловский техникум имени
А. Мерзлова»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ОГБПОУ
«Михайловский техникум»
_____ С. А. Грибов
«___» _____ 202_г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Курс: третий

Дисциплина: МДК. 04. 01. Организация процессов приготовления,
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №15.

- 1.Сроки хранения сложных горячих десертов
- 2.Виды технологического оборудования и производственного
инвентаря и его безопасное использование при приготовлении
сложных холодных десертов
- 3.Составить технологическую схему приготовления парфе
ягодного

Генеральный директор ИП Усачева Светлана Александровна «Пышечная
№1»

_____ Усачева С.А.

Протокол № от « » _____ 202_г.

Преподаватель _____ Шаталина А.А.

Мастер п/о _____ Левина Н. Н.

Мастер п/о _____ Мещанинова Н. М.

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Михайловский техникум имени А.
Мерзлова»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ОГБПОУ
«Михайловский техникум»
_____ С. А. Грибов
«___» _____ 202_г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Курс: третий

Дисциплина: МДК. 04. 01. Организация процессов приготовления,
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №16.

- 1.Ассортимент и технология приготовления кремов
- 2.Виды технологического оборудования и производственного
инвентаря и его безопасное использование при приготовлении
сложных горячих десертов
- 3.Составить технологическую схему приготовления апельсинового суфле

Генеральный директор ИП Усачева Светлана Александровна «Пышечная
№1»

_____ Усачева С.А.

Протокол № от « » _____ 202_г.

Преподаватель _____ Шаталина А.А.

Мастер п/о _____ Левина Н. Н.

Мастер п/о _____ Мещанинова Н. М.

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Михайловский техникум имени
А. Мерзлова»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ОГБПОУ
«Михайловский техникум»
_____ С. А. Грибов
«___» _____ 202_г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Курс: третий

Дисциплина: МДК. 04. 01. Организация процессов приготовления,
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №17.

1. Организация труда в холодном цехе
2. Варианты оформления и технику декорирования сложных
горячих десертов.
3. Составить технологическую схему приготовления тирамиссу из банана

Генеральный директор ИП Усачева Светлана Александровна «Пышечная
№1»

_____ Усачева С.А.

Протокол № _____ от «__» _____ 202_г.

Преподаватель _____ Шаталина А.А.

Мастер п/о _____ Левина Н. Н.

Мастер п/о _____ Мещанинова Н. М.

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Михайловский техникум имени А.
Мерзлова»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ОГБПОУ
«Михайловский техникум»
_____ С. А. Грибов
«___» _____ 202_г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Курс: третий

Дисциплина: МДК. 04. 01. Организация процессов приготовления,
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №18.

1. История создания холодных десертов
2. Органолептический метод определения степени готовности и
качества сложных горячих десертов
3. Составить технологическую схему приготовления суфле из дыни

Генеральный директор ИП Усачева Светлана Александровна «Пышечная
№1»

_____ Усачева С.А.

Протокол № _____ от «__» _____ 202_г.

Преподаватель _____ Шаталина А.А.

Мастер п/о _____ Левина Н. Н.

Мастер п/о _____ Мещанинова Н. М.

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Михайловский техникум имени
А. Мерзлова»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ОГБПОУ
«Михайловский техникум»
_____ С. А. Грибов
«___» _____ 202_г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Курс: третий

Дисциплина: МДК. 04. 01. Организация процессов приготовления,
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №19.

1. Ассортимент и технология приготовления муссов
2. Сервировка и подача сложных горячих десертов
3. Составить технологическую схему приготовления яблочного
бланманже

Генеральный директор ИП Усачева Светлана Александровна «Пышечная
№1»

_____ Усачева С.А.

Протокол № от « » _____ 202_г.

Преподаватель _____ Шаталина А.А.

Мастер п/о _____ Левина Н. Н.

Мастер п/о _____ Мещанинова Н. М.

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Михайловский техникум имени А.
Мерзлова»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ОГБПОУ
«Михайловский техникум»
_____ С. А. Грибов
«___» _____ 202_г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Курс: третий

Дисциплина: МДК. 04. 01. Организация процессов приготовления,
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №20.

1. Ассортимент и технология приготовления ягодных салатов
2. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными
ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов
3. Составить технологическую схему приготовления земляничного суфле

Генеральный директор ИП Усачева Светлана Александровна «Пышечная
№1»

_____ Усачева С.А.

Протокол № от « » _____ 202_г.

Преподаватель _____ Шаталина А.А.

Мастер п/о _____ Левина Н. Н.

Мастер п/о _____ Мещанинова Н. М.

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Михайловский техникум имени
А. Мерзлова»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ОГБПОУ
«Михайловский техникум»
_____ С. А. Грибов
«___» _____ 202_г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: третий
Дисциплина: МДК. 04. 01. Организация процессов приготовления,
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №21.

Генеральный директор ИП Усачева Светлана Александровна «Пышечная
№1»

_____ Усачева С.А.

Протокол № от « » _____ 202_г.

Преподаватель _____ Шаталина А.А.

Мастер п/о _____ Левина Н. Н.

Мастер п/о _____ Мещанинова Н. М.

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Михайловский техникум имени А.
Мерзлова»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ОГБПОУ
«Михайловский техникум»
_____ С. А. Грибов
«___» _____ 202_г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: третий
Дисциплина: МДК. 04. 01. Организация процессов приготовления,
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №22.

1. Ассортимент и технология приготовления холодного суфле
2. Актуальные направления в приготовлении сложных горячих
десертов
3. Составить технологическую схему приготовления
карамельного пая

Генеральный директор ИП Усачева Светлана Александровна «Пышечная
№1»

_____ Усачева С.А.

Протокол № от « » _____ 202_г.

Преподаватель _____ Шаталина А.А.

Мастер п/о _____ Левина Н. Н.

Мастер п/о _____ Мещанинова Н. М.

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Михайловский техникум имени
А. Мерзлова»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ОГБПОУ
«Михайловский техникум»
_____ С. А. Грибов
«___» _____ 202_г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Курс: третий

Дисциплина: МДК. 04. 01. Организация процессов приготовления,
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №23.

- 1.Ассортимент и технология
приготовления мучных десертов
- 2.Требования к безопасности хранения
сложных горячих десертов.
- 3.Составить технологическую схему приготовления
клюквенного мусса

Генеральный директор ИП Усачева Светлана Александровна «Пышечная
№1»

_____ Усачева С.А.

Протокол № от « » _____ 202_г.

Преподаватель _____ Шаталина А.А.

Мастер п/о _____ Левина Н. Н.

Мастер п/о _____ Мещанинова Н. М.

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Михайловский техникум имени А.
Мерзлова»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ОГБПОУ
«Михайловский техникум»
_____ С. А. Грибов
«___» _____ 202_г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Курс: третий

Дисциплина: МДК. 04. 01. Организация процессов приготовления,
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №24.

- 1.Правила охлаждения и замораживания основ для
приготовления сложных холодных десертов
- 2.Подготовка продуктов и ингредиентов для приготовления
сложных горячих десертов
- 3.Составить технологическую схему приготовления чизкейка из
малины

Генеральный директор ИП Усачева Светлана Александровна «Пышечная
№1»

_____ Усачева С.А.

Протокол № от « » _____ 202_г.

Преподаватель _____ Шаталина А.А.

Мастер п/о _____ Левина Н. Н.

Мастер п/о _____ Мещанинова Н. М.

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Михайловский техникум имени

А. Мерзлова»

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ОГБПОУ

«Михайловский техникум»

_____ С. А. Грибов

«____» _____ 202_г.

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Михайловский техникум имени А.

Мерзлова»

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ОГБПОУ

«Михайловский техникум»

_____ С. А. Грибов

«____» _____ 202_г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Курс: третий

Дисциплина: МДК. 04. 01. Организация процессов приготовления,
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Курс: третий

Дисциплина: МДК. 04. 01. Организация процессов приготовления,
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №25.

1. Варианты оформления и технику декорирования сложных
холодных десертов
2. Ассортимент и технология приготовления муссов
3. Составить технологическую схему приготовления фламбе из
авокадо

Генеральный директор ИП Усачева Светлана Александровна «Пышечная
№1»

_____ Усачева С.А.

Протокол № от « » _____ 202_г.

Преподаватель _____ Шаталина А.А.

Мастер п/о _____ Левина Н. Н.

Мастер п/о _____ Мещанинова Н. М.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №26.

1. Ассортимент и технология приготовления кремов
2. Виды технологического оборудования и производственного
инвентаря и его безопасное использование при приготовлении
сложных горячих десертов
3. Составить технологическую схему приготовления апельсинового суфле

Генеральный директор ИП Усачева Светлана Александровна «Пышечная
№1»

_____ Усачева С.А.

Протокол № от « » _____ 202_г.

Преподаватель _____ Шаталина А.А.

Мастер п/о _____ Левина Н. Н.

Мастер п/о _____ Мещанинова Н. М.

Перечень практических заданий

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.2-4.6., ОК.2 - ОК.6 Инструкция Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Время выполнения задания – 6 час.

Текст задания Приготовить и оформить сложный холодный десерт: ягодный салат

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места; - соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания; - рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.2-4.6, ОК.2 - ОК.6 Инструкция Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Время выполнения задания – 6 час.

Текст задания Приготовить и оформить сложный холодный десерт: тирамису

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места; - соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания; - рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.2-4.6, ОК.2 - ОК.6 Инструкция Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Время выполнения задания – 6 час.

Текст задания Приготовить и оформить сложный горячий десерт: пудинг

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места; - соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания; - рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 4

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.2-4.6, ОК.2 - ОК.6

Инструкция Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Время выполнения задания – 6 час.

Текст задания Приготовить и оформить сложный горячий десерт: пудинг

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места; - соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 5

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.2-4.6., ОК.2 - ОК.6

Инструкция Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Время выполнения задания – 6 час.

Текст задания Приготовить и оформить сложный холодный десерт: фруктовый салат

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места; - соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания; - рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 6

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.2-4.6., ОК.2 - ОК.6

Инструкция Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Время выполнения задания – 6 час.

Текст задания Приготовить и оформить сложный холодный десерт: фруктовый салат

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места; - соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания; - рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 7

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.2-4.6., ОК.2 - ОК.6

Инструкция Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Время выполнения задания – 6 час.

Текст задания Приготовить и оформить сложный холодный десерт: фруктовый салат

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места; - соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания; - рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 8

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.2-4.6., ОК.2 - ОК.6

Инструкция Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Время выполнения задания – 6 час.

Текст задания Приготовить и оформить сложный холодный десерт: фруктовый салат

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места; - соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания; - рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 9

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.2-4.6., ОК.2 - ОК.6

Инструкция Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Время выполнения задания – 6 час.

Текст задания Приготовить и оформить сложный холодный десерт: фруктовый салат

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места; - соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания; - рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 10

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.2-4.6., ОК.2 - ОК.6

Инструкция Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Время выполнения задания – 6 час.

Текст задания Приготовить и оформить сложный холодный десерт: фруктовый салат

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места; - соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания; - рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 11

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.2-4.6., ОК.2 - ОК.6

Инструкция Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Время выполнения задания – 6 час.

Текст задания Приготовить и оформить сложный холодный десерт: фруктовый салат

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места; - соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания; - рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 12

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.2-4.6., ОК.2 - ОК.6

Инструкция Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Время выполнения задания – 6 час.

Текст задания Приготовить и оформить сложный холодный десерт: фруктовый салат

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места; - соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания; - рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 13

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.2-4.6., ОК.2 - ОК.6

Инструкция Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Время выполнения задания – 6 час.

Текст задания Приготовить и оформить сложный холодный десерт: фруктовый салат

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места; - соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания; - рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 14

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.2-4.6., ОК.2 - ОК.6

Инструкция Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Время выполнения задания – 6 час.

Текст задания Приготовить и оформить сложный холодный десерт: фруктовый салат

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места; - соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания; - рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

- в. 10... 12 ч;
 - г. 1...3 ч.
18. Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка?
- а. быстро охладили;
 - б. не посыпали сахаром;
 - в. использовали много крахмала;
 - г. использовали мало крахмала.
19. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?
- а. крупного помола;
 - б. из обжаренных зерен;
 - в. мелкого;
 - г. среднего.
20. Какова норма отпуска кофе натурального?
- а. 50...75 г
 - б. 75... 100 г;
 - в. 100... 150 г;
 - г. 200 г.

Вариант 2.

Выберите один правильный вариант ответа.
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вам предлагается ответить на 20 вопросов.
Выбрать единственно правильный ответ.

1. При приготовлении ванильного суфле яично-сахарная смесь свернулась. В чём причина?
- а. в смесь добавили в горячее молоко
 - б. смесь влили в молоко сразу
 - в. другой вариант ответа

г. нет верного ответа

2. При приготовлении десерта сливки не взбиваются. В чём причина?

а. посуда для взбивания имела следы воды или жира

б. сливки не были охлаждены

в. сливки использовались 20%

г. нет верного ответа

3. При приготовлении миндального бланманже образовались комочки. В чём причина?

а. молоко было холодным

б. молоко было горячим

в. молоко было тёплым

г. другая причина

4. Гранит с апельсином и лимоном-это

а. измельчённый фруктовый лёд

б. замороженный измельчённый фруктовый лёд

в. взбитое фруктовое желе

г. железированное блюдо

5. При приготовлении пая с персиками персики окунают в кипяток на 20 минут, а затем в холодную воду. С какой целью?

а. для размягчения

б. для снятия кожицы

в. для удаления горечи

г. для сохранения формы

6. При приготовлении шоколадного щербета образовались крупные кристаллы. В чём причина?

а. при охлаждении щербет не перемешивали

б. щербет недостаточно взбили

в. низкая температура охлаждения

г. верны все утверждения

7. В какой десерт при приготовлении добавляют кокосовое молоко?

а. парфе из белого шоколада

б. суфле ванильное

в. лимонный щербет

г. гранит из апельсина и лимона

8. Верны ли следующие утверждения? 1 «Гранит-это фруктовый лёд», или 2 «Гранитэто замороженные фрукты».

а. верны оба суждения

б. верно только 1

в. верно только 2

г. оба суждения неверны

9. К холодным десертам относятся

- а. фруктовые салаты
- б. пудинги в. Снежки
- г. нет верного ответа

10. Определите перечень продуктов, используемых для приготовления миндального бланманже?

- а. миндаль, вода холодная, молоко, сахар, желатин, сливки
- б. вода холодная, молоко, сахар, желатин, сливки
- в. миндаль, вода холодная, молоко, сахар, желатин,
- г. миндаль, вода холодная, молоко

11. Как подают кофе по-венски?

- а. с молочными пенками от топленого молока;
- б. со взбитыми сливками;
- в. с сахаром;
- г. без сахара.

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

- а. красящие
- б. дубильные;
- в. алкалоид кофеин;
- г. тиамин.

13. Что придает чаю аромат?

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

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

- а. резко ухудшается вкус;
- б. приобретает неприятный запах;
- в. резко изменяется цвет;
- г. нет верных ответов.

15. В течение какого времени заваренный чай сохраняет вкус и аромат?

- а. 15 мин;
- б. 30 мин;
- в. 1 ч;
- г. 2 ч.

16. Какова норма сухого чая на 1 порцию?

- а. 1...2 г;
- б. 8 г;
- в. 4...6 г;
- г. 10 г.

17. По температуре подачи сладкие блюда делятся на:

- а. холодные, горячие

б. холодные

в. горячие

г. теплые

18. При варке киселей благодаря какому ингредиенту он имеет более нежную консистенцию и легче отделяется от стенок посуды:

а. соль

б. модифицированный крахмал

в. сахар

г. Масло

19. Сколько крахмала используют для приготовления киселя средней консистенции?

а. 0...10 г;

б. 30...40 г;

в. 80...100 г;

г. 150...200 г.

20. Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию?

а. перекипел;

б. добавили много сока;

в. медленно охлаждали;

г. быстро охлаждали.

Эталон ответов к тематическому контролю В-1

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
В	В	В	А	В	Б	В	Б	А	Б
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Б	Б	В	Б	Б	А	А	Б	А	Б

Эталон ответов к тематическому контролю В-2

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Б	Б	Б	Б	В	Б	В	В	А	Б
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Б	Б	Б	Б	А	А	А	Б	Б	Б

Критерии оценок.

Каждый из вопросов оценивается в – 1 балл.

Количество баллов: 20-18баллов - оценка «5»;

17-15баллов – оценка «4»;

14-12баллов – оценка «3»;

11 и ниже баллов – оценка «2».

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ

ОГБПОУ «Михайловский техникум»

**Материалы для проведения зачета (с оценкой)
по производственной практике**

**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**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Пояснительная записка

Комплект ситуационных заданий составлен для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Виды выполняемых работ на производственной практике:

- Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;
- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм.

Объем производственной практики составляет 60 часа.

Критерии оценки выполнения заданий по учебной практике:

Предметом оценки по производственной практике является:

Приобретение практического опыта:

- разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к

безопасности;

Освоение общих и профессиональных компетенций:

- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов.

Результат освоения профессиональных компетенций ПК 4.1 – ПК 4.6, на основе приобретенного практического опыта 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 определяется по каждой компетенции:

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

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

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

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

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

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

6.1. Перечень практических заданий

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.2-4.6., ОК.2 - ОК.6 Инструкция Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Время выполнения задания – 6 час.

Текст задания Приготовить и оформить сложный холодный десерт: ягодный салат
Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места; - соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания; - рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.2-4.6, ОК.2 - ОК.6 Инструкция Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Время выполнения задания – 6 час.

Текст задания Приготовить и оформить сложный холодный десерт: тирамису
Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места; - соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания; - рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.2-4.6, ОК.2 - ОК.6 Инструкция Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Время выполнения задания – 6 час.

Текст задания Приготовить и оформить сложный горячий десерт: пудинг
Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места; - соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания; - рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 4

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.2-4.6, ОК.2 - ОК.6

Инструкция Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Время выполнения задания – 6 час.

Текст задания Приготовить и оформить сложный горячий десерт: пудинг

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места; - соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 5

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.2-4.6., ОК.2 - ОК.6

Инструкция Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Время выполнения задания – 6 час.

Текст задания Приготовить и оформить сложный холодный десерт: фруктовый салат

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места; - соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания; - рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 6

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.2-4.6., ОК.2 - ОК.6

Инструкция Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Время выполнения задания – 6 час.

Текст задания Приготовить и оформить сложный холодный десерт: фруктовый салат

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места; - соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания; - рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 7

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.2-4.6., ОК.2 - ОК.6

Инструкция Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Время выполнения задания – 6 час.

Текст задания Приготовить и оформить сложный холодный десерт: фруктовый салат

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места; - соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания; - рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 8

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.2-4.6., ОК.2 - ОК.6

Инструкция Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Время выполнения задания – 6 час.

Текст задания Приготовить и оформить сложный холодный десерт: фруктовый салат

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места; - соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания; - рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 9

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.2-4.6., ОК.2 - ОК.6

Инструкция Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Время выполнения задания – 6 час.

Текст задания Приготовить и оформить сложный холодный десерт: фруктовый салат

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места; - соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания; - рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 10

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.2-4.6., ОК.2 - ОК.6

Инструкция Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Время выполнения задания – 6 час.

Текст задания Приготовить и оформить сложный холодный десерт: фруктовый салат

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места; - соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания; - рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 11

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.2-4.6., ОК.2 - ОК.6

Инструкция Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Время выполнения задания – 6 час.

Текст задания Приготовить и оформить сложный холодный десерт: фруктовый салат

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места; - соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания; - рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 12

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.2-4.6., ОК.2 - ОК.6

Инструкция Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Время выполнения задания – 6 час.

Текст задания Приготовить и оформить сложный холодный десерт: фруктовый салат

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места; - соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания; - рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 13

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.2-4.6., ОК.2 - ОК.6

Инструкция Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Время выполнения задания – 6 час.

Текст задания Приготовить и оформить сложный холодный десерт: фруктовый салат

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места; - соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания; - рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 14

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.2-4.6., ОК.2 - ОК.6

Инструкция Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Время выполнения задания – 6 час.

Текст задания Приготовить и оформить сложный холодный десерт: фруктовый салат

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места; - соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания; - рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.