

**ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет
народного хозяйства»**

*Утверждена решением
Ученого совета ДГУНХ,
протокол № 11 от 06 июня 2023 г.*

Кафедра «Маркетинг и коммерция»

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО
МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОМУ КУРСУ**

**«Организация процессов приготовления, подготовки к
реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного
ассортимента»**

**специальность - 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
квалификация – специалист по поварскому и кондитерскому
делу**

Махачкала-2023

УДК 620.2
ББК 30.609

Составитель – Загирова Мадина Славиковна, старший преподаватель кафедры «Маркетинг и коммерция» ГАОУ ВО «ДГУНХ».

Внутренний рецензент – Дибирова Мадина Магомедрасуловна, кандидат экономических наук, доцент кафедры «Менеджмент» ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет народного хозяйства».

Внешний рецензент - Козлов Богдан Игоревич, заведующий производством кофейни «Ched».

Представитель работодателя - Савва Денис Иванович, шеф-повар ресторана «Сыроварня»

Фонд оценочных средств по междисциплинарному курсу «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» разработан в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г., № 1565, в соответствии с приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. №762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

Фонд оценочных средств по междисциплинарному курсу «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» размещен на официальном сайте www.dgunh.ru

Загирова М.С. Фонд оценочных средств по междисциплинарному курсу «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. – Махачкала: ДГУНХ, 2023 г., 65 с.

Рекомендована к утверждению Учебно-методическим советом ДГУНХ 05 июня 2023 г.

Рекомендована к утверждению руководителем основной профессиональной образовательной программы СПО – программы подготовки специалистов среднего звена специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Атавой Т.А.

Одобрена на заседании кафедры «Маркетинг и коммерция» 31 мая 2023г., протокол № 10.

СОДЕРЖАНИЕ

Назначение фонда оценочных средств.....	4
I. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, ФОРМИРУЕМЫХ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	5
1.1. Перечень формируемых компетенций.....	5
1.2. Компонентный состав компетенций.....	5
II. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ.....	7
2.1. Структура фонда оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....	7
2.2. Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования по видам оценочных средств.....	11
2.3. Критерии и шкала оценивания результатов обучения по междисциплинарному курсу при экзамене	13
III. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	19
3.1. Типовые контрольные задания для текущего контроля успеваемости обучающихся.....	19
3.2. Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации обучающихся.....	49
IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	53

Назначение фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) разрабатывается для текущего контроля успеваемости (оценивания хода освоения междисциплинарного курса), для проведения промежуточной аттестации (оценивания промежуточных и окончательных результатов обучения по междисциплинарному курсу) обучающихся по междисциплинарному курсу «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» в целях определения соответствия их учебных достижений поэтапным требованиям образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ФОС по междисциплинарному курсу «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» включают в себя: перечень компетенций, формируемых в процессе освоения ППССЗ; описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания; типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, практического опыта, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ППССЗ; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, практического опыта, характеризующих этапы формирования компетенций.

ФОС сформирован на основе ключевых принципов оценивания:

- валидности: объекты оценки должны соответствовать поставленным целям обучения;
- надежности: использование единообразных стандартов и критериев для оценивания достижений;
- объективности: разные обучающиеся должны иметь равные возможности для достижения успеха.
- Основными параметрами и свойствами фонда оценочных средств являются:
 - предметная направленность (соответствие предмету изучения конкретной дисциплины);
 - содержание (состав и взаимосвязь структурных единиц, образующих содержание теоретической и практической составляющих дисциплины);
 - объем (количественный состав оценочных средств, входящих в ФОС);
 - качество фонда оценочных средств в целом, обеспечивающего получение объективных и достоверных результатов при проведении контроля с различными целями.

I. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, ФОРМИРУЕМЫХ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Перечень формируемых компетенций

код компетенции	формулировка компетенции
ПК	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.2. Компонентный состав компетенций

<i>Код и формулировка компетенции</i>	<i>Компонентный состав компетенции</i>		
	<i>знать:</i>	<i>уметь:</i>	<i>иметь практический опыт:</i>
ПК 4.1 - Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов,	31 – ассортимент сложных холодных и горячих десертов; 32 – основные критерии оценки качества готовых	У1 - использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; У2 - выбирать и	ПО1 - в приготовление сложных холодных десертов, используя различные

<p>напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>сложных холодных и горячих десертов.</p>	<p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p>	<p>технологии, оборудование и инвентарь; ПО2 - в контроле качества и безопасности готовой продукции;</p>
<p>ПК 4.2 - Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>33 – технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже; 34 – правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</p>	<p>У3 - использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов; У4- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов.</p>	<p>ПО3 – в приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов; оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;</p>
<p>ПК 4.3 - Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>35 – технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; 36 - варианты оформления и технику декорирования горячих десертов</p>	<p>У5 - использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов; У6- принимать решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов.</p>	<p>ПО4 - в приготовления сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; ПО5– в приготовление отделочных видов теста для сложных горячих десертов; оформления и отделки сложных горячих десертов; ПО6– в контроле качества и безопасности</p>

			готовой продукции.
ПК 4.4 - Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	37 – правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных напитков;	У7 - расчета массы сырья для приготовления холодного напитка;	
ПК 4.5 - Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	38 – варианты комбинирования различных способов приготовления холодных напитков; 39 – варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков;	У8 - принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих напитков.	
ПК 4.6 - Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	310 – актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов.	У9 – расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; У10- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием.	

II. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1. Структура фонда оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

№ п/п	Контролируемые разделы, темы дисциплины	Код контролируемой	Планируемые результаты обучения (знать, уметь,	Наименование оценочного средства	
				Текущий контроль	Промежуточная аттестация

		компет енции	иметь практический опыт)		
1.	Тема 1. Основные принципы организации производства сложных десертов.	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.4 ПК 4.6	ПК-4.1 Знать: 31, 32. Уметь: :У1,У2. ПО: ПО1,ПО2. ПК-4.2 Знать: 33, 34. Уметь: У3,У4. ПО: ПО3. ПК-4.4 Знать: 37 Уметь: У7 ПК-4.6 Знать: 310 Уметь: У9.	– для обсуждения ; – тестовые задания; практическ ие задачи	Экзаменационн ые вопросы №№ 1-4 Задача № 1-3
2.	Тема 2. Основные методы, способы и приемы приготовлени я и декорировани я сложных холодных десертов.	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.4 ПК 4.6	ПК-4.1 Знать: 31, 32. Уметь: :У1,У2. ПО: ПО1,ПО2. ПК-4.2 Знать: 33, 34. Уметь: У3,У4. ПО: ПО3. ПК-4.4 Знать: 37 Уметь: У7 ПК-4.6 Знать: 310 Уметь: У9.	– для обсуждения ; – тестовые задания; практическ ие задачи	- Экзаменационн ые вопросы №№ 8,12,14,24,26,59; Задача № 4-6
3.	Тема 3. Организация процессов приготовлени я и подготовки к реализации сложных	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.4 ПК 4.6	ПК-4.1 Знать: 31, 32. Уметь: :У1,У2. ПО: ПО1,ПО2. ПК-4.2 Знать: 33, 34. Уметь:	– вопросы для обсуждения ; – тестовые задания; – практичес кие задачи	Экзаменационн ые вопросы №№ 11,15,55,63 Задача №7-10

	холодных десертов и напитков.		У3,У4. ПО: ПО3. ПК-4.4 Знать: 37 Уметь: У7 ПК-4.6 Знать: 310 Уметь: У9.	– деловая игра	
4.	Тема 4. Производство десертов с применением готовых смесей.	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.4 ПК 4.6	ПК-4.1 Знать: 31, 32. Уметь: :У1,У2. ПО: ПО1,ПО2. ПК-4.2 Знать: 33, 34. Уметь: У3,У4. ПО: ПО3. ПК-4.4 Знать: 37 Уметь: У7 ПК-4.6 Знать: 310 Уметь: У9.	Комплект теоретических заданий №1.1 Комплект тестовых заданий №1.2 Комплект ситуационных задач №1.3 Комплект заданий №1.4	Экзаменационные вопросы №№ 10,13,20,27,30,33,54 Задача №10-13
5.	Тема 5. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации сложных горячих десертов и напитков.	ПК 4.1 ПК 4.3 ПК 4.5 ПК 4.6	ПК-4.1 Знать: 31, 32. Уметь: :У1,У2. ПО: ПО1,ПО2. ПК-4.3 Знать: 35, 36 Уметь: У5, У6. ПО: ПО4,ПО5. ПК-4.5 Знать: 38, 39 Уметь: У8 ПК-4.6 Знать: 310 Уметь: У9.	Комплект теоретических заданий №2.1 Комплект тестовых заданий №2.2 Комплект ситуационных задач №2.3 Комплект заданий	- Экзаменационные вопросы №№ 16,17,19,22,23,25,29,32,37,40,60 Задача №14-17

				№2.4	
6.	Тема 6. Декорирование сложных горячих десертов.	ПК 4.1 ПК 4.3 ПК 4.5 ПК 4.6	ПК-4.1 Знать: 31, 32. Уметь: :У1,У2. ПО: ПО1,ПО2. ПК-4.3 Знать: 35, 36 Уметь: У5, У6. ПО: ПО4,ПО5. ПК-4.5 Знать: 38, 39 Уметь: У8 ПК-4.6 Знать: 310 Уметь: У9.	Комплект теоретических заданий №2.1 Комплект тестовых заданий №2.2 Комплект ситуационных задач №2.3 Комплект заданий №2.4	- Экзаменационные вопросы №№ 9,36,49,51 Задача №18-21
7.	Тема 7. Методика расчетов.	ПК 4.1 ПК 4.3 ПК 4.5 ПК 4.6	ПК-4.1 Знать: 31, 32. Уметь: :У1,У2. ПО: ПО1,ПО2. ПК-4.3 Знать: 35, 36 Уметь: У5, У6. ПО: ПО4,ПО5. ПК-4.5 Знать: 38, 39 Уметь: У8 ПК-4.6 Знать: 310 Уметь: У9.	Комплект теоретических заданий №2.1 Комплект тестовых заданий №2.2 Комплект ситуационных задач №2.3 Комплект заданий №2.4	Экзаменационные вопросы №№ 42,45,48,60,64 Задача №22-24
8.	Тема 8. Контроль качества и	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3	ПК-4.1 Знать: 31, 32. Уметь: :У1,У2.	Комплект теоретических заданий	Экзаменационные вопросы №№ 17,19,22,29,32,40

	безопасности сложных холодных и горячих десертов.	ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 4.6	ПО: ПО1,ПО2. ПК-4.2 Знать: 33, 34. Уметь: У3,У4. ПО: ПО3. ПК-4.3 Знать: 35, 36 Уметь: У5, У6. ПО: ПО4,ПО5. ПК-4.4 Знать: 37 Уметь: У7 ПК-4.5 Знать: 38, 39 Уметь: У8 ПК-4.6 Знать: 310 Уметь: У9.	№2.1 Комплект тестовых заданий №2.2 Комплект ситуационн ых задач №2.3 Комплект заданий №2.4	,44 Задача №24-26

2.2. Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования по видам оценочных средств

Балльно-рейтинговая система является базовой системой оценивания сформированности компетенций обучающихся.

Итоговая оценка сформированности компетенции(й) обучающихся в рамках балльно-рейтинговой системы осуществляется в ходе текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и определяется как сумма баллов, полученных обучающимися в результате прохождения всех форм контроля.

Оценка сформированности компетенции(й) по дисциплине складывается из двух составляющих:

✓ первая составляющая – оценка преподавателем сформированности компетенции(й) в течение семестра в ходе текущего контроля успеваемости (максимум 100 баллов). Структура первой составляющей определяется технологической картой дисциплины, которая в начале семестра доводится до сведения обучающихся;

✓ вторая составляющая – оценка сформированности компетенции(й) обучающихся на экзамене (максимум – 30 баллов)

<i>4 – балльная шкала</i>	<i>«отлично»</i>	<i>«хорошо»</i>	<i>«удовлетворительно»</i>	<i>«неудовлетворительно»</i>
100-балльная шкала	85 и ≥	70 – 84	51 – 69	0 – 50

ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

<i>№ п/п</i>	<i>Наименование оценочного средства</i>	<i>Характеристика оценочного средства</i>	<i>Представление оценочного средства в ФОСе</i>
УСТНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА			
1.	Устный опрос	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы для обсуждения по темам дисциплины
ПИСЬМЕННЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА			
1.	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий
2.	Задача	Это средство раскрытия связи между данными и искомым, заданными условием задачи, на основе чего необходимо выбрать, а затем выполнить действия, в том числе арифметические, и дать ответ на вопрос задачи	Задания по задачам

А) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ ОТВЕТОВ НА УСТНЫЕ ВОПРОСЫ

№ п/ п	критерии оценивания	количество баллов	оценка/ зачет
1.	1) полно и аргументированно отвечает по содержанию задания; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно.	10	отлично
2.	студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет.	8	хорошо
3.	ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.	5	удовлет ворител ьно
4.	студент обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал; отмечаются такие недостатки в подготовке студента, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.	0	неудовл етворит ельно

Б) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ТЕСТИРОВАНИЯ

№ п/п	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество о баллов	Оценка
1.	90-100 % правильных ответов	9-10	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)

2.	80-89% правильных ответов	7-8	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
3.	70-79% правильных ответов	5-6	
4.	60-69% правильных ответов	3-4	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
5.	50-59% правильных ответов	1-2	
6.	менее 50% правильных ответов	0	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)

В) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ РЕШЕНИЯ ЗАДАЧ

№ п/п	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество во баллов	Оценка
1.	Полное верное решение. В логическом рассуждении и решении нет ошибок, задача решена рациональным способом. Получен правильный ответ. Ясно описан способ решения.	9-10	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
2.	Верное решение, но имеются небольшие недочеты, в целом не влияющие на решение, такие как небольшие логические пропуски, не связанные с основной идеей решения. Решение оформлено не вполне аккуратно, но это не мешает пониманию решения.	7-8	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
3.	Решение в целом верное. В логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок, но задача решена неоптимальным способом или допущено не более двух незначительных ошибок. В работе присутствуют арифметическая ошибка, механическая ошибка или описка при переписывании выкладок или ответа, не искажившие экономическое содержание ответа.	5-6	
4.	В логическом рассуждении и решении нет ошибок, но допущена существенная ошибка в математических расчетах. При объяснении сложного экономического явления указаны не все существенные факторы.	3-4	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
5.	Имеются существенные ошибки в логическом рассуждении и в решении. Рассчитанное значение искомой величины искажает экономическое содержание ответа. Доказаны вспомогательные утверждения, помогающие в решении задачи.	2-3	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)
6.	Рассмотрены отдельные случаи при отсутствии решения. Отсутствует окончательный численный ответ (если он предусмотрен в задаче). Правильный ответ угадан, а выстроенное под него решение	1	

	безосновательно.		
7.	Решение неверное или отсутствует.	0	

Г) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕФЕРАТОВ

№ п/п	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество баллов	Оценка
1.	Выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.	9-10	Отлично (высокий уровень сформированности и компетенции)
2.	Основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.	7-8	Хорошо (достаточный уровень сформированности и компетенции)
3.	Имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы.	4-6	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности и компетенции)
4.	Тема освоена лишь частично; допущены грубые ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.	1-3	
5.	Тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.	0	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности и компетенции)

Е) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

№ n/n	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество о баллов	Оценка
1.	Исключительные знания, абсолютное понимание сути вопросов, безукоризненное знание основных понятий и положений, логически и лексически грамотно изложенные, содержательные, аргументированные и исчерпывающие ответы	28-30	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
2.	глубокие знания материала, отличное понимание сути вопросов, твердое знание основных понятий и положений по вопросам, структурированные, последовательные, полные, правильные ответы	25-27	
3.	глубокие знания материала, правильное понимание сути вопросов, знание основных понятий и положений по вопросам, содержательные, полные и конкретные ответы на вопросы. Наличие несущественных или технических ошибок	22-24	
4.	твердые, достаточно полные знания, хорошее понимание сути вопросов, правильные ответы на вопросы, минимальное количество неточностей, небрежное оформление	19-21	
5.	твердые, но недостаточно полные знания, по сути верное понимание вопросов, в целом правильные ответы на вопросы, наличие неточностей, небрежное оформление	16-17	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
6.	общие знания, недостаточное понимание сути вопросов, наличие большого числа неточностей, небрежное оформление	13-15	
7.	относительные знания, наличие ошибок, небрежное оформление	10-12	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
8.	поверхностные знания, наличие грубых ошибок, отсутствие логики изложения материала	7-9	
9.	непонимание сути, большое количество грубых ошибок, отсутствие логики изложения материала	4-6	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)
10.	не дан ответ на поставленные вопросы	1-3	
11.	отсутствие ответа, дан ответ на другие вопросы, списывание в ходе выполнения	0	

	работы, наличие на рабочем месте технических средств, в том числе телефона		
--	----------------------------------------------------------------------------	--	--

2.3. К) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ НА ЭКЗАМЕНЕ

№ n/n	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество баллов	Оценка
1.	Дан полный, в логической последовательности развернутый ответ на поставленный вопрос, где обучающийся продемонстрировал знание дисциплины в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину, самостоятельно и исчерпывающе отвечает на дополнительные вопросы, приводит собственные примеры по проблематике поставленного вопроса, решил предложенные практические задания без ошибок.	24-30	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
2.	Дан развернутый ответ на поставленный вопрос, где студент демонстрирует знания, приобретенные на занятиях, а также полученные посредством изучения обязательных учебных материалов по курсу, дает аргументированные ответы, приводит примеры, в ответе присутствует свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается неточность в ответе. Решил предложенные практические задания с небольшими неточностями.	17-23	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
3.	Дан ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой дисциплины, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы, знанием основных вопросов теории, слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры, недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа и решении практических заданий.	10-16	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
4.	Дан ответ, который содержит ряд серьезных неточностей, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы, незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов, неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Выводы поверхностны. Решение практических заданий не выполнено, т.е. студент не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах преподавателя.	0-9	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)

III. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Типовые контрольные задания для текущего контроля успеваемости обучающихся

Тема 1. Основные принципы организации производства сложных десертов.

Задание 1. Перечень вопросов по теме для устного обсуждения Контрольные вопросы

1. Технологические принципы производства сложных десертов.
2. Правила организации рабочего места для приготовления сложных десертов.
3. Характеристика и предварительная обработка сырья и продуктов для приготовления десертов.
4. Сочетание основных продуктов с дополнительных ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов.
5. Какое оборудование и инвентарь используют для приготовления и оформления холодных десертов, напитков?
6. Сочетание основных продуктов с дополнительных ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов.
7. Методы, способы и приемы приготовления и декорирования сложных холодных десертов.
8. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению сложных холодных десертов.

Задание 2. Тесты по теме

1 вариант

1. Укажите температуру подачи холодных десертов?
 - а) 4-6 °С;
 - б) 10-14 °С;
 - в) 16-18 °С;
 - г) 18-20 °С;
2. Определите перечень продуктов, используемых для приготовления ягодного террина?
 - а) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.
 - б) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, вино.
 - в) ягоды, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.
 - г) сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.
3. Укажите условия и сроки хранения «Ледяного салата из груш с шоколадным соусом»?

а) при t 4°C до 12 часов

б) при t -4°C до 12 часов

в) при t 4°C до 24 часов

г) при t -4°C до 24 часов

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

а) замкнутый

б) решётчатый

в) прутковый

г) крючкообразный

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

а) яйцо

б) яичный порошок

в) меланж

6. Укажите температуру и сроки хранения желированных сладких блюд

а) 24 ч t $2-6^{\circ}\text{C}$

б) 6 ч t $2-6^{\circ}\text{C}$

в) 36 ч t $-2 -4^{\circ}\text{C}$

г) 12 ч t $-2 -4^{\circ}\text{C}$

7. Какой сыр добавляют при приготовлении Тирамису?

а) маскарпоне

б) сливочный

в) плавленый

г) гауда

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

а) охлаждение до 2°C

б) охлаждение до 20°C

в) выдерживание при комнатной температуре

г) замораживание

9. Определите изделие по рецептуре:

Молоко

Сливки 33 %

Желатин

Сахарная пудра

Груша

Мандарин

а) Холодное суфле с фруктами

б) ванильное суфле

в) ягодный террин

г) фруктовое суфле

10. Определите изделие по рецептуре:

Желток

Сахар

Крахмал

Молоко

Желатин
Холодная вода
Ванильный сахар
Сливки 35%

- а) ягодный террин
- б) миндальный крем с фруктами
- в) ванильный крем
- г) "пасха" с орехами и фруктами

2 вариант

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

- а) не достаточно охладили смесь
- б) в смесь добавили в горячее молоко
- в) смесь влили в молоко сразу
- г) другой вариант ответа

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

- а) посуда для взбивания имела следы воды или жира
- б) сливки не были охлаждены
- в) сливки использовались 20%
- г) длительное взбивание

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

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

4. Гранит с апельсином и лимоном-это

- а) измельчённый фруктовый лёд
- б) замороженный измельчённый фруктовый лёд
- в) взбитое фруктовое желе
- г) железированное блюдо

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

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

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

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

7. В какой десерт при приготовлении добавляют кокосовое молоко?

- а) парфе из белого шоколада

- б) суфле ванильное
- в) лимонный щербет
- г) гранит из апельсина и лимона

8. Верны ли следующие утверждения?

- а) Гранит-это фруктовый лёд
- б) Гранит-это замороженные фрукты
- а) верны оба суждения
- б) верно только 1
- в) верно только 2
- г) оба суждения неверны

9. К холодным десертам относятся.....

- а) фруктовые салаты
- б) пудинги
- в) снежки

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

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

Задание 3 Практические задания

Задание 1

1. Рассчитать количество продуктов и необходимых для приготовления 5000 г компота из свежих плодов. Определить количество порций, если выход одной порции 200 г.
2. Рассчитать количество продуктов и необходимых для приготовления 35 порций крема ягодного, если выход одной порции составит 100 г.

Задание 2

1. Рассчитать количество продуктов и необходимых для приготовления 30 порций мусса клюквенного, если выход одной порции составит 150 г.
2. Определите количество крахмала для приготовления киселя из ягод средней густоты 40 порций выходом 200 г.

Задание 3

1. Рассчитать количество продуктов и необходимых для приготовления 27 порций желе из молока, если выход одной порции составит 150 г.
2. Рассчитать количество продуктов, необходимых для приготовления 35 порций салата фруктового со сметанным соусом.

Тема 2. Основные методы, способы и приемы приготовления и декорирования сложных холодных десертов.

Задание 1. Перечень вопросов по теме для устного обсуждения

1. Сочетание основных продуктов с дополнительных ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов.

2. Температурный и санитарный режимы приготовления и подачи холодных десертов.
3. Требования к качеству сложных холодных десертов.
4. Как производится отпуск холодных напитков?
5. Правила подачи сложных холодных десертов.

Тестовые задания

Вариант 1

1. К желированным взбитым блюдам относятся:
 - а) муссы, самбуки, кисели;
 - б) муссы, самбуки, желе;
 - в) муссы, самбуки, кремы;
 - г) муссы, самбуки, сливки.
2. Для приготовления густых киселей берут крахмала...
 - а) 100 г на 1 кг киселя;
 - б) 30 г на 1 кг киселя;
 - в) 50 г на 1 кг киселя;
 - г) 80 г на 1 кг киселя.
3. Ягодный сок и пюре вводят в кисели в сыром виде, чтобы сохранить в них витамин...
 - а) А;
 - б) С;
 - в) В;
 - г) Е.
4. Мозаичное желе представляет собой...
 - а) застывшее желе разных цветов нарезают, смешивают, кладут в формочки и заливают светлым желе;
 - б) желе с наполнителями: ягоды, дольки цитрусовых;
 - в) желе из нескольких слоев;
 - г) желе одноцветное в формочках с украшениями.
5. Чем отличается мусс от желе?
 - а) добавляются желтки и растираются;
 - б) добавляются белки и взбиваются;
 - в) взбивается охлажденный сироп с желатином;
 - г) взбивается охлажденный сироп со сливками.
6. Для кремов: ванильный, шоколадный, кофейный берут сливки:
 - а) 20 % жирности;
 - б) 36 % жирности;
 - в) 35 % жирности;
 - г) 10 % жирности.
7. Температура подачи горячих сладких блюд:
 - а) 45°C;
 - б) 55°C;
 - в) 65°C;
 - г) 40°C.
8. К желированным сладким блюдам относятся:

- а) компоты, кисели, самбуки, желе;
 - б) кисели, муссы, желе, свежие фрукты;
 - в) кремы, желе, муссы, самбуки, кисели;
 - г) суфле, кремы, желе, самбуки, компоты.
9. Что такое фламбирование?
- а) приготовление пищи в условия естественного огня (поджигание);
 - б) запекание;
 - в) варка, не допускающая кипения;
 - г) жарка основным способом.
10. Температура подачи горячих сладких блюд:
- а) 45°C;
 - б) 55°C;
 - в) 65°C;
 - г) 40°C.
11. В чем заключается особенность подачи кофе гляссе?
- а) при подачи кладут взбитые сливки;
 - б) при подаче в стакан кладут пенку, снятую с молока;
 - в) охлаждают и в бокал кладут шарики мороженого;
 - г) охлаждают и в бокал кладут пищевой лед.
12. Какие продукты необходимы для приготовления пудинга сухарного?
- а) сухари, сливки, цукаты, сахар, сливочное масло;
 - б) сухари, молоко, яйца, изюм, сахар, масло сливочное;
 - в) яйца, орехи, масло сливочное, черствый батон, сметана;
 - г) белки яиц, молоко, сухари, сухарная пудра, масло сливочное.
13. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающие действие на нервную систему человека?
- а) красящие;
 - б) дубильные;
 - в) кофеин;
 - г) эфирное масло.
14. Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском?
- а) 5-8 мин.;
 - б) 8-10 мин.;
 - в) 10-20 мин.;
 - г) 20-30 мин.
15. Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?
- а) разрушаются эфирные вещества;
 - б) поглощают посторонние запахи;
 - в) разрушаются вкусовые вещества;
 - г) разрушается кофеин.
16. Укажите последовательность операций при приготовлении мусса яблочного на манной крупе:
- 1) яблоки протирают, смешивают с отваром;
 - 2) добавляют сахар, лимонную кислоту и доводят до кипения;
 - 3) яблоки нарезают и варят;

- 4) отвар процеживают;
- 5) тонкой струйкой вводят манную крупу и варят 15-20 мин;
- 6) взбивают до образования пенообразной массы;
- 7) охлаждают до 40°C;
- 8) раскладывают в формы и охлаждают.

17. Укажите последовательность операций при приготовлении мусса клюквенного:

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

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

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

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

А. Яблоки в тесте жареные Наименование продукта Б. Гренки с плодами и ягодами

1. Хлеб пшеничный
2. Яйца
3. Яблоки
4. Сметана
5. Сахар
6. Молоко
7. Маргарин
8. Соль
9. Кулинарный жир
10. Плоды и ягоды консервированные
11. Мука пшеничная

12. Рафинадная пудра

20. Подберите сырье для приготовления и отпуска гренок с плодами и абрикосовым соусом:

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

Вариант 2

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

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

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

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

3. Самбук – разновидность...

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

4. Многослойное желе представляет собой...

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

5. Чем отличается самбук от мусса?

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

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

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

7. Температура подачи мороженого:

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

8. Как подразделяют кисели по консистенции?

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

9. Как называется посуда для приготовления фондю?

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

10. К горячим сладким блюдам относятся:

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

11. Из какой крупы готовят гурьевскую кашу?

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

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

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

13. Что придает чаю аромат?

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

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

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

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

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

16. Соотнесите подачу кофе:

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

17. Укажите последовательность операций при приготовлении самбука:

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

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

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

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

А. Яблоки в тесте жареные Наименование продукта Б. Гренки с плодами и ягодами

- 1. Хлеб пшеничный
- 2. Яйца
- 3. Яблоки

4. Сметана
5. Сахар
6. Молоко
7. Маргарин
8. Соль
9. Кулинарный жир
10. Фрукты и ягоды консервированные
11. Мука пшеничная
12. Рафинированная пудра

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

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

Задание 3 Практические задания

Задание 1

1. По температуре подачи сладкие блюда делятся на _____ и _____.

2. При варке киселей можно использовать _____, благодаря которому блюда имеют более нежную консистенцию и легче отделяются от стенок посуды.

Задание 2

1. Определите, за какой период времени можно приготовить 300 порций десерта «Суфле ванильное, шоколадное» выход 1 порции 140г, рецептура № 686. Выберите оборудование для выпечки.

2. Составьте алгоритм приготовления соуса абрикосового.

Задание 3

1. За какой период времени приготовить блинчики фаршированные на 1000 посетителей, выход 1 порции 150 гр., 2 шт., на порцию. Какое оборудование будете использовать?

2. Сколько порций кофейного напитка можно приготовить, если имеется 12 кг молока сгущенного с сахаром по II колонке Сборника рецептов блюд. Найти остальные продукты.

Тема 3. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации сложных холодных десертов и напитков.

Задание 1. Перечень вопросов по теме для устного обсуждения

1. Значение десертов в питании, их классификация.
2. Предварительная подготовка сырья для десертов.
3. Технология приготовления и отпуск холодных десертов.
4. Оформление и техника декорирования сложных десертов.
5. Соусы для холодных десертов.
6. Требования к качеству сладких блюд.
7. Сервировка и подача сложных холодных десертов.

Задание 2. Тесты по теме

1. Укажите температуру подачи холодных десертов

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

2. Определите перечень продуктов, используемых для приготовления самбука

- а) желатин, белки яиц, фрукты, сахар
- б) желатин, фрукты, сахар
- в) крахмал, фрукты, сахар

3. Подберите посуду для отпуска блюда «Фруктовый салат»

- а) пирожковая тарелка
- б) стакан
- в) креманка

4. Желатин – это продукт переработки:

- а) кукурузы
- б) соединительной ткани кожи и костей животных
- в) картофеля
- г) морских водорослей

5. Взбитое желе – это:

- а) мусс
- б) самбук
- в) крем

6. Подберите нужный взбиватель к взбивательной машине для приготовления десерта «Мусс клюквенный»

- а) замкнутый
- б) решётчатый
- в) прутковый

г) крючкообразный

7. Выберите плоды, относящиеся к косточковым

- а) рябина
- б) виноград
- в) айва
- г) вишня

8. Назовите яичный продукт, который запрещено использовать для приготовления самбука

- а) яйцо
- б) яичный порошок
- в) меланж

9. Укажите температуру и сроки хранения железированных сладких блюд

- а) 24 ч t 2-6 °С
- б) 6 ч t 2-6 °С
- в) 36 ч t -2 -4 °С

10. С французского языка слово «парфе» переводится как:

- а. прекрасный
- б. воздушный
- в. безукоризненный
- г. замороженный
- д. пена
- е. мокрый снег

11. 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

12. Карамелизуют сахар с апельсиновым соком для блинчиков:

- а. Парижские
- б. Итальянские
- в. Сюзет
- г. Австрийские

13. Для десерта крем-карамель яично-молочную смесь варят способом:

- а. Бен Мари (Ben – Marie)
- б. Бер бланк
- в. Бер нузет
- г. Бер нуар

14. 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

15. Начинки используемые для приготовления флана:

- а. крем заварной
- б. яблоки
- в. ягоды
- г. цитрусовые

16. 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

17. 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

18. Цветы, используемые для оформления десертов:

- а. розы
- б. ноготки
- в. жасмин
- г. герань
- д. каллы
- е. цветы вишни

19. Зелень, используемая для оформления десертов:

- а. базилик
- б. укроп

- в. петрушка
- г. мята
- д. фенхель
- е. мелисса

20. Во фруктовые салаты крупные плоды нарезают:

- а. средними кубиками
- б. соломкой
- в. мелким кубиком
- г. целыми

Задание 3 Практические задания

Задание 1

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

Задание 2

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.

Задание 3

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.

Задание 4

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.

Тема 4. Производство десертов с применением готовых смесей.

Задание 1. Перечень вопросов по теме для устного обсуждения

1. Какие существуют виды сырья для приготовления сложных кондитерских изделий?
2. Какие требования предъявляются к качеству пшеничной хлебопекарной муки?
3. По каким показателям определяется качество клейковины?
4. В каких целях применяют патоку в кондитерском производстве?
5. Какие химические разрыхлители используют в кондитерском производстве?
6. Какие пищевые смеси промышленного производства применяют в приготовлении сложных кондитерских изделий?

Задание 2. Тесты по теме

1. Сколько групп кондитерских смесей существуют:
 - а) 5
 - б) 6
 - в) 7
2. Сколько преимуществ применения имеют кондитерские смеси?
 - а) 2
 - б) 3
 - в) 4
3. Назовите состав обязательных компонентов кондитерских смесей:
 - а) мука, сахар, молоко
 - б) мука, крахмал, сливки
 - в) мука, сыворотка, разрыхлитель
4. Какой рекомендуемый расход красителя на 1 кг готовой продукции?
 - а) 0,5-0,6
 - б) 0,7-0,8
 - в) 0,8-1
5. Какая кондитерская смесь применяется в качестве декора кондитерских и хлебобулочных изделий, а также в производстве мороженого?
 - а) сахарная нетающая пудра «BIANCANEVE PLUS»
 - б) посыпка воздушно-рисовая в карамели DORETTA
 - в) шоколадные капли (термостойкие) «PEPITA VINES»
6. Сколько видов кондитерских смесей для приготовления бисквитного полуфабриката вы знаете?
 - а) 4
 - б) 5
 - в) 6

7. Какую хлебную смесь используют для приготовления итальянского Паннетоне, куличей, бриошь?
- «Пан Фриз»
 - «ЛИЕВИ-ВИТ С 25»
 - Парадизо С 25
8. Какие условия хранения кондитерских смесей?
- температура не более +25 и относительной влажности не выше 70%
 - температура не более +23 и относительной влажности не выше 75%
 - температура не более +20 и относительной влажности не выше 60%
9. Для приготовления чего используют концентрированный гель «Донателло»
- для приготовления термостабильных начинок
 - для приготовления желе, желирования фруктовых тортов
 - для декорирования кондитерских изделий
10. Сколько видов хлебопекарных смесей вы знаете?
- 4
 - 5
 - 6
11. Назовите состав кондитерской смеси «Посип Супер»
- сахар, загуститель, сухая молочная сыворотка
 - модифицированных крахмал, стабилизаторы, сахар
 - кунжут, семена льна масличного
12. Для приготовления каких изделий используют смесь FiorFiore Multicake C25
- масляного бисквита, кексов, бисквитных коржей, маффинов
 - приготовления хлебобулочных изделий
 - производства дрожжевого слоеного и сдобного теста
13. Назовите температурный режим и продолжительность выпечки кондитерских изделий при использовании Брауни Концентрат
- при температуре 190-200С. Время выпечки 20-25 минут.
 - при температуре 180-190С. Время выпечки 10-15 минут.
 - при температуре 150-160С. Время выпечки 30-35 минут.
14. Какая дозировка Астри Маффин концентрата для мучных кондитерских изделий
- около 12% от общей массы сырья
 - около 10% от общей массы сырья
 - около 11% от общей массы сырья
15. Какая дозировка «Чиз-кейк» для приготовления чизкейка?
- 600г смеси
 - 500г смеси

в) 400 г смеси

Тема 5. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации сложных горячих десертов и напитков.

Задание 1. Перечень вопросов по теме для устного обсуждения

1. Каково значение десертов в питании, их классификация?
2. Какова предварительная подготовка сырья для десертов?
3. Рассказать технология приготовления и отпуск горячих десертов.
4. Оформление и техника декорирования сложных десертов?
6. Какие соусы для горячих десертов вы знаете?
7. Каковы требования к качеству сладких блюд?
8. Сервировка и подача сложных горячих десертов?
9. Какова температура подачи горячих сладких блюд?
10. Как называется посуда для приготовления фондю?
11. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды?

Задание 2. Тесты по теме

Вопрос 1

Для каких изделий допустимо "засахаривание":

Варианты ответов

- для мёда;
- варенья;
- конфитюра?

Вопрос 2

Какой шоколад не содержит теобромин:

Варианты ответов

- обыкновенный;
- десертный;
- белый?

Вопрос 3

Какие желирующие вещества используют при приготовлении сладких блюд:

Варианты ответов

- желатин;
- крахмал, желатин, пектин;
- желатин, агар?

Вопрос 4

В каком виде вводят белки яиц в самбук:

Варианты ответов

- сырые;

взбитые;
варёные?

Вопрос 5

Каково значение белка яиц при приготовлении самбука:

Варианты ответов

придаёт пышность, пористость;
фиксирует форму;
повышает калорийность?

Вопрос 6

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

Варианты ответов

подбирают по цвету;
подбирают по вкусу и аромату;
подбирают с одинаковым сроком варки?

Вопрос 7

Какой водой промывают 3-4 раза сухофрукты перед варкой компота:

Варианты ответов

холодной;
горячей;
тёплой?

Вопрос 8

Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрёл фиолетовую окраску:

Варианты ответов

перекипел;
добавили много соли;
варили в окисляющей посуде?

Вопрос 9

Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компота:

Варианты ответов

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

Вопрос 10

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

Варианты ответов

более кислым;
более сладким;
кисло-сладким?

Вопрос 11

Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают тёплым сиропом, охлаждают:

Варианты ответов

айву, яблоки, груши;

малину, землянику, мандарины, ананасы;

сливы, абрикосы, вишню?

Вопрос 12

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

Варианты ответов

6-8 часов;

8-10 часов;

10-12 часов?

Вопрос 13

Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась плёнка:

Варианты ответов

быстро охладили;

не посыпали сахаром;

использовали много крахмала?

Вопрос 14

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

Варианты ответов

крупного помола;

из обжаренных зёрен;

мелкий?

Вопрос 15

Какова норма отпуска кофе натурального:

Варианты ответов

50-75 г.;

100-150г.;

75-100г.;

Вопрос 16

Как подают кофе по-венски:

Варианты ответов

с молочными пенками от топлёного молока;

со взбитыми сливками;

с молоком?

Вопрос 17

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

Варианты ответов

красящие;

дубильные;

алкалоид кофеин?

Вопрос 18

Что придаёт чаю аромат:

Варианты ответов

дубильные вещества;

эфирное масло;

экстрактивные вещества?

Вопрос 19

Чем можно ароматизировать молочный кисель:

Варианты ответов

корицей;

ванилином;

майораном?

Вопрос 20

Как сохранить яркий цвет киселя из ягод:

Варианты ответов

добавить сок в конце варки;

быстро охладить;

посыпать поверхность киселя сахаром?

Вопрос 21

Для приготовления каких десертов используют желатин:

Варианты ответов

суфле;

самбук;

кисель?

Вопрос 22

Синерезис-это:

Варианты ответов

старение крахмальных студней;

разжижение при нагревании;

застывание студней?

Вопрос 23

Щербет-это десерт из:

Варианты ответов

фруктов;

молока;
яиц?

Вопрос 24

Для приготовления каких десертов используют крахмал:

Варианты ответов

самбук;
кисель;
мусс?

Вопрос 25

Нугатин-это:

Варианты ответов

карамель с добавлением орехов;
атласная карамель;
пластичная карамель?

Вопрос 26

Температура, при которой делаются украшения из карамели:

Варианты ответов

100 град.
70 град.
20 град.

Вопрос 27

Для приготовления какого холодного блюда используют сироп "Шарлот":

Варианты ответов

мороженое;
самбук;
желе?

Вопрос 28

С использованием какого теста готовится яблочная шарлотка:

Варианты ответов

бисквитного;
пшеничного;
слоёного?

Вопрос 29

Пудинг относится к сладким блюдам:

Варианты ответов

горячим;
холодным;
напиткам?

Вопрос 30

Ингредиент, являющийся обязательным для приготовления "гурьевской

каши":

Варианты ответов

мак;

пенки;

сливки?

Задание 3 Практические задания

Задание 1

1. Соотнесите подачу кофе:

1) кофе по-венски;

2) кофе гляссе;

3) кофе по-восточному;

4) кофе по-варшавски.

а) в стакан сверху кладут взбитые сливки с сахарной пудрой;

б) при подаче кладут пенку, снятую с молока;

в) в бокале подают холодную воду;

г) в бокал кладут шарик мороженого.

2. Составить таблицу: Организация рабочих мест для приготовления сложных горячих десертов.

Задание 2

1. Составить таблицу: «Ассортимент, требования к качеству, хранение и сроки реализации горячих десертов».

2. Рассчитать массу нетто сырья и готовой продукции гурьевской каши: сливки-150, грецкий орех-50, изюм-50, манная крупа-50, сахар-25.

Сырье Масса Брутто Отходы при механич. Обр. (%)

Масса Нетто Отходы при тепловой обработке (%) Масса готовой продукции

Тема 6. Декорирование сложных горячих десертов.

Задание 1. Перечень вопросов по теме для устного обсуждения

1. Охарактеризуйте технологию приготовления суфле шоколадно-орехового. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2. Охарактеризуйте технологию приготовления воздушного пирога из яблок. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

3. Охарактеризуйте технологию приготовления глазированного абрикосового пудинга. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

4. Охарактеризуйте технологию приготовления морковного кекса с глазурью. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

5. Охарактеризуйте технологию приготовления малиновых маффинов на йогурте. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

6. Охарактеризуйте технологию приготовления снежков из шоколада. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

Задание 2. Тесты по теме

Тестовые задания

Выберите правильные ответы

1. Укажите температуру подачи горячих десертов?

- а) 50 - 55 °С
- б) 70 - 75 °С
- в) 80 - 85 °С
- г) 30 - 45 °С

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

- а) шоколадная стружка, сухое молоко, вода, ванилин.
- б) какао-порошок, сухое молоко, вода, ванилин.
- в) шоколадная стружка, вода, ванилин
- г) сухое молоко, вода, ванилин, шоколад

3. Какая крупа используется при приготовлении «Гурьевской каши»

- а) пшено
- б) рис
- в) манная крупа
- г) гречневая крупа

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

- а) перед запеканием массу долго перемешивали;
- б) не добавили разрыхлители;
- в) не соблюдали норму закладки продуктов
- г) не соблюдали норму закладки продуктов, не добавили разрыхлители

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

- а) варка
- б) припускание
- в) варку на пару
- г) запекание

6. Укажите температуру запекания фруктового суфле

- а) 120 - 150 °С
- б) 150 - 160 °С

- в) 180 - 200 °С
- г) 200 - 220 °С

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

- а) 100 градусов;
- б) 80 градусов;
- в) 50 градусов;
- г) едва кипящее.

8. К горячим десертам относятся:

- а) фруктовые салаты
- б) железированные блюда
- в) фондю

9. В зависимости от способов приготовления горячие десерты делятся на:

- а) снежки, фондю
- б) суфле, пудинги
- в) щербет
- г) террин

10. Для отпуска десертов используют следующие соусы?

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

Вариант 2

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

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

2. Как вынуть суфле из формы?

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

3. Укажите температуру подачи горячих десертов

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

4. Определите изделие по рецептуре:

Горький шоколад

Сливочное масло

Яйца

Сахар

Ликёр

Молоко

Мука

Разрыхлитель

Молотый миндаль

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

5. Определите изделие по рецептуре:

Манная крупа

Молоко

Орехи

Миндаль

Сахар

Масло сливочное

Кардамон

Бадьян

Лимонная цедра

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

6. К горячим десертам относятся:

- а) взбитые сливки
- б) железированные блюда
- в) каши сладкие

7. Верны ли следующие утверждения?

- а) при приготовлении морковного кекса морковь натирают на тёрке
- б) при приготовлении морковного кекса морковь нарезают соломкой
- в) при приготовлении морковного кекса морковь нарезают брусочками
- г) при приготовлении морковного кекса морковь нарезают произвольной формы

- а) верны все суждения
- б) верно только 1
- в) верно только 2

г) верно 3,4

8. Для отпуска десертов используют следующие соусы

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

9. Гурьевскую кашу при приготовлении

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

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

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

Задание 3 Практические задания

Задание 1

1. Ситуационная задача. При приготовлении каши гурьевской получились комки. В чём причина, и какие Вы примете меры по исправлению дефекта?

2. Ситуационная задача. При приготовлении ванильного суфле яйца свернулись. Какие Вы примете меры по исправлению дефекта и в чём причина?

Задание 2

1. Ситуационная задача: При приготовлении снежков в сладком соусе соус получился густым. В чём причина, и какие Вы примете меры по исправлению дефекта?

2. Задача. Выпишите продукты для приготовления 15 порций десерта «Суфле ореховое»

Задание 3

1. Ситуационная задача. При приготовлении холодного суфле с фруктами получилось плотное. В чём причина, и какие Вы примете меры по исправлению дефекта?

2. Задача. Составьте алгоритм приготовления десерта «Самбук абрикосовый»

Тема 7. Методика расчетов.

Задание 1. Перечень вопросов по теме для устного обсуждения

- 1. Дайте определение калькуляционной карте
- 2. Перечислите что входит в состав калькуляционной карты.

3. Кто производит расчет калькуляционной карты
4. Назовите пример однофазной рецептуры
5. Почему рецептура называется многофазной.

Задание 2 Тесты

1-вариант

1. Вспомогательное сырье?

- А. Жир
- В. Яйца
- С. Сахар
- Д. Мука
- Е. Дрожжи

2. Высушенные и измельченные части растений, содержащие ароматические вещества?

- А. Пищевые кислоты
- В. Разрыхлители теста
- С. Желирующие вещества
- Д. Пищевые красители
- Е. Пряности

3. Сиропом для глазирования?

- А. Используют для приготовления крема
- В. Используют для приготовления украшений
- С. Пропитывают изделие
- Д. Используют как антикристаллизатор
- Е. Покрывают поверхность изделий

4. Крем "Новый" отличается от основного?

- А. Не добавляют коньяк
- В. Менее пышный
- С. Не используется для отделки
- Д. Не добавляют сгущенное молоко
- Е. Готовят на сиропе

5. При приготовлении дрожжевого теста используется способ разрыхления?

- А. Механический и биологический
- В. Химический и механический
- С. Механический
- Д. Химический
- Е. Биологический

6. Жир в тесто добавляют в растопленном состоянии?

- А. За 2-3 минуты до окончания замеса теста
- В. Вместе с остальным сырьем
- С. Во время активирования дрожжей
- Д. После окончания замеса
- Е. Вначале замеса теста

7. Выбродившее тесто?

- А. Однородный консистенции
- В. Не имеет непромеса

- С. Очень эластичное
- Д. При надавливании пальцем быстро выравнивается
- Е. Имеет приятный спиртовой запах

8. Разрыхление блинчатого теста происходит за счет?

- А. Яиц
- В. Молоко
- С. Взбивания
- Д. Аммония
- Е. Дрожжей

9. При приготовлении пряничного теста муку пшеничную заменяют ржаной?

- А. 10%
- В. 50%
- С. 20%
- Д. 30 %
- Е. 40%

10. Процесс черствения пряничных изделий задерживает?

- А. Пряности
- В. Яйца
- С. Сахар
- Д. Жир
- Е. Патока

11. Изделия рассыпчатые из теста?

- А. Песочного
- В. Миндального
- С. Заварного
- Д. Пряничного
- Е. Бисквитного

12. Воздушное тесто выпекают при температуре?

- А. 190-220
- В. 200-220
- С. 100-110
- Д. 150-160
- Е. 240-250

13. В бисквитном тесте разрыхлителем служит?

- А. Нет верного ответа
- В. Аммоний
- С. Сода
- Д. Воздух
- Е. Дрожжи

14. Бисквит буше отличается от других видов?

- А. Часть яиц заменяют водой
- В. В него добавляют масло
- С. Добавляют
- Д. Добавляют какао-порошок
- Е. Rezeptурой и технологией приготовления

15. Для приготовления бисквита буше используют?

- А. Свежие диетические яйца
- В. Утиные яйца
- С. Меланж
- Д. Яичный порошок
- Е. Яичный белок

16. Слоеное тесто прокатывают?

- А. 2
- В. 4
- С. 5
- Д. 1
- Е. 3

17. Для улучшения качества клейковины?

- А. Яйца
- В. Пищевую эссенцию
- С. Соду
- Д. Соль
- Е. Пищевую кислоту

18. Не относится к масляным кремам?

- А. Новый
- В. Заварной
- С. Гляссе
- Д. Зефир
- Е. Шарлотт

19. К крошкам относится?

- А. Нонпарель
- В. Сахар-песок
- С. Трюфельная посыпка
- Д. Какао-порошок
- Е. Песочная крупка

20. Шоколадная глазурь - это?

- А. Кандир
- В. Пралине
- С. Марципан
- Д. Кувертюр
- Е. Грильяж

21. Торт "Корзина с клубникой относится к тортам"?

- А. Многоярусным
- В. Фигурным
- С. Массового производства
- Д. Фирменным
- Е. Литерным

22. Для торта "Сказка" используют?

- А. Бисквит, сироп для промочки, крем, крошка, цукаты
- В. Бисквит, сироп для промочки, крем, крошка, желе
- С. Бисквит, сироп для промочки, крем, помада
- Д. Бисквит, сироп для промочки, крем, крошка, мастика

Е. Бисквит, сироп для промочки, крем, крошка, шоколадная глазурь

23. Торт "Подарочный" обсыпают?

А. Отдельваю кремом

В. Бисквитной крошкой

С. Орехами

Д. Трюфельной посыпкой

Е. Украшают белковым кремом

24. Торты с масляным кремом хранят при наличии холода?

А. 12 ч

В. 36 ч

С. 18 ч

Д. 72 ч

Е. 24 ч

2-вариант

1. Бисквитные пирожные нарезные по форме могут быть?

А. Только квадратные

В. Только треугольные

С. Разнообразный

Д. Только ромбовидные

Е. Только прямоугольные (полоски)

2. Пирожные с кремом и фруктовой отделкой хранят при температуре?

А. До - 2⁰

В. От 10 До - 15⁰

С. От - 2 До - 0⁰

Д. От 0 До - 6⁰

Е. До - 20⁰

3. В печенье "Золотистое" добавляют?

А. Яблоки

В. Морковь

С. Капусту

Д. Крахмал

Е. Свеклу

4. В кондитерском производстве используют муку?

А. Крупчатку

В. 1-го; 2-го сорта

С. Высшего, 2-го сорта

Д. Высшего, 1-го

Е. Высшего, 1-го; 2-го сортов

5. Для приготовления кремов не используют?

А. Сливочное насоленое

В. Покровское

С. Волгодское

Д. Топленое молоко

Е. Крестьянское

6. Песочное тесто готовят в помещении?

- А. Для замеса теста
- В. Горячего цеха
- С. Для отделки кондитерских изделий
- Д. Моечной кухонной посуды
- Е. Овощного цеха

7. После выпечки песочное тесто должно быть?

- А. С деформированными краями
- В. С посторонними запахами
- С. Рассыпчатым
- Д. Плотным
- Е. Темного цвета

8. При замесе сдобного теста выделяется жидкость, надо добавить?

- А. Эссенцию
- В. Соду
- С. Крупу манную
- Д. Патоку
- Е. Муку

9. Пряничное тесто готовят?

- А. Сырцовым и заварным способом
- В. Только сырцовым способом
- С. Только заварным способом
- Д. Мягким и пышным
- Е. Плотным и вязким

10. Температура теста при соединении с меланжем должна быть?

- А. 10-15 С
- В. 65-70 С
- С. 50-60 С
- Д. 80 С
- Е. 28-30 С

11. Полуфабрикаты, входящие в состав пирожного "Бисквитного" с белковым кремом?

- А. Глазурь, орехи
- В. Крем масляный, повидло
- С. Помада, зефир
- Д. Бисквит, желе
- Е. Крем белковый, начинка фруктовая

12. Последовательность соединения полуфабрикатов для бисквитных пирожных?

- А. Бисквит, желе, фрукты
- В. Бисквит, сироп, крем
- С. Тираж, желатин, фруктовая начинка
- Д. Сироп для промочки, помада, мак
- Е. Повидло, бисквит, помада

13. Песочное пирожное "Кольцо" с орехом?

- А. Формованное
- В. Комибированное

- С. Нарезное
- Д. Отсадное
- Е. Многослойное

14. Белковый крем, после отделки пирожных, запекают для укрепления структуры?

- А. 100-110 С
- В. 180-190 С
- С. 215-220 С
- Д. 200 С
- Е. 150 С

15. Очередность соединения полуфабрикатов для пирожного "Корзиночка с желе и фруктами"?

- А. Песочный полуфабрикат, крем сливочный, воздушный полуфабрикат
- В. Песочный полуфабрикат, повидло, фрукты
- С. Песочный полуфабрикат, крем, начинка фруктовая
- Д. Песочный полуфабрикат, орехи, крем
- Е. Бисквитная крошка, крем масляный, цукаты

16. Для отделки пирожного "Трубочка" заварная с обсыпкой, используют крошку?

- А. Бисквитную жареную
- В. Слоеного полуфабриката
- С. Маковую
- Д. Песочного полуфабриката
- Е. Ореховую

17. Для пирожных слоеных используются отделочные полуфабрикаты?

- А. Крем "Зефир", крошка песочного полуфабриката
- В. Крем сливочный, какао, орехи
- С. Крем заварной, мастика, орехи
- Д. Крем масляный, крошка полуфабриката, сахарная пудра
- Е. Крошка бисквитная, сироп для промочки, помада

18. Пирожное "Слойка с кремом"

- А. Формованное
- В. Мелкоштучное
- С. Пластовое
- Д. Отсадное
- Е. Фигурное

19. Воздушные пирожные обладают повышенной?

- А. Распывчатостью
- В. Пластичностью
- С. Слоистостью
- Д. Хрупкостью
- Е. Рассыпчатостью

20. Инвентарь, необходимый для приготовления воздушных пирожных?

- А. Кондитерский лист, кондитерский мешок, металлический наконечник
- В. Миксер, протвень, трафарет
- С. Кондитерский лист, металлический наконечник, миксер

Д. Гребенка, нож-пилка, гофрированные формы

Е. Кондитерский мешок, сито, скалка

21. Пирожное "Картошка" глазированная, перед глазированием?

А. Необходимо охладить

В. Протирают через сито

С. Нарезают на порционные куски

Д. Формуют

Е. Обсыпают крахмалом

22. Изделия, отделанные этим кремом, иногда подвергаются тепловой обработке?

А. Новый

В. Сливочным

С. Заварным

Д. Шарлотт

Е. Белковым

23. Корнетик сворачивают?

А. В виде конусной трубочки

В. Наполовину

С. В виде конверта

Д. В виде прямоугольника

Е. Вчетверо

24. Корнетик сворачивают?

А. В виде конусной трубочки

В. Наполовину

С. В виде конверта

Д. В виде прямоугольника

Е. Вчетверо

25. Фруктовую рисовальную массу отсаживают?

А. Для высушивания

В. Охлаждая

С. Плотной массой

Д. В виде крупных орнаментов

Е. В виде точек и тонких орнаментов

Задание 2 Практические задания

Задание 1

1. Расчет сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из пресного и пресного слоеного, сдобного пресного и пряничного теста, песочного, бисквитного, заварного теста.

2. Вам необходимо приготовить дрожжевое тесто с влажностью 33% для 50шт кекса «Здоровье» массой 300г (рецептура № 92 Л-1). Сколько потребуется воды для замеса этого теста?

Задание 2

1. Составьте технологическую схему приготовления «Шарлотки с апельсинами».

2. Произвести расчет количества продуктов брутто и нетто, необходимого для приготовления 55 порций блюда «Гренки с фруктами», по 1 колонке сборника рецептов.

Задание 3

1. Составить технологическую схему приготовления блюда «Яблоки жаренные в тесте»
2. Составить технологическую схему приготовления блюда «Груши в сиропе»

Тема 8. Контроль качества и безопасности сложных холодных и горячих десертов.

Задание 1. Перечень вопросов по теме для устного обсуждения

1. Как приготовить кофейный сироп для пропитки?
2. Какие требования предъявляют к качеству бисквита?
3. Как подготовить сырье для приготовления тирамису?
4. Каковы правила подачи блюд?
5. Каковы условия хранения и реализации тирамису?
6. Охарактеризуйте технологию приготовления малиновых маффинов на йогурте. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
7. Охарактеризуйте технологию приготовления шоколадно-фруктового фондю. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
8. Охарактеризуйте технологию приготовления груш, фламбированных в красном вине. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

Задание 2. Тесты по теме

Вариант-1

1. Кремы белковые используют?
 - А. Склеивания пластов
 - В. Темперирования
 - С. Для отделки поверхности
 - Д. Глазирования
 - Е. Самостоятельного хранения
2. Торты творожные хранят?
 - А. от +4 до +8 48 часов
 - В. При температуре не выше +8 С 24 часа
 - С. При температуре от 0-2 С 36 часов
 - Д. от +4 до -8 48 часов
 - Е. При температуре не выше + 8 С 36 часа
3. Отличие кремов творожных от творожных масс?
 - А. Жирностью

- В. Цветом
 - С. Rezeptурой
 - Д. Упаковкой
 - Е. Консистенцией
4. Основным сырьем для получения маргарина являются?
- А. Салатные масла
 - В. Маргагуселин
 - С. Животные топленные жиры
 - Д. Масло сливочное
 - Е. Саломас
5. Сахар - рафинад хранят при температуре?
- А. При - 12 С
 - В. От + 5 до +30 С без резких колебаний температуры
 - С. От -2 до 0 С
 - Д. При 0 С
 - Е. От 0 до +4 С
6. Упаковывают яичные порошки весом 10 кг?
- А. В полимерную тару
 - В. В фанерные барабаны
 - С. В картонные коробки
 - Д. В полиэтиленовые пакеты
 - Е. В жестяные банки
7. При приготовлении песочного теста взбивают?
- А. Яйца с сахаром
 - В. Масло с яйцами
 - С. Масло, яйца, соль
 - Д. Масло с сахаром
 - Е. Яйца, соду, соль
8. Готовят песочное тесто в помещении с температурой не выше?
- А. 20⁰
 - В. 8⁰
 - С. 15⁰
 - Д. 12⁰
 - Е. 10⁰
9. Бисквит буше выпекают при Т?
- А. 190-200
 - В. 260-270
 - С. 200-220
 - Д. 150-160
 - Е. 100-110
10. Нельзя заменять часть муки крахмалом при приготовлении бисквита?
- А. С какао
 - В. Масляный
 - С. Основной
 - Д. Основной с подогревом
 - Е. Буше

11. Заварной полуфабрикат характеризуется?
- А. Слоистостью
 - В. Пышностью
 - С. Хрупкостью
 - Д. Образованием внутри полуфабриката большой полости
 - Е. Рассыпчатостью
12. Поверхность торта "Абрикосовая ветка"
- А. Глазируют помадой
 - В. Покрывают масляным кремом
 - С. Украшают белковым кремом
 - Д. Глазируют шоколадом
 - Е. Заливают желе
13. Сиропом пропитывают?
- А. Воздушные
 - В. Слоеные торты
 - С. Бисквитные торты
 - Д. Песочные торты
 - Е. Миндальные
14. Торт "Березка" трехслойный? один из этих слоев?
- А. Воздушный с какао
 - В. Бисквит с какао
 - С. Заварной с какао
 - Д. Песочный с какао
 - Е. Слоеный с какао
15. Торт "Спортивный" прослаивают?
- А. Пралине
 - В. Шоколадом
 - С. Смесью крема и начинки
 - Д. Фруктовой начинкой
 - Е. Кремом
16. Торт "Трюфель" относится к тортам?
- А. Миндальным с посыпками
 - В. Бисквитным с посыпками
 - С. Слоеным с посыпками
 - Д. Песочным с посыпками
 - Е. Воздушные с посыпками
17. Поверхность пирожных заварных "Эклер"?
- А. Заливают желе
 - В. Украшают кремом
 - С. Не отделывают
 - Д. Обсыпают крошкой
 - Е. Глазируют помадой
18. По форме заварное пирожные "Шу"?
- А. Квадратное
 - В. В виде кольца
 - С. Круглое

- Д. Овальное
Е. В виде трубочки
19. Пирожное "Картошка обсыпная" готовится из?
А. Все ответы верны
В. Песочные крошки
С. Крошки слоеного полуфабриката
Д. Обрезков от бисквита
Е. Воздушной крошки
20. Важнейшие показатели качества пирожных?
А. Вес
В. Соотношение полуфабрикатов
С. Влажность
Д. Внешний вид и вкус
Е. Технология приготовления
21. Срок реализации пирожных с масляным кремом?
А. 7 час
В. 12 час
С. 72 час
Д. 6 час
Е. 36 часов
22. К восточным изделиям относится?
А. Курабье, бакинское
В. Печенье "Звездочка"
С. Печенье нарезное
Д. Печенье песочное
Е. Ромовая баба
22. Воздушные полуфабрикат характеризуются наличием?
А. Сиропа, крахмала, изюма
В. Лимонной кислоты, сметаны, ванилина
С. Какао, фруктов, помады
Д. Желетка, сахара, молоко
Е. Белка, сахара, крема
23. Для приготовления крошковых пирожных используют полуфабрикат?
А. Бисквитный
В. Сметанный
С. Дрожжевой
Д. Сметанный
Е. Песочный
24. Для приготовления пирожного "Картошка" обсыпная, используют полуфабрикат?
А. Пряничный
В. Слоеный
С. Бисквитный
Д. Заварной
Е. Песочный
25. Отделочный полуфабрикат для пирожного "Картошка" глазированная?

- А. Помада
- В. Нонпарель
- С. Сахарная пудра и какао порошок
- Д. Фруктовая начинка
- Е. Глазурь

Вариант-2

1. Корнетик используется для?

- А. Формования изделий
- В. Украшения пирожных и тортов
- С. Выпечки
- Д. Выстилания коробов
- Е. Выстилания форм

2. К бисквитно-кремовым относятся торты?

- А. "Паутинка"
- В. "Наполеон"
- С. "Полет"
- Д. "Осень"
- Е. "Листопад"

3. К слоеным тортам относится?

- А. Листопад
- В. Спортивный
- С. Осень
- Д. Птичье молоко
- Е. Сказка

4. Боковую поверхность торта "Кофейный" отделявают?

- А. Бисквитная крошка
- В. Орехами
- С. Крошкой
- Д. Кремом
- Е. Шоколадом

5. Бисквитные пирожные фруктово желейные заливают желе разогретым до температуры?

- А. 30
- В. 90
- С. 70
- Д. 20
- Е. 60

6. При приготовлении пирожных бисквитных нарезных верхний пласт кладут?

- А. Корочку срезают
- В. В виде рулета
- С. Корочкой вниз
- Д. Без пропитывания сиропом
- Е. Корочкой вверх

7. Пирожное "Песочное кольцо" украшают?

- А. Измельченным орехом

- В. Желе
 - С. Белковым кремом
 - Д. Мастикой
 - Е. Масляным кремом
8. Пирожное крошковое "Яблоко"?
- А. Глазируют шоколадом
 - В. Обсыпают какао-порошком
 - С. Обсыпают крошкой
 - Д. Обсыпают сахарной пудрой
 - Е. Глазируют помадой
9. Печенье "Ай" готовят из?
- А. Воздушного
 - В. Песочного теста
 - С. Бисквитного
 - Д. Заварного
 - Е. Слоеного
10. В бисквит "Свежесть" добавляют?
- А. Какао-порошок
 - В. Яблочное пюре
 - С. Свекольное пюре
 - Д. Морковное пюре
 - Е. Капустное пюре
11. Для чего необходимо периодически взбивать тесто для вафель?
- А. Для приготовления вафельного теста
 - В. Для склеивания боковых сторон изделий
 - С. Для получения вафельной крошки
 - Д. Чтобы не образовалось осадка
 - Е. Для приготовления сиропов
12. Что закладывают в последнюю очередь в песочное тесто?
- А. Крахмал
 - В. Сахар
 - С. Муку
 - Д. Ванилин
 - Е. Сироп
13. Сдобное тесто отличается тем, что в рецептуре предусмотрен?
- А. Меланж
 - В. Изюм
 - С. Сироп
 - Д. Крахмал
 - Е. Сметана
14. Способ разрыхления вафельного теста?
- А. Биологический
 - В. Химический
 - С. Механический
 - Д. Комбинированный
 - Е. Аналитический

15. Муку при замесе вафельного теста?
- А. Прогревают до запаха каленого ореха
 - В. Добавляют постепенно
 - С. Не добавляют
 - Д. Вводят за один прием
 - Е. Предварительно соединяют с сахаром
16. Полуфабрикат, необходимый для бисквитных пирожных?
- А. Меланж
 - В. Фруктовая начинка
 - С. Помада
 - Д. Марципан
 - Е. Сироп для промочки
17. Для приготовления бисквитных пирожных бисквитный полуфабрикат?
- А. Разрезают по горизонтали
 - В. Протирают через сито
 - С. Отсаживают
 - Д. Сворачивают в рулет
 - Е. Разрезают по вертикали
18. Пирожное "Буше"?
- А. Комбинированное
 - В. Песочное
 - С. Отсадное
 - Д. Нарезное
 - Е. Формованное
19. Для приготовления заварных пирожных необходим?
- А. Заварной пряничный полуфабрикат
 - В. Заварной полуфабрикат
 - С. Заварной крем
 - Д. Заварной марципан
 - Е. Заварная мастика
20. Пирожное "Трубочка" заварная с кремом, глазируется?
- А. Тиражом
 - В. Фруктовой начинкой
 - С. Кремом
 - Д. Желе
 - Е. Помадой
21. Пирожное "Трубочка" заварная с обсыпкой, заполняется?
- А. Желе
 - В. Конфитюром
 - С. Кофейным кремом
 - Д. Кремом масляным
 - Е. Кремом "Зефир"
22. После выпечки пласты слоеного полуфабриката?
- А. Разрезают
 - В. Протирают через сито
 - С. Формуют

Д. Складывают попарно

Е. Охлаждают

23. Воздушные пирожные?

А. Отсжимают

В. Нарезают

С. Формуют

Д. Заваривают

Е. Штампуют

24. Характерная форма воздушных пирожных?

А. Фигурная

В. Квадратная

С. Прямоугольная

Д. Треугольная

Е. Круглая

25. Для пирожного "Картошка" обсыпная испльзуют отделочные полуфабрикаты?

А. Крем-суфле, шоколадная глазурь

В. Крем масляный, какао-порошок, сахарная пудра

С. Крем белковый, сахарная пудра, помада

Д. Крем заварной, сироп для промочки, мастика

Е. Крем на сливках, шоколад, какао-порошок

Задание 3 Практические задания

Задание 1

1. Составьте алгоритм приготовления десерта «Мусс плодово-ягодный»

2. Ситуационная задача: При приготовлении снежков в сладком соусе соус получился густым. В чём причина, и какие Вы примете меры по исправлению дефекта? Рассчитать количество продуктов которое необходимо взять для приготовления 23 порций крема ягодного.

Задание 2

1. 23. Задача. Выпишите продукты для приготовления 15 порций десерта «Суфле ореховое».

2. Составьте технологическую схему приготовления бланжанже.

Задание 3

1. Рассчитать количество продуктов, которое необходимо взять для приготовления 18 порций самбука сливового.

2. Дайте характеристику сладкому блюду «Пай». Приведите один из рецептов его приготовления.

Задание 4

1. Составьте технологическую схему приготовления панна коты.

2. Рассчитать массу нетто сырья и готовой продукции творожного тирамиссу: творог-250, сметана-25, йогурт-25, яйца-10, сахар-100, растворимый кофе-250, коньяк-25, печенье «Савоярди»-200, какао-порошок-15.

Сырье Масса Брутто Отходы при механ. обр (%) Масса Нетто Отходы при тепловой обработке (%) Масса готовой продукции.

3.2. Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации обучающихся

Перечень экзаменационных вопросов

1. Понятие о сладких (десертных) блюдах.
2. Актуальные направления оформления и подачи сложных холодных десертов.
3. Технология приготовления муссов.
4. Ассортимент, значение в питании десертных блюд.
5. Основные критерии оценки качества сложных холодных десертов.
6. Технология приготовления кремов.
7. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления холодных десертных блюд.
8. Санитарные нормы и правила приготовления и подачи сложных холодных десертов.
9. Технология приготовления холодных суфле.
10. Технология приготовления террина.
11. Ассортимент и подготовка к использованию желирующих веществ при приготовлении десертных блюд.
12. Сроки хранения сложных холодных десертов. Требования к качеству сложных холодных десертов.
13. Технология приготовления парфе.
14. Оценка качества готовых сложных холодных десертов.
15. Виды и характеристика готовых полуфабрикатов промышленного изготовления используемых для приготовления сложных холодных десертов.
16. Ассортимент сложных горячих десертов.
17. Органолептическая оценка готовности и качества сложных горячих десертов.
18. Технология приготовления щербета.
19. Технологическое оборудование и производственный инвентарь, техника безопасности при приготовлении сложных горячих десертов.
20. Методы приготовления сложных холодных десертов.
21. Технология приготовления пая.
22. Варианты оформления и техника декорирования сложных горячих десертов.
23. Температурный и санитарный режим приготовления сложных горячих десертов.
24. Технология приготовления фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.
25. Техника безопасности при приготовлении сложных горячих десертов.
26. Актуальные направления в приготовлении сложных холодных десертов.
27. Технология приготовления тирамису.
28. Техника безопасности при приготовлении сложных холодных десертов.
29. Актуальные направления в приготовлении сложных горячих десертов.

30. Технология приготовления чизкейка.
31. Варианты оформления и техника декорирования сложных горячих десертов.
32. Требования к безопасности хранения сложных горячих десертов.
33. Технология приготовления бланманже.
34. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов.
35. Начинки, соусы, глазури для холодных десертов.
36. Технология приготовления гурьевской каши.
37. Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов.
38. Начинки, соусы, глазури для горячих десертов.
39. Технология приготовления овощных кексов.
40. Методы приготовления сложных горячих десертов.
41. Сервировка и подача сложных холодных десертов.
42. Технология приготовления шоколадно-фруктового фондю.
43. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов.
44. Сервировка и подача сложных горячих десертов.
45. Технология приготовления десертов фламбе.
46. Ассортимент и характеристика готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для изготовления сложных горячих десертов.
47. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов.
48. Актуальные направления в приготовлении десертов: фламбирование.
49. Технология приготовления пудингов.
50. Ассортимент и характеристика региональных холодных десертов.
51. Технология приготовления сложных горячих суфле.
52. Ассортимент и характеристика региональных горячих десертов.
53. Актуальные направления в приготовлении сложных десертов: методы молекулярной кухни (эспумизация, эмульсификация, сублимация).
54. Технология приготовления бланманже.
55. Технология приготовления сложных холодных десертов: желе.
56. Технология приготовления сложных десертов: жареное мороженое.
57. Комбинированные способы приготовления сложных холодных десертов.
58. Технология приготовления декоративных украшений из шоколада.
59. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов из свежих фруктов, ягод.
60. Условия и сроки хранения сложных горячих десертов.
61. Начинки, соусы и глазури для сложных десертов из свежих фруктов, ягод.
62. Требования санитарии к организации производственного процесса при приготовлении холодных десертов.
63. Требования к личной гигиене при приготовлении холодных десертов.
64. Технология приготовления сложного десерта: корзиночка из теста фило фруктами.

15. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 16 порций блюда «Желе из апельсинов» (№ 891). Выход 1 порции 100г. (2 колонка). Рассчитать энергетическую и пищевую ценность блюда.

16. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 16 порций блюда «Желе из апельсинов» (№ 891). Выход 1 порции 100г. (2 колонка). Рассчитать энергетическую и пищевую ценность блюда.

17. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 16 порций блюда «Желе из апельсинов» (№ 891). Выход 1 порции 100г. (2 колонка). Рассчитать энергетическую и пищевую ценность блюда.

18. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 16 порций блюда «Желе из апельсинов» (№ 891). Выход 1 порции 100г. (2 колонка). Рассчитать энергетическую и пищевую ценность блюда.

19. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 16 порций блюда «Желе из апельсинов» (№ 891). Выход 1 порции 100г. (2 колонка). Рассчитать энергетическую и пищевую ценность блюда.

20. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 16 порций блюда «Желе из апельсинов» (№ 891). Выход 1 порции 100г. (2 колонка). Рассчитать энергетическую и пищевую ценность блюда.

21. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 16 порций блюда «Желе из апельсинов» (№ 891). Выход 1 порции 100г. (2 колонка). Рассчитать энергетическую и пищевую ценность блюда.

22. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 16 порций блюда «Желе из апельсинов» (№ 891). Выход 1 порции 100г. (2 колонка). Рассчитать энергетическую и пищевую ценность блюда.

23. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 16 порций блюда «Желе из апельсинов» (№ 891). Выход 1 порции 100г. (2 колонка). Рассчитать энергетическую и пищевую ценность блюда.

24. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 16 порций блюда «Желе из апельсинов» (№ 891). Выход 1 порции 100г. (2 колонка). Рассчитать энергетическую и пищевую ценность блюда.

25. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 16 порций блюда «Желе из апельсинов» (№ 891). Выход 1 порции 100г. (2 колонка). Рассчитать энергетическую и пищевую ценность блюда.

26. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 16 порций блюда «Желе из апельсинов» (№ 891). Выход 1 порции 100г. (2 колонка). Рассчитать энергетическую и пищевую ценность блюда.

IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Тестовые задания. Тестовая форма -позволяет охватить большое количество критериев оценки и допускает компьютерную обработку данных. Как правило, предлагаемые тесты оценки компетенций делятся на психологические,

квалификационные (в учебном процессе эту роль частично выполняет педагогический тест) и физиологические.

Современный тест, разработанный в соответствии со всеми требованиями компетентностного подхода, может включать задания различных типов.

В обычной практике применения тестов для упрощения процедуры оценивания как правило используется простая схема:

–отметка «удовлетворительно», если правильно выполнено 50 –70% тестовых заданий;

–«хорошо», если правильно выполнено 70 –85 % тестовых заданий;

–«отлично», если правильно выполнено 85 –100 % тестовых заданий.

Решение заданий в тестовой форме проводится в течение изучения дисциплины. Преподаватель должен определить студентам исходные данные для подготовки к тестированию: назвать разделы (темы, вопросы), по которым будут задания в тестовой форме, нормативные акты и теоретические источники для подготовки.

При прохождении тестирования пользоваться конспектами лекций, учебниками, и иными материалами не разрешено.

Тестирование проводится в письменной форме. На тестирование отводится 15-20 минут. Каждый вариант тестовых заданий включает 20 вопросов. За каждый правильный ответ на вопрос дается 0,5 баллов.

Перевод баллов в оценку. Согласно технологической карте на выполнение теста выделяется 10 баллов. Таким образом, 10 баллов/ 20 вопросов = 0,5 баллов

Задачи. Решение практических задач осуществляется с целью проверки уровня знаний, умений, владений, понимания студентом основных методов и законов изучаемой теории при решении конкретных практических задач, умения применять на практике полученных знаний. Студенту объявляется условие задачи, решение которой он излагает устно.

Шкала оценивания:

«отлично» - студент ясно изложил условие задачи, решение обосновал точной ссылкой на изученный материал;

«хорошо» - студент ясно изложил условие задачи, но в обосновании решения имеются сомнения;

«удовлетворительно» - студент изложил условие задачи, но решение обосновал формулировками при неполном использовании понятийного аппарата дисциплины;

«неудовлетворительно» - студент не уяснил условие задачи, решение не обосновал.

При решении ситуационных задач разрешено пользоваться курсом лекций или учебниками.

На решение типовых задач отводится 10 минут.