

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики
«Чебоксарский экономико-технологический колледж»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

**МДК.04.02 ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ГОРЯЧИХ И ХОЛОДНЫХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ**

по профессии
среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер
для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
с нарушениями слуха

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	Ошибка! Закладка не определена.
2. ПРОГРАММА ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ (комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля)	4
3. ПРОГРАММА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации).....	45
4. ОСОБЕННОСТИ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ С НАРУШЕНИЯМИ СЛУХА	54

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

ФОС предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков состоит из программы текущей аттестации и программы промежуточной аттестации.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Критерии оценки уровня освоения

При проведении аттестации студентов используются следующие критерии оценок:

Оценка "отлично" ставится студенту, проявившему всесторонние и глубокие знания учебного материала, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний. Оценка "отлично" соответствует высокому уровню освоения дисциплины.

Оценка "хорошо" ставится студенту, проявившему полное знание учебного материала, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности. Оценка "хорошо" соответствует достаточному уровню освоения дисциплины.

Оценка "удовлетворительно" ставится студенту, проявившему знания основного учебного материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности при ответе, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя. Оценка "удовлетворительно" соответствует достаточному уровню освоения дисциплины.

Оценка "неудовлетворительно" ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной дисциплине. Оценка "неудовлетворительно" соответствует низкому уровню освоения дисциплины.

Для оценки уровня освоения дисциплин, профессиональных модулей (их составляющих) в колледже устанавливаются следующее соответствие:

- «отлично» - высокий уровень освоения;
- «хорошо», «удовлетворительно» - достаточный уровень освоения;
- «неудовлетворительно» - низкий уровень освоения.

Для оценки общих и профессиональных компетенций студентов используется дихотомическая система оценивания: «0» – компетенция не освоена, «1» – компетенция освоена. Оценка общих и профессиональных компетенций по дисциплине отражается в журнале учебных занятий и выставляется на основании результатов выполнения практикоориентированных заданий.

2. ПРОГРАММА ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ (комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля)

Формы и методы текущего контроля: устный и письменный опрос, тестирование, выполнение практических работ и внеаудиторных самостоятельных работ, компьютерное тестирование, реферативное задание, аудиторная самостоятельная работа, исследовательское задание – создание и защита электронной презентации, защита лабораторных работ, тестирование, диктант, самостоятельная работа, расчетно-графические работы и т.п.

При проведении аудиторной контрольной работы студент прочитывает задания соответствующего варианта контрольной работы и отвечает письменно на вопросы (решает задания) в любом порядке. Время выполнения контрольной работы: 45 мин.

При проведении компьютерного тестирования студенты должны внимательно прочитать задания теста и выбрать правильные ответы из предложенных вариантов. Количество правильных ответов может быть 1 или 2. Максимальное время прохождения теста указывается в задании в зависимости от темы и количества вопросов в тесте.

Реферативное задание является формой самостоятельной работы студентов. Реферат выполняется в соответствии с методическими рекомендациями по его выполнению, оформляется в бумажном варианте в соответствии со стандартом колледжа и по желанию студента может сопровождаться электронной презентацией. Защита реферата проводится в устной форме в рамках теоретических занятий.

Аудиторная самостоятельная работа проводится после выполнения лабораторной работы по изученной теме. Задания выполняются студентом в строгой последовательности без консультации преподавателя.

Выполнение исследовательского задания, результатом которого выступает разработка электронной презентации, является формой самостоятельной работы студентов. Электронная презентация разрабатывается студентами индивидуально или группой студентов (2-3 чел.) в соответствии с методическими рекомендациями по ее подготовке. Защита презентации проводится в устной форме в рамках теоретических занятий. При подготовке выступления по презентации можно руководствоваться рекомендациями к подготовке устного сообщения.

Устный опрос – контроль, проводимый после изучения материала по одному или нескольким темам (разделам) дисциплины в виде ответов на вопросы и обсуждения ситуаций.

Письменный контроль – контроль, предполагающий работу с поставленными вопросами, решением задач, анализом ситуаций, выполнением практических заданий по отдельным темам (разделам) курса.

Комбинированный опрос – контроль, предусматривающий одновременное использование устной и письменной форм оценки знаний по одной или нескольким темам.

Защита и презентация домашних заданий – контроль знаний по индивидуальным или групповым домашним заданиям с целью проверки правильности их выполнения, умения обобщать пройденный материал и публично его представлять, проследить логическую связь между темами курса.

Тесты – система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.

Контрольная работа – средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу; ПРИКАЛДЫВАЮТСЯ: Варианты заданий, по разделам, темам. Критерии оценки.

Рабочая тетрадь – дидактический комплекс, предназначенный для самостоятельной работы обучающегося и позволяющий оценивать уровень усвоения им учебного материала.

Лабораторные, практические занятия. Тематика лабораторных занятий определена в соответствии с программой учебной дисциплины.

Расчетно- практическая работа – средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по дисциплине в целом.

Доклад, сообщение – продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской и научной темы.

При проведении текущего контроля успеваемости студентов используются следующие критерии оценок:

1) Критерии оценки выполнения устного опроса, контрольной работы, тестовых заданий, аудиторной самостоятельной работы:

Процент результативности	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительн о
менее 70	2	неудовлетворител ьно

Все запланированные контрольные, самостоятельные работы и тесты по дисциплине обязательны для выполнения.

2) Критерии оценки реферата:

оценка «отлично» выставляется за реферат, который носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенный материал, с соответствующими обоснованными выводами;

оценка «хорошо» выставляется за грамотно выполненный во всех отношениях реферат при наличии небольших недочетов в его содержании или оформлении;

оценка «удовлетворительно» выставляется за реферат, который удовлетворяет всем предъявляемым требованиям, но отличается поверхностностью, в нем просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные выводы;

оценка «неудовлетворительно» выставляется за реферат, который не носит исследовательского характера, не содержит анализа источников и подходов по выбранной теме, выводы носят декларативный характер.

3) Критерии оценки электронной презентации:

Критерии оценки	Содержание оценки
1. Содержательный критерий (0-20 баллов)	обоснование выбора темы, знание предмета и свободное владение материалом, грамотное использование научной терминологии, импровизация, речевой этикет
2. Логический критерий (0-20 баллов)	стройное логико-композиционное построение речи, доказательность, аргументированность
3. Речевой критерий (0-20 баллов)	использование языковых (метафоры, фразеологизмы, пословицы, поговорки и т.д.) и неязыковых (поза, манеры и т.д.) средств выразительности; фонетическая организация речи, правильность ударения, четкая дикция, логические ударения и т.д.
4. Психологический	взаимодействие с аудиторией (прямая и обратная связь), знание и учет законов восприятия речи, использование

Критерии оценки	Содержание оценки
критерий (0-20 баллов)	различных приемов привлечения и активизации внимания
5. Критерий соблюдения дизайн-эргономических требований к компьютерной презентации (0-20 баллов)	соблюдение требований к первому и последнему слайдам, прослеживание обоснованной последовательности слайдов и информации на слайдах, необходимое и достаточное количество фото- и видеоматериалов, учет особенностей восприятия графической (иллюстративной) информации, корректное сочетание фона и графики, органичное соответствие дизайна презентации ее содержанию, грамотное соотнесение устного выступления и компьютерного сопровождения, общее впечатление от мультимедийной презентации

Количество набранных баллов по критериям оценки презентации	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

В соответствии с принципами технологии групповой работы при оценивании электронной презентации выставляется одна оценка всем участникам микрогруппы. Студенты, не представившие готовую электронную презентацию или представившие работу, которая была оценена на «неудовлетворительно», не допускаются к сдаче экзамена по дисциплине.

3) Критерии оценки лабораторного занятия:

оценка «зачтено» выставляется при выполнении студентом всей методики анализа в соответствии с методическими указаниями, выполнении анализов в соответствии с нормативными требованиями, проведении оценки качества соответствующего продукта с написанием соответствующего вывода.

оценка «незачтено» выставляется при невыполнении студентом полностью всей методики анализа в соответствии с методическими указаниями, выполнении анализов с нарушением нормативных требований, невозможности проведения оценки качества соответствующего продукта с написанием соответствующего вывода.

4) Критерии оценки расчетно-практического занятия:

оценка «отлично» выставляется за расчет, который выполнен по заранее определенной методике без арифметических и технологических ошибок, с соответствующими обоснованными выводами;

оценка «хорошо» выставляется за расчет, который выполнен по заранее определенной методике при небольших недочетах арифметического или технологического характера, с соответствующими обоснованными выводами;

оценка «удовлетворительно» выставляется за расчет, который выполнен по заранее определенной методике при наличии исправимых недочетов арифметического или технологического характера, с соответствующими обоснованными выводами;

оценка «неудовлетворительно» выставляется за расчет, который выполнен по заранее определенной методике при наличии серьезных ошибок арифметического или технологического характера, которые не позволяют сделать правильный вывод.

Результаты освоения: знания и умения, элементы компетенции, подлежащие текущему контролю

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
Должен знать				
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;	Владеет знаниями по нормам расхода, способам сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;	Тема 2.1 Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 3.1. Тема 3.2.	Письменный опрос Тестирование	3-16
- правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных	Имеет знания по правилам сервировки стола, презентации холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных	Тема 2.1 Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 3.1. Тема 3.2.	Письменный опрос Тестирование	3-16
Должен уметь				
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	Выбирает, применяет, комбинирует способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	Тема 2.1 Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 3.1. Тема 3.2.	Письменный опрос Тестирование	3-16
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	Порционирует (укомплектовывает), эстетично упаковывает на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	Тема 2.1 Тема 2.2. Тема 3.1. Тема 3.2.	Письменный опрос Тестирование	3-16

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	Тема 2.1 Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4. Тема 3.1. Тема 3.2.	Письменный опрос Тестирование	3-16
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	Тема 2.1 Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4. Тема 3.1. Тема 3.2.	Письменный опрос Тестирование	3-16

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	Тема 2.1 Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4. Тема 3.1. Тема 3.2.	Письменный опрос Тестирование	3-16
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	Тема 2.1 Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4. Тема 3.1. Тема 3.2.	Письменный опрос Тестирование	3-16
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	Тема 2.1 Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4. Тема 3.1. Тема 3.2.	Письменный опрос Тестирование	3-16
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	Тема 2.1 Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4. Тема 3.1. Тема 3.2.	Письменный опрос Тестирование	3-16

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	Тема 2.1 Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4. Тема 3.1. Тема 3.2.	Письменный опрос Тестирование	3-16
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Тема 2.1 Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4. Тема 3.1. Тема 3.2.	Письменный опрос Тестирование	3-16
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Тема 2.1 Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4. Тема 3.1. Тема 3.2.	Письменный опрос Тестирование	3-16
ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем	Тема 2.1 Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4. Тема 3.1. Тема 3.2.	Письменный опрос Тестирование	3-16

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
	<p>месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, 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 расчета 			

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
	потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам			
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; 	<p>Тема 2.1 Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4. Тема 3.1. Тема 3.2.</p>	<p>Письменный опрос Тестирование</p>	<p>3-16</p>

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
	<ul style="list-style-type: none"> • 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, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа; • соответствие температуры подачи; • аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) 			

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
	<ul style="list-style-type: none"> • соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос</p>			

Контрольно-оценочные средства для проведения текущей аттестации (для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, формирования общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля)

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 3

Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПИСЬМЕННОГО ОПРОСА

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.

2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.

3. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, фруктовых салатов

4. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), панакоты, бланманже.

5. Технологический процесс приготовления и отпуска кремов ресторанной кухни: английский крем кастэрд, перуанский крем, баварский крем, крем шантильи, крем – брюле, сабайон, патисьер, шодо, крем-карамель, каталонский крем

6. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: замороженных сладких блюд (фруктовый лед, сорбет, граните, щербет, замороженный мусс, мороженое бомбе, мороженное суфле, парфе, мороженое), торта из замороженного мусса

7. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: терринов, рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами

8. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных десертов: холодного суфле, холодного пудинга, фламери.

9. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных десертов из сливочного сыра и творога: тирамису, чизкейка, сырных кексов, пасхи.

10. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных десертов из яичных белков: меренги, безе, десерт «Павлова», макаронс.

11. Технологический процесс приготовления и отпуска сладких пирогов: кляфути, тарта, киш лорен, тарт татен, пай.

12. Ассортимент десертов из экзотического, нетрадиционного и дикорастущего вида сырья. Технологический процесс приготовления и отпуска.

13. Технологический процесс приготовления холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, фруктовых салатов

14. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд

15. Правила декорирования и эстетическая подача холодных десертов сложного ассортимента. Температура подачи.

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

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 4

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПИСЬМЕНННОГО ОПРОСА

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.

2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).

3. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.

4. Технологический процесс приготовления и правила подачи сырного и шоколадного фондю. Гарниры.

5. Технологический процесс приготовления и правила подачи отварных фруктов и ягод в сиропе, вине, в шампанском

6. Технологический процесс приготовления и правила подачи десертов фламбе и десертов «с обжигом»

7. Технологический процесс приготовления и правила подачи фруктов, ягод и цветов на гриле, в кляре

8. Технологический процесс приготовления и правила подачи горячего суфле: ванильного, шоколадного, орехового, сырного, шоколадно-орехового на манной крупе

9. Технологический процесс приготовления и правила подачи горячего пудинга, воздушного пирога, каши «Гурьевской»

10. Технологический процесс приготовления и правила подачи маффинов, капкейков, кекса с глазурью, фондана, брауни.

11. Технологический процесс приготовления и правила подачи горячих десертов: бриошь, крамбл, пандоуди, бетти, букль, сламп, крисп, кранч, кюхе.

12. Технологический процесс приготовления и правила подачи горячих десертов из бездрожжевого теста (блинчики Сюзетт, Блинчики Гунделя, панкейков, венские вафли, хворост, фруктово-ягодные равиоли)

13. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи горячих сладких блюд

14. Правила декорирования и эстетическая подача горячих десертов сложного ассортимента. Температура подачи.

15. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации

питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос

16. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 5

Тема 2.3. Технологический процесс приготовления сложных холодных и горячих десертов для банкетов, фуршетов, официальных приемов

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПИСЬМЕННОГО ОПРОСА

1. Ассортимент и технология приготовления банкетных и фуршетных холодных и горячих десертов
2. Арт-визаж при декорировании банкетных и фуршетных холодных и горячих десертов
3. Десертное меню для банкетов и фуршетов
4. Напитки в банкетном и фуршетном меню

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 6

Тема 2.4. Технологический процесс приготовления элементов декора для сложных холодных и горячих десертов

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПИСЬМЕННОГО ОПРОСА

1. Использование пищевых цветов при арт-визаже. Обработка пищевых цветов.
2. Технологический процесс приготовления тулипного теста и элементов декора из него.
3. Технологический процесс приготовления элементов декора: фруктовых чипсов, твилья из орехов, ягод и орехов в карамели, элементов декора из шоколада

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ

ВАРИАНТ 1

1. Описать арт-визаж декорирования десертов соусами
2. Перечислить и описать элементы декора из шоколада
3. Определения: А) десерт
Б) сладкое блюдо

ВАРИАНТ 2

1. Описать арт-визаж декорирования десертов орехов и ягод в карамели
2. Перечислить и описать элементы декора из тулипного теста
3. Определения: А) сладкое блюдо
Б) восточные сладости

ВАРИАНТ 3

1. Описать сервировку и подачу сложных фирменных десертов
2. Перечислить и описать элементы декора из теста фило
3. Определения: А) кондитерские изделия
Б) мучное кондитерское изделие

ВАРИАНТ 4

1. Описать арт-визаж декорирования десертов фруктовыми и ягодными чипсами
2. Перечислить и описать элементы декора из молекулярной кухни
3. Определения: А) десерт
Б) кондитерское изделие

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 7

Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПИСЬМЕНННОГО ОПРОСА

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков .
2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
3. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.
4. Ассортимент и технологический процесс приготовления холодных напитков из экзотического, нетрадиционного и дикорастущего вида сырья
5. Ассортимент и технологический процесс приготовления холодных напитков национальных и региональных кухонь
6. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков.
7. 7.Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос.
8. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 8

Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПИСЬМЕНННОГО ОПРОСА

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.
2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
3. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.
4. Особенности подачи кофе: эспрессо, допио, ристретто, лунго, американо, Long Black, гляссе, капучино, латте, мокачино, латте макиато, Flat White, раф, фраппе, макиато, колд-блю
5. Приготовление экзотического кофе,пряного чая и т.д. Сочетание специй и приправ при приготовлении горячих напитков.
6. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков национальных кухонь.
7. Подача горячих напитков нетрадиционным способом: кофе в кожуре из апельсина, ананаса, в моркови и т.д.

8. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков.

9. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос.

10. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения горячих напитков с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 9

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ТЕСТИРОВАНИЯ

Вариант 1

1. 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.

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

- а) холодной;
- б) горячей;
- в) теплой.

3. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?

- а) перекипел;
- б) добавили много сока;
- в) варили в окисляющейся посуде.

4. Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компота?

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

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

- а) более кислым;
- б) более сладким;
- в) кисло-сладким.

6. 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.

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

- а) 6...8 ч;
- б) 8... 10 ч;
- в) 10... 12 ч.

8. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?

- а) добавить сок в конце варки;
- б) быстро охладить;
- в) посыпать поверхность киселя сахаром.

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

- а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.;
 - б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;
 - в) белки, жиры, минеральные вещества.
10. Какова норма закладки молотого кофе на 1 порцию?
- а) 6...8 г;
 - б) 5...6 г;
 - в) 10... 11 г.
11. Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском?
- а) 5...8 мин;
 - б) 8... 10 мин;
 - в) 10...20 мин.
12. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды?
- а) для улучшения вкуса;
 - б) для получения однородной массы;
 - в) для улучшения цвета.
13. К горячим сладким блюдам относят
- а) мусс
 - б) самбук
 - в) суфле
14. Температура подачи холодных сладких блюд.
- а) 9⁰С – 10⁰С
 - б) 10⁰С – 14⁰С
 - в) 14⁰С – 15⁰С
15. Что добавляют в компоты для улучшения вкуса.
- а) ванилин
 - б) корицу
 - в) лимонная кислота

Вариант 2

1. К горячим сладким блюдам относят
- а) мусс
 - б) самбук
 - в) суфле
2. Температура подачи холодных сладких блюд.
- а) 9⁰С – 10⁰С
 - б) 10⁰С – 14⁰С
 - в) 14⁰С – 15⁰С
3. Что добавляют в компоты для улучшения вкуса.
- а) ванилин
 - б) корицу
 - в) лимонная кислота
4. Когда добавляют сахар в компот
- а) в начале варки
 - б) в середине варки
 - в) в конце варки
5. Время варки яблок, груш в компоте
- а) 15 минут
 - б) 20 минут
 - в) 25 минут
6. Время варки изюма в компоте
- а) 5 минут
 - б) 10 минут

- в) 15 минут
7. Время выдержки компота после варки
- а) 5-7 часов
б) 10-12 часов
в) 13-14 часов
8. Какой водой разводят крахмал
- а) горячей кипяченой водой
б) тёплой кипяченой водой
в) холодной кипяченой водой
9. К желированным сладким блюдам относят
- а) кисель
б) компот
в) шарлотка
10. Механическую кулинарную и тепловую обработку продуктов для сладких блюд проводят в цехах
- а) овощном и мясном
б) горячем и холодном
в) кондитерском
11. Подают со сметаной, молоком и взбитыми сливками
- а) землянику, клубнику, малину
б) арбуз, дыню
в) апельсины, мандарины
12. Сладкие блюда, подаваемые в горячем и холодном виде
- а) печёные яблоки
б) блинчики с вареньем
в) оладьи со сметаной
13. Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов?
- а) все сразу и варят в течение 20...30 мин;
б) последовательно, учитывая продолжительность варки;
в) закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания.
14. Каковы масса и температура отпуска киселей?
- а) 180 г, $t \sim 20^\circ\text{C}$;
б) 200 г, $t \sim 15^\circ\text{C}$;
в) 250 г, $t = 8^\circ\text{C}$.
15. Чем можно ароматизировать молочный кисель?
- а) корицей;
б) ванилином;
в) майораном.

Эталон ответов

Вариант 1: 1-в. 2-в. 3-в. 4-а. 5-в. 6-б. 7-в. 8-а. 9-б. 10-а. 11-а. 12-б. 13-в. 14-б. 15-в
Вариант 2: 1-в. 2-б. 3-в. 4-а. 5-б. 6-а. 7-б. 8-в. 9-а. 10-б. 11-а. 12-а. 13-б. 14-б. 15-б

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО №10 КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ТЕСТИРОВАНИЯ ВАРИАНТ 1

Вопрос №1: "Сырье - это..."

№1 : "Продукты, предназначенные для дальнейшей обработки"

№2 : "Пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедших одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности"

№3 : "Кулинарный полуфабрикат, из которого в результате минимально необходимых технологических операций получают блюдо или кулинарное изделие."

Вопрос №2: "Какие сладкие блюда относятся к желедованным?"

№1 : "Муссы, самбуки, кремы"

№2 : "Кисели, желе, муссы, самбуки, кремы"

№3 : "Желе, муссы, самбуки, кремы"

Вопрос №3 Кисель доводят до кипения и проваривают не более

№1: 1-2 мин.;

№2: 5-6 мин;

№3: 10 мин;

№4: 8 мин.

4. Технологический процесс приготовления компотов, состоит из следующих операций:

- 1) подготовка фруктов, ягод, их варка в сиропе, процеживание;
- 2) сортировка, промывание фруктов и ягод, их варка, протираание и соединение с сиропом;
- 3) подготовка фруктов, ягод, варка сиропа, соединение;
- 4) подготовка фруктов и ягод, соединение с фруктовым отваром и охлаждением.

5. Установите соответствие определений для следующих блюд:

- | | |
|-----------|--|
| 1. Желе | А. Блюдо из взбитой сметаны и яично-молочной смеси |
| 2. Мусс | Б. Прозрачная студнеобразная масса |
| 3. Самбук | В. Фруктовое пюре, взбитое с сахаром и яичными белками |
| 4. Крем | Г. Взбитое желе густой пенообразной консистенции |

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

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

7. Составить технологическую схему компота из сухофруктов

8. Написать понятие, ассортимент и технологию приготовления киселей

ВАРИАНТ 2

Вопрос №1: "Полуфабрикат - это..."

№1 : "Продукты, предназначенные для дальнейшей обработки"

№2 : "Пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедших одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности"

№3 : "Кулинарный полуфабрикат, из которого в результате минимально необходимых технологических операций получают блюдо или кулинарное изделие"

Вопрос №2: "Как классифицируют кисели в зависимости от количества используемого

крахмала?"

№1 : "Густые (80 г на 1 кг киселя), средней густоты (до 50 г на 1 кг киселя), жидкие (30 г на 1 кг киселя)"

№2 : Густые (90 г на 1 кг киселя), "средней густоты (до 50 г на 1 кг киселя), жидкие (30 г на 1 кг киселя)"

№3 : "Жидкие, полужидкие"

Вопрос №3: "Технология приготовления самбука:"

Ответ №1 : "Сироп с желатином охлаждают до 30°C, взбивают до увеличения в объеме в 5 раз. Разливают в формы и охлаждают"

Ответ №2 : "Фруктовое пюре смешивают с сахаром, яичными белками и взбивают до увеличения в объеме в 3 раза. Подготовленный желатин охлаждают и тонкой струйкой при быстром помешивании вливают во взбитую массу, разливают в формы и охлаждают"

Ответ №3 : "В сиропе растворяют желатин, разливают в формы и охлаждают"

4. Технологический процесс приготовления компотов, состоит из следующих операций:

- 1) подготовка фруктов, ягод, их варка в сиропе, процеживание;
- 2) сортировка, промывание фруктов и ягод, их варка, протирающие и соединение с сиропом;
- 3) подготовка фруктов, ягод, варка сиропа, соединение;
- 4) подготовка фруктов и ягод, соединение с фруктовом отваром и охлаждением.

5. Установите соответствие определений для следующих блюд:

- | | |
|-----------|--|
| 1. Желе | А. Блюдо из взбитой сметаны и яично-молочной смеси |
| 2. Мусс | Б. Прозрачная студнеобразная масса |
| 3. Самбук | В. Фруктовое пюре, взбитое с сахаром и яичными белками |
| 4. Крем | Г. Взбитое желе густой пенообразной консистенции |

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

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

7. Составить технологическую схему компота из быстрозамороженных ягод

8. Написать понятие, ассортимент и технологию приготовления желе

ВАРИАНТ 3

Вопрос №1: "Блюдо - это..."

№1 : "Пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных"

№2 : "Изделие из теста заданной формы, с повышенным содержанием сахара и жира"

№3 : "Кулинарный полуфабрикат, из которого в результате минимально необходимых технологических операций получают блюдо или кулинарное изделие"

Вопрос №2: "Что является желирующим веществом при приготовлении киселей?"

№1 : "Крахмал"

№2 : "Желатин, агар, агароид, альгинат натрия"

№3 : "Крахмал, желатин, агароид"

Вопрос №3: "Для какого желеированного блюда с одинаковым выходом берут наименьшее количество желатина"

№1 : "Желе"

№2 : "Мусс"

№3 : "Самбук"

№4 : "Крем"

4. Технологический процесс приготовления компотов, состоит из следующих операций:

- 1) подготовка фруктов, ягод, их варка в сиропе, процеживание;
- 2) сортировка, промывание фруктов и ягод, их варка, протираание и соединение с сиропом;
- 3) подготовка фруктов, ягод, варка сиропа, соединение;
- 4) подготовка фруктов и ягод, соединение с фруктовым отваром и охлаждением.

5. Установите соответствие определений для следующих блюд:

- | | |
|-----------|--|
| 1. Желе | А. Блюдо из взбитой сметаны и яично-молочной смеси |
| 2. Мусс | Б. Прозрачная студнеобразная масса |
| 3. Самбук | В. Фруктовое пюре, взбитое с сахаром и яичными белками |
| 4. Крем | Г. Взбитое желе густой пенообразной консистенции |

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

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

7. Составить технологическую схему компота из яблок, груши

9. Написать понятие, ассортимент и технологию приготовления кремов

ВАРИАНТ 4

Вопрос №1: "Входной контроль качества - это..."

№1 : "Проверка качества готовой продукции"

№2 : "Проверка соответствия показателей качества кулинарной продукции установленным требованиям"

№3 : "Контроль поступающего сырья и полуфабрикатов."

Вопрос №2: "Технология приготовления самбука:"

Ответ №1 : "Сироп с желатином охлаждают до 30°C, взбивают до увеличения в объеме в 5 раз. Разливают в формы и охлаждают"

Ответ №2 : "Фруктовое пюре смешивают с сахаром, яичными белками и взбивают до увеличения в объеме в 3 раза. Подготовленный желатин охлаждают и тонкой струйкой при быстром помешивании вливают во взбитую массу, разливают в формы и охлаждают"

Ответ №3 : "В сиропе растворяют желатин, разливают в формы и охлаждают"

Вопрос №3: "Какое количество крахмала необходимо взять при приготовлении густого киселя"

№1 : "45-50 граммов"

№2 : "55-60 граммов"

№3 : "100 граммов"

№4 : "80 граммов"

4. Технологический процесс приготовления компотов, состоит из следующих операций:

- 1) подготовка фруктов, ягод, их варка в сиропе, процеживание;
- 2) сортировка, промывание фруктов и ягод, их варка, протираание и соединение с сиропом;
- 3) подготовка фруктов, ягод, варка сиропа, соединение;
- 4) подготовка фруктов и ягод, соединение с фруктовым отваром и охлаждением.

5. Установите соответствие определений для следующих блюд:

- | | |
|-----------|--|
| 1. Желе | А. Блюдо из взбитой сметаны и яично-молочной смеси |
| 2. Мусс | Б. Прозрачная студнеобразная масса |
| 3. Самбук | В. Фруктовое пюре, взбитое с сахаром и яичными белками |
| 4. Крем | Г. Взбитое желе густой пенообразной консистенции |

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

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

7. Составить технологическую схему компота из апельсинов и мандаринов

8. Написать понятие, ассортимент и технологию приготовления муссов

ВАРИАНТ 5

Вопрос №1: "Выходной контроль качества - это..."

№1 : "Проверка качества готовой продукции"

№2 : "Проверка соответствия показателей качества кулинарной продукции установленным требованиям"

№3 : "Контроль поступающего сырья и полуфабрикатов"

Вопрос №2: "Что необходимо предпринять, чтобы на поверхности при охлаждении киселей не образовалась пленка?"

№1 : "Полить сиропом"

№2 : "Быстро охладить"

№3 : "Посыпать сахаром"

Вопрос №3 "Назовите желирующие вещества, обладающие следующими свойствами: дает нежный, но непрозрачный студень, дешевый"

№1 : "Желатин"

№2 : "Модифицированный крахмал"

- №3 : "Кукурузный крахмал"
№4 : "Картофельный крахмал"
-

4. Технологический процесс приготовления компотов, состоит из следующих операций:

- 1) подготовка фруктов, ягод, их варка в сиропе, процеживание;
- 2) сортировка, промывание фруктов и ягод, их варка, протираание и соединение с сиропом;
- 3) подготовка фруктов, ягод, варка сиропа, соединение;
- 4) подготовка фруктов и ягод, соединение с фруктовым отваром и охлаждением.

5. Установите соответствие определений для следующих блюд:

- | | |
|-----------|--|
| 1. Желе | А. Блюдо из взбитой сметаны и яично-молочной смеси |
| 2. Мусс | Б. Прозрачная студнеобразная масса |
| 3. Самбук | В. Фруктовое пюре, взбитое с сахаром и яичными белками |
| 4. Крем | Г. Взбитое желе густой пенообразной консистенции |

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

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

7. Составить технологическую схему компота из консервированных плодов

8. Написать понятие, ассортимент и технологию приготовления компотов

ВАРИАНТ 6

Вопрос №1: "Как подготавливают крахмал перед использованием?"

№1 : "Разводят водой"

№2 : "Заливают водой для набухания"

№3 : "Подогревают на водяной бане при температуре 50°C"

Вопрос №2: "Как приготовить желатин?"

№1 : "Разводят водой"

№2 : "Заливают водой для набухания"

№3 : "Подогревают на водяной бане при температуре 50°C"

Вопрос №3: "Какое из железированных блюд можно готовить с манной крупой"

№1 : "Желе"

№2 : "Мусс"

№3 : "Самбук"

№4 : "Крем"

4. Технологический процесс приготовления компотов, состоит из следующих операций:

- 1) подготовка фруктов, ягод, их варка в сиропе, процеживание;
- 2) сортировка, промывание фруктов и ягод, их варка, протираание и соединение с сиропом;
- 3) подготовка фруктов, ягод, варка сиропа, соединение;

- 4) подготовка фруктов и ягод, соединение с фруктовым отваром и охлаждением.
5. Установите соответствие определений для следующих блюд:
- | | |
|-----------|--|
| 1. Желе | А. Блюдо из взбитой сметаны и яично-молочной смеси |
| 2. Мусс | Б. Прозрачная студнеобразная масса |
| 3. Самбук | В. Фруктовое пюре, взбитое с сахаром и яичными белками |
| 4. Крем | Г. Взбитое желе густой пенообразной консистенции |
6. Укажите последовательность операций при приготовлении мусса яблочного на манной крупе:
- 1) яблоки протирают, смешивают с отваром;
 - 2) добавляют сахар, лимонную кислоту и доводят до кипения;
 - 3) яблоки нарезают и варят;
 - 4) отвар процеживают;
 - 5) тонкой струйкой вводят манную крупу и варят 15-20 мин.
 - 6) взбивают до образования пенообразной массы;
 - 7) охлаждают до 40°C;
 - 8) раскладывают в формы и охлаждают.
7. Составить технологическую схему компота из абрикосов,сливы,персиков,вишни
8. Написать понятие, ассортимент и технологию приготовления киселей

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО №11 КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ТЕСТИРОВАНИЯ

1 вариант

1. **Ингредиент, являющийся обязательным при приготовлении гурьевской каши ***
Пенки;
Сливки;
Мак.
2. **Шарлотка яблочная готовится с использованием***
Бисквитного теста;
Пшеничного хлеба;
Слоёного теста.
3. **Для приготовления яблок в тесте печеных используют какое тесто***
Слоёное пресное;
Жидкое сдобное;
Бисквитное.
4. **Чем прослаивают гурьевскую кашу***
Орехами;
Пенками;
Фруктами.
5. **Температура подачи холодных десертов:**
а) 4-6°;
б) 10-14°;
в) 8-10°;
г) 0-2°.
6. **Какое из блюд называют воздушным пирогом ***
Мороженое;
Суфле;
Чизкейк;

Кекс шоколадный.

7. Какие продукты мы используем для приготовления шоколадного суфле *

Сметана;

Молоко;

Яйца;

Сахар;

Лимонная кислота;

Дрожжи;

Какао – порошок;

Желатин;

Масло сливочное;

Мука;

Ванилин.

2 Вариант

1. Выберите блюда, относящиеся к горячим сладким блюдам*

Гренки с плодами

Панакота;

Желе;

Суфле;

Запеканка.

2. Температура подачи горячих сладких десертов*

а) 45°;

б) 55°;

в) 65°;

г) 40°.

3. К горячим сладким блюдам относятся:

а) гренки с плодами, шарлотка с яблоками, пудинг сухарный, парфе;

б) пудинг рисовый, яблоки в тесте, каша гурьевская;

в) суфле, блинчики с вареньем, пудинг рисовый, крем ванильный из сметаны;

г) пудинг маннй, яблоки в тесте, каша герьевская, самбуг.

4. К холодным десертам относятся:

б) кисели, муссы, желе, свежие фрукты;

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

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

5. К каким сладким блюдам относится пудинг *

Горячим;

Холодным;

Напиткам.

6. Для приготовления пудинга сухарного необходимо следующие

продукты:

а) сухари, сливки, цукаты, сахар, сливочное масло;

б) сухари, молоко, яйца, изюм, сахар, масло сливочное;

в) яйца, орехи, масло сливочное, черствый батон, сметана;

г) белки яиц, молоко, сухари, сухарная пудра, масло сливочное.

7. Из какой крупы готовят гурьевскую кашу?

а) рисовая;

б) овсяная;

в) манная;

г) гречневая.

Эталоны ответов теста

1 Вариант

1. Ингредиент, являющийся обязательным при приготовлении гурьевской каши *

Пенки;

Сливки;

Мак.

2. Шарлотка яблочная готовится с использованием*

Бисквитного теста;

Пшеничного хлеба;

Слоёного теста.

3. Для приготовления яблок в тесте печеных используют какое тесто*

Слоёное пресное;

Жидкое сдобное;

Бисквитное.

4. Чем прослаивают гурьевскую кашу*

Орехами;

Пенками;

Фруктами.

5. Температура подачи холодных десертов:

а) 4-6°;

б) 10-14°;

в) 8-10°;

г) 0-2°.

6. Какое из блюд называют воздушным пирогом *

Мороженое;

Суфле;

Чизкейк;

Кекс шоколадный.

7. Какие продукты мы используем для приготовления шоколадного суфле *

Сметана;

Молоко;

Яйца;

Сахар;

Лимонная кислота;

Дрожжи;

Какао – порошок;

Желатин;

Масло сливочное;

Мука;

Ванилин.

2 Вариант

1. Выберите блюда, относящиеся к горячим сладким блюдам*

Гренки с плодами

Панакота;

Желе;

Суфле;

Запеканка.

2. Температура подачи горячих сладких десертов*

а) 45°;

б) 55°;

в) 65°;

г) 40°.

3. К горячим сладким блюдам относятся:

а) гренки с плодами, шарлотка с яблоками, пудинг сухарный, парфе;

б) пудинг рисовый, яблоки в тесте, каша гурьевская;

в) суфле, блинчики с вареньем, пудинг рисовый, крем ванильный из сметаны;

г) пудинг маннй, яблоки в тесте, каша герьевская, самбуг.

4. К холодным десертам относятся:

б) кисели, муссы, желе, свежие фрукты;

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

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

5. К каким сладким блюдам относится пудинг *

Горячим;

Холодным;

Напиткам.

6. Для приготовления пудинга сухарного необходимо следующие продукты:

а) сухари, сливки, цукаты, сахар, сливочное масло;

б) сухари, молоко, яйца, изюм, сахар, масло сливочное;

в) яйца, орехи, масло сливочное, черствый батон, сметана;

г) белки яиц, молоко, сухари, сухарная пудра, масло сливочное.

7. Из какой крупы готовят гурьевскую кашу?

а) рисовая;

б) овсяная;

в) манная;

г) гречневая.

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО №12 КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ТЕСТИРОВАНИЯ

При выполнении заданий этой части в бланке ответов рядом с номером выполняемого вами задания (1—а) поставьте букву, которой соответствует номер выбранного вами ответа.

№ п/п	ЗАДАНИЕ	ОТВЕТЫ	ЭТАЛОН
1	Верны ли следующие утверждения? а) в тесте фило толщиной с бумагу содержится меньше жира б) тесто фило считается менее калорийным, чем другие виды теста.	а) верны оба суждения б) верно только 1 в) верно только 2 г) оба суждения неверны	
2	Верны ли следующие утверждения? а) при приготовлении теста фило для хрустящего эффекта слои смазывают маслом б) при приготовлении теста фило для хрустящего эффекта слои сбрызгивают водой в) при приготовлении теста фило для хрустящего эффекта слои перекладывают влажным полотенцем	а) верны все суждения б) верно только 1 в) верно только 2 г) верно только 3	

киселя клюквенного средней густоты. Вес 1 порции 200 г.

2. Сколько и каких продуктов потребуется для приготовления 50 порций киселя густого из свежих ягод с выходом 150 г?

3. Сколько и каких продуктов потребуется для приготовления 30 порций желе лимонного по колонке № 1? Вес 1 порции 125 г.

4. Сколько и каких продуктов потребуется для приготовления 40 порций крема сметанного, если вес 1 порции 125 г?

5. Выписать продукты для приготовления 70 порций желе молочного, если вес 1 порции 50 г. Молоко цельное заменить сухим.

6. Рассчитать требуемое количество продуктов для приготовления 50 порций яблок, жаренных в тесте, по колонке № 2.

7. Выписать продукты для приготовления 60 порции шарлота с яблоками, если выход 1 порции 200 г. Яйца заменить меланжем.

8. Рассчитать потребное количество продуктов для приготовления 80 порций какао по колонке № 2. Молоко натуральное заменить сгущенным молоком с сахаром.

9. Рассчитать требуемое количество продуктов для приготовления 120 порций блинов по колонке № 2.

Методические указания

При расчете количества продуктов, необходимых для приготовления сладких блюд и напитков, следует обращать внимание на указанный в рецептуре выход готового изделия. Это необходимо в связи с тем, что часть рецептов составлена из расчета на 1 кг готового изделия, а часть — из расчета на выход 1 порции.

При замене молока натурального молоком сгущенным с сахаром норма закладки сахара в чай, кофе или какао уменьшается на 0,176 кг.

Примеры решения задач

Задача 4. Сколько и каких продуктов потребуется для приготовления 40 порций крема сметанного, если вес 1 порции 125 г?

Определяем вес 40 порций готового крема: $125\text{г} \cdot 40 = 5,0 \text{ кг}$.

Определяем количество продуктов (в кг), требующихся для приготовления 5,0 кг крема (рецептура № 522):

Сметана	1,250(250*5)
Сахар	0,750(150*5)
Молоко	2,5(500*5)
Желатин	0,100(20*5)
Ванилин	0,00075(0,15*5)
Яйца	10 шт.(2 шт.*5)

Задача 8. Рассчитать потребное количество продуктов для приготовления 80 порций какао по колонке № 2. Молоко натуральное заменить сгущенным молоком с сахаром.

Для приготовления 1 л какао по колонке №2 (рецептура № 534) требуется 500 г натурального молока. Следовательно, на 5 порций какао расходуется 500 г молока, на 80 порций соответственно 8,0 л.

Таблицей взаимозаменяемости продуктов предусматривается эквивалент замены натурального молока сгущенным – 0,4. Значит, для приготовления 80 порций какао требуется 3,2 кг ($8,0 \cdot 0,4$) сгущенного молока.

Количество сахара по рецептуре: на 5 порций 100 г; на 80 порций 1600 г. в связи с использованием сгущенного молока закладку сахара следует уменьшить на 563 г ($0,176 \cdot 3,2$). Требуемое количество сахара 1037 г ($1600 - 563$).

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО №14 КОМПЛЕКТ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ

1. Холодный цех по характеру производства относится:

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

25. Наполнители, отделочные полуфабрикаты, используемые для оформления:

- а. карамель
 б. марципан
 в. крем
 г. франжипан
 д. цветы

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

- а. карамель
 б. крем
 в. соус
 г. нет значения

27. Сладкие омлеты готовят с добавлением:

- а. джема
 б. рома
 в. персиком
 г. яблоком

28. Продукты, составляющие основу шербетов:

- а. сок фруктов
 б. настой шиповника
 в. коньяк
 г. взбитые сливки
 д. карамель
 е. фруктовое пюре

29. Способы глазирования ягод:

- а. сахарной пудрой
 б. растопленным шоколадом
 в. сахарным сиропом
 г. взбитые белками
 д. желевым сиропом

30. Заправки, не рекомендуемые для фруктовых салатов:

- а. йогурт
 б. майонез
 в. молоко
 г. сметана
 д. лимонный сок с портвейном
 е. коньяк

31. 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 пюре. Вместо фруктового наполнителя возможно также использование шампанского или вина	В
2	Семифредо	Б	Напиток в восточных странах, который	Г

			готовится из шиповника, кизила, розы и различных специй с добавлением льда	
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

32. 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

33. Оборудование, используемое для приготовления чизкейков:

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

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО №15 КОМПЛЕКТ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ

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) желерованных 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

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

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО №16 КОМПЛЕКТ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ

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 заданиях 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 кипяток на 1/3 объёма
- Б) доливают оставшийся кипяток
- В) в чайник насыпают заварку
- Г) заварку наливают в чашку, доливают кипяток
- 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 крошоны, 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

- А) да
- Б) нет

9. В СОСТАВ ЦИТРУСОВОГО НАПИТКА ВХОДИТ САХАР

А) да

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

А) 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 эспрессо 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 ПРИГЛАТВАЮТ ИЗ СВЕЖИХ, СУШЁННЫХ ИЛИ КОНСЕРВИРОВАННЫХ ФРУКТОВ ИЛИ ЯГОД ОДНОГО ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ВИДОВ

А) да

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

З) 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 _____ %.

3. ПРОГРАММА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации)

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета. Дифференцированный зачет, завершающий изучение учебной дисциплины, – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических. При проведении промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета уровень освоения оценивается оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

При проведении промежуточной аттестации могут использоваться следующие оценочные средства:

- теоретические вопросы к дифференцированному зачету,
- комплект практических заданий (технологических задач) к дифференцированному зачету,
- билеты.

Перечень теоретических вопросов выдается студентам не позднее, чем за месяц до начала сессии.

Условия проведения

Дифференцированный зачет проводится в учебной аудитории по билетам в устной форме. Максимальное время выполнения задания – 15 мин на каждого студента. Студенты обязательно должны получить инструкцию к выполнению задания. билет состоит:

- двух теоретических вопросов со свободным выбором ответа
- одной технологической задачи со свободным выбором решения

Результаты освоения: знания и умения, компетенции, подлежащие контролю при проведении промежуточной аттестации

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
Должен знать		
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;	Владеет знаниями по нормам расхода, способам сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;	3-16
- правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных	Имеет знания по правилам сервировки стола, презентации холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных	3-16
Должен уметь		
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	Выбирает, применяет, комбинирует способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3-16

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	Порционирует (укомплектовывает), эстетично упаковывает на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	3-16
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	3-16
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	3-16
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	3-16
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	3-16

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	3-16
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	3-16
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	3-16
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	3-16
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	3-16
ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих	3-16

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
	<p>средств;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, 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 расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных 	3-16

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
	<p>разделочных досок;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <p>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>– соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</p> <p>– соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи; • аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос</p>	

ВАРИАНТЫ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК 10. ПК 4.1- ПК 4.5.

Билет № 1

- 1.Какие блюда называют «сладкими (десертными)»?
- 2.Оформление и подача сложных холодных десертов.
- 3.Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 25 порций блюда «Ледяной салат из фруктов с соусом».
- 4.Составить калькуляционную карточку этого блюда.
- 5.Рассчитать энергетическую и пищевую ценность блюда.

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК 10. ПК 4.1- ПК 4.5.

Билет № 2

- 1.Значение в питании десертных блюд.
- 2.Температурные режимы подготовки основ для приготовления сложных холодных десертов.
- 3.Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 16 порций блюда «Торт из замороженного мусса».
4. Составить калькуляционную карточку этого блюда.
5. Рассчитать энергетическую и пищевую ценность блюда.

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК 10. ПК 4.1- ПК 4.5.

Билет № 3

1. Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления десертных блюд.
2. Санитарные нормы и правила приготовления и подачи сложных холодных десертов.
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 36 порций блюда «Панакота».
4. Составить калькуляционную карточку этого блюда.
5. Рассчитать энергетическую и пищевую ценность блюда.

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК 10. ПК 4.1- ПК 4.5.

Билет № 4

1. Применение желирующих веществ при приготовления десертных блюд.
- 2.Сроки хранения сложных холодных десертов. Требования к качеству сложных холодных десертов.
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 14 порций блюда «Крем».
- 4.Составить калькуляционную карточку этого блюда.
5. Рассчитать энергетическую и пищевую ценность блюда.

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК 10. ПК 4.1- ПК 4.5.

Билет № 5

1. Оценка качества готовых сложных холодных десертов.
2. Виды готовых полуфабрикатов промышленного изготовления используемых для приготовления сложных холодных десертов.
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 11 порций блюда «Холодное суфле».
4. Составить калькуляционную карточку этого блюда.
5. Рассчитать энергетическую и пищевую ценность блюда.

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК 10. ПК 4.1- ПК 4.5.

Билет № 6

1. Органолептическая оценка готовности и качества сложных холодных десертов.
2. Ассортимент сложных горячих десертов.
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 16 порций блюда «Террин».
4. Составить технологическую схему данного соуса.
5. Рассчитать энергетическую и пищевую ценность данного блюда.

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК 10. ПК 4.1- ПК 4.5.

Билет № 7

1. Технологическое оборудование и производственный инвентарь, техника безопасности при приготовлении сложных холодных десертов.
2. Оценка качества готовых сложных горячих десертов.
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 32 порций «Щербет».
4. Составить технологическую схему данного блюда.
5. Рассчитать энергетическую и пищевую ценность данного блюда.

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК 10. ПК 4.1- ПК 4.5.

Билет № 8

1. Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.
2. Органолептическая оценка готовности и качества сложных горячих десертов.
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 18 порций «Тирамису».
4. Составить технологическую схему данного блюда.
5. Рассчитать энергетическую и пищевую ценность данного блюда.

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК 10. ПК 4.1- ПК 4.5.

Билет № 9

1. Технология приготовления сложных холодных десертов: чизкейк.
2. Технологическое оборудование и производственный инвентарь, техника безопасности при приготовлении сложных горячих десертов.
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 44 порций блюда «Чизкейк».
4. Составить калькуляционную карточку этого блюда.
5. Рассчитать энергетическую и пищевую ценность блюда.

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК 10. ПК 4.1- ПК 4.5.

Билет № 10

1. Технология приготовления сложных холодных десертов: желе.
2. Технология приготовления сложных горячих десертов: суфле.
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 26 порций блюда «Бланманже».
4. Составить технологическую схему данного блюда.
5. Рассчитать энергетическую и пищевую ценность блюда.

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК 10. ПК 4.1- ПК 4.5.

Билет № 11

1. Технология приготовления сложных холодных десертов: самбуков.
2. Технология приготовления сложных горячих десертов: пудингов.
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 11 порций блюда «Горячее суфле».
4. Составить технологическую схему данного блюда.
5. Рассчитать энергетическую и пищевую ценность блюда.

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК 10. ПК 4.1- ПК 4.5.

Билет № 12

1. Технология приготовления сложных холодных десертов: кремов.
2. Технология приготовления сложных горячих десертов: гурьевской каши.
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 12 порций блюда «Фондан».

4. Составить технологическую схему данного блюда.
5. Рассчитать энергетическую и пищевую ценность блюда.

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК 10. ПК 4.1- ПК 4.5.

Билет № 13

1. Технология приготовления сложных холодных десертов: суфле.
2. Технология приготовления сложных горячих десертов: ягодных и фруктовых кексов.
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 18 порций блюда «Брауни».
4. Составить технологическую схему данного блюда.
5. Рассчитать энергетическую и пищевую ценность блюда.

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК 10. ПК 4.1- ПК 4.5.

Билет № 14

1. Технология приготовления сложных холодных десертов: парфе.
2. Технология приготовления сложных горячих десертов: шоколадно-фруктового фондю .
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 18 порций блюда «Воздушный пирог».
4. Составить технологическую схему данного блюда.
5. Рассчитать энергетическую и пищевую ценность блюда.

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК 10. ПК 4.1- ПК 4.5.

Билет № 15

1. Технология приготовления сложных холодных десертов: террин.
2. Технология приготовления сложных горячих десертов: десертов фламбе.
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 30 порций блюда «Пудинг».
4. Составить технологическую схему данного блюда.
5. Сделайте калькуляционную карточку данного блюда.

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК 10. ПК 4.1- ПК 4.5.

Билет № 16

1. Технология приготовления сложных холодных десертов: шербет.
2. Способы приготовления сложных горячих десертов.
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 36 порций блюда «Кекс с глазурью».
4. Составить технологическую схему данного блюда.
5. Сделайте калькуляционную карточку данного блюда.

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК 10. ПК 4.1- ПК 4.5.

Билет № 17

1. Технология приготовления сложных холодных десертов: пай.
2. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов.
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 14 порций блюда «Шоколадно-фруктовый фондю».
4. Составить технологическую схему данного блюда.
5. Сделайте калькуляционную карточку данного блюда.

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК 10. ПК 4.1- ПК 4.5.

Билет № 18

1. Технология приготовления сложных холодных десертов: тирамису.
2. Начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов.
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 55 порций блюда «Десерт фламбе».
4. Составить технологическую схему данного блюда.
5. Сделайте калькуляционную карточку данного блюда.

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК 10. ПК 4.1- ПК 4.5.

Билет № 19

1. Технология приготовления сложных холодных десертов: чизкейк.
2. Оформление и декорирование сложных горячих десертов.
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 12 порций напитка «Какао».
4. Составить технологическую схему данного напитка .
5. Сделайте калькуляционную карточку данного напитка.

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК 10. ПК 4.1- ПК 4.5.

Билет № 20

1. Технология приготовления сложных холодных десертов: бланманже.
2. Инновационные технологии приготовления горячих десертов.
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 14 порций напитка «Горячий пунш».
4. Составить технологическую схему данного напитка.
5. Сделайте калькуляционную карточку данного напитка.

Экзамен комплексный

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК 10. ПК 4.1- ПК 4.5.

Билет № 21

1. Подготовка основ для приготовления сложных холодных десертов.
2. Оформление и подача сложных горячих десертов.
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 28 порций напитка «Сбитень».
4. Составить технологическую схему данного напитка.
5. Сделайте калькуляционную карточку данного напитка.

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК 10. ПК 4.1- ПК 4.5.

Билет № 22

1. Способы приготовления сложных холодных десертов.
2. Санитарные нормы и правила приготовления и подачи сложных горячих десертов.
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 10 порций напитка «Глинтвейн».
4. Составить технологическую схему данного напитка.
5. Сделайте калькуляционную карточку данного напитка.

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК 10. ПК 4.1- ПК 4.5.

Билет № 23

1. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов.
- 2.Сроки хранения сложных горячих десертов. Виды готовых полуфабрикатов промышленного изготовления используемых для приготовления сложных горячих десертов.
- 3.Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 12 порций напитка «Холодный пунш».
4. Составить технологическую схему данного напитка.
- 5.Сделайте калькуляционную карточку данного напитка.

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК 10. ПК 4.1- ПК 4.5.

Билет № 24

1. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов (технология приготовления).
- 2.Сроки хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов.
- 3.Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 60 порций напитка «Фраппе».

4. Составить технологическую схему данного напитка.
5. Сделать калькуляционную карточку данного напитка.

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК 10. ПК 4.1- ПК 4.5.

Билет № 25

1. Оформление и декорирование сложных холодных десертов.
2. Требования к качеству сложных горячих десертов.
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 15 порций напитка «Компот».
4. Составить технологическую схему данного напитка.
5. Сделать калькуляционную карточку данного напитка.

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК 10. ПК 4.1- ПК 4.5.

Билет № 26

1. Инновационные технологии приготовления холодных десертов.
2. Значение в питании сложных горячих десертов.
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 19 порций напитка «Морс».
4. Составить технологическую схему данного напитка.
5. Сделать калькуляционную карточку данного напитка.

4. ОСОБЕННОСТИ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ С НАРУШЕНИЯМИ СЛУХА

При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований:

- для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья текущий контроль и промежуточная аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

- мероприятия по текущему контролю и промежуточной аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, допускается, если это не создает трудностей для обучающихся;

- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, понять и оформить задание, общаться с преподавателем);

- обеспечение наличия звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- дублирование необходимой звуковой информации, обучающего материала текстовыми и графическими изображениями, знаками или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера;

- предоставление обучающимся права выбора последовательности выполнения задания и увеличение времени выполнения задания (по согласованию с преподавателем); по желанию обучающегося устный ответ при контроле знаний может проводиться в письменной форме.

- предоставление инвалидам по слуху при необходимости услуги с использованием русского жестового языка, включая обеспечение допуска на объект сурдопереводчика, тифлопереводчика (в организации должен быть такой специалист в штате (если это востребованная услуга) или договор с организациями системы социальной защиты или обществом глухих по предоставлению таких услуг в случае необходимости).

Правила этикета при общении с обучающимися, имеющими нарушения слуха

При разговоре с человеком, у которого плохой слух, следует смотреть прямо на него, не затемняя лицо и не загромождая его руками, волосами или какими-то предметами. Собеседник должен иметь возможность следить за выражением вашего лица.

Существует несколько типов и степеней глухоты. Соответственно, существует много способов общения с людьми, которые плохо слышат. Какой предпочесть способ – можно спросить у них.

Некоторые люди могут слышать, но воспринимают отдельные звуки неправильно. В этом случае следует говорить более громко и четко, подбирая подходящий уровень. В другом случае понадобится лишь снизить высоту голоса, так как человек утратил способность воспринимать высокие частоты.

Чтобы привлечь внимание человека, который плохо слышит, необходимо позвать его по имени. Если ответа нет, допускается слегка тронуть человека или же помахать рукой.

Общие правила общения:

- следует говорить ясно и ровно. Не нужно излишне подчеркивать что-то. Кричать, особенно в ухо, тоже не следует;

- при необходимости повторить фразу следует перефразировать свое предложение и использовать жесты;

- нормой является спросить, понял ли вас собеседник; необходимо убедиться, что собеседник понял информацию в полном объеме;

- если сообщается информация, которая включает в себя номер, технический или другой сложный термин, адрес, лучше написать ее;

- если существуют трудности при устном общении, необходимо уточнить удобство способа общения – переписки;

- избегайте общения в больших или многолюдных помещениях, так как трудно общаться с людьми, которые плохо слышат в шумных помещениях. Яркое солнце или тень тоже могут послужить барьерами;

- очень часто глухие люди используют язык жестов. Если общение осуществляется через переводчика, необходимо учитывать, что обращаться надо непосредственно к собеседнику, а не к переводчику;

- не все люди, которые плохо слышат, могут читать по губам. Об этом следует уточнить при первой встрече. Если собеседник обладает этим навыком, нужно соблюдать несколько важных правил и помнить, что только три из десяти слов хорошо прочитываются;

- необходимо смотреть в лицо собеседнику и говорить ясно и медленно, использовать простые фразы и избегать несущественных слов;

- необходимо использовать выражение лица, жесты, телодвижения, если хотите подчеркнуть или прояснить смысл сказанного.