

**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**

**«Процессы 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 «Процессы 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 «Процессы 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 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. – Махачкала: ДГУНХ, 2023 г., 54 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 «Процессы 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 – ППСЗ) специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ФОС по междисциплинарному курсу «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» включают в себя: перечень компетенций, формируемых в процессе освоения ППСЗ; 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 ППСЗ; 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. Ассортимент десертов и организация рабочего места для приготовлени 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 №№ 1-4 Задача № 1-3
2.	Тема 2. Технология приготовлени я натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.	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. Технология приготовлени я желированны х 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:	– вопросы для обсуждения ; – тестовые задания; – практичес кие задачи	Экзаменационн ые вопросы №№ 11,15,55,63 Задача №7-10

			У3,У4. ПО: ПО3. ПК-4.4 Знать: 37 Уметь: У7 ПК-4.6 Знать: 310 Уметь: У9.	– деловая игра	
4.	Тема 4. Технология приготовления мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.	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. Общие правила приготовления 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	- Экзаменационные вопросы №№ 16,17,19,22,23,25,29,32,37,40,60 Задача №14-17

				№2.4	
6.	Тема 6. Технологический процесс приготовления суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада.	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. Технологический процесс приготовления шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.	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. Технологический процесс	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

приготовлении десертов из мягкого сыра, творогом. Актуальные направления в приготовлении и холодных и горячих десертов, сервировка и подача 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 ситуационных 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. Ассортимент десертов и организация рабочего места для
приготовления сложных холодных десертов**

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

1. Значение сладких блюд в питании.
2. Правила организации рабочего места для приготовления сложных холодных десертов.
3. Сочетание основных продуктов с дополнительных ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов.
4. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов
5. Температурный и санитарный режимы приготовления и подачи холодных десертов
6. Характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, используемых для приготовления сложных холодных десертов.
7. Технология приготовления простых и основных холодных десертов.

Задание 2. Тесты по теме

Тест № 1

Выберите правильные ответы

Температура подачи горячих сладких блюд:

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

2. Температура подачи мороженого:

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

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

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

4. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?
- а) красящие;
 - б) дубильные;
 - в) алкалоид кофеин.
5. Щербет-это десерт из:
- а) фруктов;
 - б) молока;
 - в) яиц.
6. Нугатин-это:
- а) карамель с добавлением орехов;
 - б) атласная карамель;
 - в) пластичная карамель.
7. Ягодный сок и пюре вводят в кисели в сыром виде, чтобы сохранить в них витамин:
- а) А;
 - б) С;
 - в) В;
 - г) Е.
8. Технологический процесс приготовления компотов, состоит из следующих операций:
- а) подготовка фруктов, ягод, их варка в сиропе, процеживание;
 - б) сортировка, промывание фруктов и ягод, их варка, протирание и соединение с сиропом;
 - в) подготовка фруктов, ягод, варка сиропа, соединение;
 - г) подготовка фруктов и ягод, соединение с фруктовым отваром и охлаждением.
9. С какой целью для приготовления напитков 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.
10. Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахароза распадается на глюкозу и фруктозу?
- а) более кислым;
 - б) более сладким;
 - в) кисло-сладким.

Тест № 2

Выберите правильные ответы

1. 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.
2. 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.

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

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

4. Чем можно ароматизировать молочный кисель?

- а) корицей;
- б) ванилином;
- в) майораном.

5. Как подготовить форму для охлаждения густого киселя?

- а) смазать маслом;
- б) сильно нагреть;
- в) смочить водой, посыпать сахаром.

6. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?

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

7. С какой целью для приготовления напитков 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.

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

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

9. 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.

10. Каковы масса и температура отпуска киселей?

- а) 180 г, $t \sim 20$ °С;
- б) 200 г, $t \sim 15$ °С;
- в) 250 г, $t = 8$ °С.

Тест №3

Выберите правильные ответы

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

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

2. Укажите температуру подачи холодных десертов:

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

3. 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.

4. Назовите яичный продукт, который запрещено использовать для приготовления сложных холодных блюд:

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

5. Укажите температуру и сроки хранения желированных сладких блюд:

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

6. Какой сыр добавляют при приготовлении Тирамису:

- а) маскарпоне
- б) сливочный
- в) плавленый
- г) гауда.

7. Первичная подготовка белка перед взбиванием включает в себя:

- а) охлаждение до 2 °С
- б) охлаждение до 20 °С
- в) выдерживание при комнатной температуре
- г) замораживание.

8. 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.

9. 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.

10. Гранит с апельсином и лимоном-это:

а) измельчённый фруктовый лёд

б) замороженный измельчённый фруктовый лёд

в) взбитое фруктовое желе

г) железированное блюдо.

Задание 3 Практические задания

Задание 1

1. Сколько порций крема ванильного получится, если в наличии 9 кг сливок 35%-ной жирности? Выход 150г.

2. Выпишите продукты для приготовления 20 порций десерта «Пудинг яблочный с орехами».

Задание 2

1. Что нужно предпринять, чтобы при тепловой обработке сохранить естественную окраску и витаминную ценность ягод сладких блюд?

2. Составьте алгоритм приготовления соуса абрикосового.

Задание 3

1. При приготовлении чизкейка сливки свернулись. В чём причина, и какие Вы примете меры по исправлению дефекта?

2. Составьте алгоритм приготовления десерта «Панакота».

Тема 2. Технология приготовления натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых, ягодных и шоколадных салатов

Задание 1. Перечень вопросов по теме для устного обсуждения

1. Характеристика и предварительная обработка сырья и продуктов для приготовления десертов: плоды и ягоды.

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

3. Температурный и санитарный режимы приготовления и подачи холодных десертов.

4. Требования к качеству сложных холодных десертов.

5. Как производится отпуск холодных напитков?

6. Правила подачи сложных холодных десертов.

7. Какие плоды и ягоды не подвергают варке в процессе приготовления компота?

8. Какие требования предъявляются к компотам из свежих фруктов?

Задание 2. Контрольная работа

Вариант 1

1. Ассортимент десертов из натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых салатов.

2. Сервировка и подача натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых салатов.

3. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых салатов.
4. Безопасные способы хранения натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых салатов.
5. Контроль качества и безопасности натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых салатов.

Вариант 2

1. Комбинирование различных способов приготовления натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых салатов.
2. Охлаждение и замораживание основ для приготовления натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей.
3. Сервировка и подача натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых салатов.
4. Начинки, соусы и глазури для приготовления натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых салатов.
5. Оформление и техника декорирования натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых салатов.

Вариант 3

1. Ассортимент десертов из натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых салатов.
2. Предварительная подготовка фруктов, ягод, плодовых овощей и десертов.
3. Охлаждение и замораживание основ для приготовления натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей.
4. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых салатов.
5. Контроль качества и безопасности натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых салатов.

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. Сколько порций напитка клюквенного можно приготовить из 25 кг клюквы.
2. Составьте алгоритм приготовления соуса абрикосового.

Задание 3

1. Рассчитать количество продуктов, которое необходимо взять для приготовления 23 порций крема ягодного.
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. Технология приготовления желированных холодных десертов

Задание 1. Перечень вопросов по теме для устного обсуждения

1. Каково значение желирующих веществ в приготовлении сладких блюд?
2. Как классифицируются желирующие вещества?
3. Каковы преимущества агара?
4. От чего зависит качество студня?
5. Каковы недостатки крахмала, как студнеобразователя?

Задание 2. Тесты по теме

Выберите правильные ответы

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 жележированным сладким блюдам относятся:

а) компоты, кисели, самбуки, желе;

б) кисели, муссы, желе, свежие фрукты;

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

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

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

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

б) сортировка, промывание фруктов и ягод, их варка, протираание и соединение с сиропом;

в) подготовка фруктов, ягод, варка сиропов, соединение;

г) подготовка фруктов и ягод, соединение с фруктовом отваром и охлаждение.

10. Для приготовления мусса без желатина используют:

а) толокно;

б) яично-молочную смесь;

в) взбитые белки;

г) манную крупу.

11. Прочитайте внимательно текст, определите название соуса:

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

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

а) солью;

б) манной крупой;

в) желатином;

г) сахаром

13. Какие продукты используют при приготовлении самбуков?

а) фруктовое пюре;

д) взбитые желтки;

б) сахар;

е) взбитые белки;

в) агароид;

ж) шафран;

г) масло сливочное;

з) желатин.

14. Какой хлеб используют для приготовления летнего пудинга?

а) черный хлеб;

б) хлеб с тмином;

в) пшеничный хлеб;

г) хлеб с черносливом.

15. Какой крахмал используют для приготовления пастилы?

а) картофельный;

б) рисовый;

- в) пшеничный;
- г) кукурузный.

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

17. Укажите последовательность операций при приготовлении мусса клюквенного:

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

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

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

19. Установите соответствие:

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

20. Установите соответствие определений для следующих блюд:

- 1) желе;
- 2) мусс;
- 3) самбук;
- 4) крем;
- а) блюдо из взбитой сметаны и яично-молочной смеси;
- б) прозрачная студнеобразная масса;

- в) фруктовое пюре, взбитое с сахаром и яичными белками;
 г) взбитое желе густой пенообразной консистенции.

Задание 3 Практические задания

Задание 1

1. Рассчитать количество продуктов и необходимых для приготовления 27 порций желе из молока, если выход одной порции составит 150 г.

2. Определите зависимость времени студнеобразования от вида желирующего вещества на примере агара, желатина, пектина, крахмала, кларо.

Задание 2

1. Составьте таблицу преимуществ и недостатки желирующего вещества

Заполните таблицу 2 и сделайте вывод.

Таблица 2- преимущества и недостатки желирующего вещества

желирующее вещество	преимущества	недостатки

2. Определите количество крахмала для приготовления киселя из ягод средней густоты 40 порций выходом 200 г.

Задание 3

1. Определите зависимость времени студнеобразования от вида желирующего вещества на примере агара, желатина, пектина, крахмала, кларо.

2. Приведите классификацию, ассортимент и требования к качеству загустителей в виде таблицы 1.

Таблица 1- Характеристика ассортимента и качества загустителей

Наименование загустителя	Индекс INS (E)	Характеристика качества, сорт	Хранение

1. Крахмал			
2. Желатин и т.д.			

Задание 4

1. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 150 порций по 200 г. блюда «Кисель из плодов или ягод свежих» /№934/ в столовой II категории. Замените сахар-песок на мед натуральный, а также, крахмал картофельный сухой /20% влажности/ на крахмал картофельный сырец /50% влажности/.

2. Определите норму расхода продуктов для изготовления 300 порций компота из яблок и слив по рецептуре № 586 (926/III - 81 г.). Если масса порции 200 г.

Тема 4. Технология приготовления мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже

Задание 1. Перечень вопросов по теме для устного обсуждения

1. Для приготовления террина, шоколад растапливают на паровой бане?
2. Когда террин застынет на него наносят 2 слоя шоколада?
3. Для приготовления сорбе из яблок, приготовленное пюре соединяют с сиропом?
4. Для приготовления тирамису, желтки и сахар тщательно взбивают до тех пор пока сахар не растворится?
5. Перед подачей посыпают тирамису какао-порошком?
6. Для приготовления чизкейка, творог протирают через сито?
7. Для приготовления бланманже из молока, миндаль заливают холодной водой, кипятят 5 минут?
8. Как подготовить сырье для приготовления террина?
9. 3. Каковы правила подачи террина?
10. 4. Каковы требования к качеству террина, условия хранения и реализации?

Задание 2. Тесты по теме

Тестовые задания 1

Выберите правильные ответы

1. 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.

2. 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

3. Какой сыр добавляют при приготовлении Тирамису:

- а) маскарпоне
- б) сливочный
- в) плавленый
- г) гауда

4. 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

5. При приготовлении миндального бланманже образовались комочки. В чём причина:

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

6. 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

7. 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.

8. К холодным десертам относятся:

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

9. 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

10. 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

Тестовые задания 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. Как подготовить яблоки для пирога воздушного с яблоками?

- а) проварить протереть
- б) натереть на тёрке
- в) запечь и протереть

4. 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

5. 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

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

а). 100 градусов;

б). 80 градусов;

в). 50 градусов;

г) едва кипящее;

7. Как подготовить формочки для приготовления корзиночек с фруктами?

а) смочить водой

б) смазать маслом

в) постелить бумагу для выпекания

8. 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.

9. Определите перечень продуктов, используемых для приготовления шоколадного шербета?

а) молоко, сахар, соль, какао-порошок, шоколад, ванилин, кофейный ликёр

б) какао-порошок, шоколад, ванилин, кофейный ликёр

в) молоко, сахар, соль, какао-порошок, ванилин, кофейный ликёр

г) молоко, сахар, соль, какао-порошок.

10. 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.

Задание 3 Практические задания

Задание 1

1. Составьте схему приготовления блюда «Шоколадный террин»

2. Решить задачу

Рассчитать количество продуктов которое необходимо взять для приготовления 23 порций крема ягодного.

Задание 2

1. Рассчитать количество продуктов для приготовления соуса коньячного, который будет подан к 46 порциям крема орехового.

2. Составьте технологическую схему приготовления бланжанже.

Задание 3

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

2. Рассчитать калорийность крема из джема.

Задание 4

1. Составьте технологическую схему приготовления панна коты.

2. Рассчитать количество продуктов, которое необходимо взять для приготовления 24 порции самбука сливового.

Тема 5. Общие правила приготовления горячих десертов

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

Выберите правильные ответы

Вариант 1

1. Манная каша и молочная пенка являются основой для приготовления:

- а) пудинга
- б) самбука
- в) каши гурьевской
- г) крема

2. К пудингу лучше подать соус:

- а) шоколадный
- б) сметанный
- в) молочный
- г) грибной

3. Температура подачи горячих десертов:

- а) 40 - 45 градусов
- б) 50 - 55 градусов
- в) 60 - 65 градусов
- г) 70 - 75 градусов

4. К горячим сладким блюдам относят:

- а) пудинг
- б) самбук
- в) крем
- г) мусс

5. Блюдо принято назвать «Воздушным пирогом»:

- а) шарлотка
- б) суфле
- в) пудинг
- г) самбук

6. Суфле, пудинги, мучные изделия – это ряд из:

- а) кисломолочных горячих блюд;
- б) сладких фруктовых блюд;
- в) сладких холодных блюд;
- г) сладких горячих блюд.

7. Найдите верное утверждение:

- а) сладкие блюда бывают только горячими;
- б) сладкие десерты бывают только холодными;
- в) некоторые сладкие десерты подаются и в горячем, и в холодном виде
- г) сладкие десерты всегда подаются к супам и вторым блюдам.

8. Очень распространена выпечка, которая подается последним блюдом к чаю или кофе. Можно ли отнести их к десертам?

- а) да, это горячие десерты
- б) да, это холодные десерты
- в) нет, это вторые блюда
- г) нет, это холодные закуски.

9. Определите список только с горячими десертами:

- а) кофе, чай, блинчики, оладьи;
- б) кофе, пирожное, мороженое, блинчики;
- в) чай, мороженое, оладьи, пирожки с капустой;
- г) пирожки с яблоками, компот, натуральный сок, минеральная вода.

10. Эти ингредиенты просто необходимы в приготовлении сырников:

- а) яблоки и уксус;
- б) мука и творог;
- в) кофе и говядина;
- г) сахар и мандарины.

Вариант 2

1. При приготовлении сырников из посуды нужна миска, как вы думаете, для чего?

- а) для подогрева творога и сахара
- б) для охлаждения и покраски теста
- в) для помешивания ингредиентов и получения нужной массы теста
- г) для выпекания или жарения готовых сырников.

2. Необходимость яиц в составе теста для сырников обусловлена:

- а) клейковинным и разрыхляющим свойством куриных яиц;
- б) необходимостью замены желатина или муки;
- в) для хорошей жарки и выпекания всего состава;
- г) для придания необходимой влажности, исключения сухости.

3. На чем и какое время жарят сырники из творога? Определите верное соотношение:

- а) в низкой кастрюле с прочным дном около 1 часа;
- б) в сковороде около 10 минут;
- в) в микроволновой печи около 1 минуты;
- г) сырники не жарят.

4. Откуда берется напиток - горячий десерт «кофе»?

- а) делается из какао-бобов;
- б) выращивается в огороде в теплицах;
- в) из кофейных зерен кофейного дерева;
- г) из кофейных ягод кофейной розы.

5. В таких видах выпускается кофе для продажи:

- а) сухие бруски, кофейные шарики, пласты;
- б) в зернах, молотый, растворимый;
- в) запеченный, замороженный, заспиртованный;
- г) горячий, холодный, кремовый.

5. Определите среди ассортимента блюд черный кофе с молоком:

- а) в кофе добавляют горячее молоко и доводят до кипения, подают кофе с молоком в стаканах с подстаканниками или чашках для кофе с блюдцем;
- б) в кофе добавляют сахар, перед добавлением в стакан или чашку с кофе осторожно вводят взбитые сливки, можно выпускать сливки с кондитерского мешка;
- в) в кофе добавляют сахар и охлаждают до температуры 8-10 °С, перед отпуском кофе наливают в бокал или конический стакан, кладут шарик мороженого и сразу подают с солодкой;
- г) на дно кофейной чашки положить дольку шоколада затем налить горячий кофе, слегка помешать ложкой, чтобы шоколад растопился.

6. Определите среди ассортимента блюд кофе со сливками:

- а) в кофе добавляют горячее молоко и доводят до кипения, подают кофе с молоком в стаканах с подстаканниками или чашках для кофе с блюдцем;
- б) в кофе добавляют сахар, перед добавлением в стакан или чашку с кофе осторожно вводят взбитые сливки, можно выпускать сливки с кондитерского мешка;
- в) в кофе добавляют сахар и охлаждают до температуры 8-10°С, перед отпуском кофе наливают в бокал или конический стакан, кладут шарик мороженого и сразу подают с солодкой;
- г) на дно кофейной чашки положить дольку шоколада затем налить горячий кофе, слегка помешать ложкой, чтобы шоколад растопился.

7. Таким образом готовят черный кофе с мороженым:

- а) в кофе добавляют горячее молоко и доводят до кипения, подают кофе с молоком в стаканах с подстаканниками или чашках для кофе с блюдцем;
- б) в кофе добавляют сахар, перед добавлением в стакан или чашку с кофе осторожно вводят взбитые сливки, можно выпускать сливки с кондитерского мешка;

в) в кофе добавляют сахар и охлаждают до температуры 8-10°C, перед отпуском кофе наливают в бокал или конический стакан, кладут шарик мороженого и сразу подают с соломкой;

г) на дно кофейной чашки положить дольку шоколада затем налить горячий кофе, слегка помешать ложкой, чтобы шоколад растопился.

8. Вам следует найти рецепт приготовления черного кофе шоколадом:

а) в кофе добавляют горячее молоко и доводят до кипения, подают кофе с молоком в стаканах с подстаканниками или чашках для кофе с блюдцем;

б) в кофе добавляют сахар, перед добавлением в стакан или чашку с кофе осторожно вводят взбитые сливки, можно выпускать сливки с кондитерского мешка;

в) в кофе добавляют сахар и охлаждают до температуры 8-10°C, перед отпуском кофе наливают в бокал или конический стакан, кладут шарик мороженого и сразу подают с соломкой;

г) на дно кофейной чашки положить дольку шоколада затем налить горячий кофе, слегка помешать ложкой, чтобы шоколад растопился.

9. Угадайте, какой продукт получают таким образом: семена тропического дерева какао перерабатываются в муку, добавляют сахар, далее можно приготовить разные детские лакомства:

а) шоколад в порошке;

б) сахарная пудра;

в) золотой желатин;

г) яичный порошок.

10. Этот популярный десерт бывает традиционный черный и зеленый, красный, и даже голубой:

а) шоколадный мусс;

б) просто чай;

в) тарталетка с кремом;

г) просто какао.

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 ТК и схемы приготовления яблок запеченных, фруктов-гриль, гернок с фруктами.

2. Составить таблицу: Характеристика сырья, полуфабрикатов для приготовления сладких горячих блюд.

Задание 3

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

Задание 4

1. Составить таблицу: «Отделочные виды теста для горячих десертов; характеристика и требования к качеству, условия и сроки хранения».

2. Рассчитать массу нетто сырья и готовой продукции пудинга сухарного: сухари-40, молоко-80, яйца-10, сахар-15, цукаты-10, сливочное масло-5, соус абрикосовый 30.

Сырье Масса Брутто Отходы при механич. обр (%)

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

Тема 6 Технологический процесс приготовления суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада.

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 суфле на манной крупе. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

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

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

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

8. 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. Технологический процесс приготовления шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.

Задание 1. Перечень вопросов по теме для устного обсуждения

1. Какова роль горячих сладких блюд?
2. Какое сырье относится к основному при приготовлении сладких блюд?
3. Как подготовить сырье для приготовления сладких блюд?
4. Каковы правила подачи горячих сладких блюд?
5. Каковы требования к качеству горячих сладких блюд?
6. Каковы условия хранения и реализации горячих сладких блюд?
7. Каковы особенности приготовления фондю?

результатов (ОК 3)

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. Что такое фламбирование?

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

4. В чем заключается особенность подачи кофе гляссе?

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

5. 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.

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

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

7. В каких сладких блюдах содержится наибольшее количество витаминов ?

- а) горячих сладких блюдах
- б) железированных блюдах
- в) блюдах из свежих фруктов и ягод :

г) кремах

8. При заказе горячего шоколада его не оказалось в наличии, ваше решение?

а) отказать в заказе

б) предложить шоколадный коктейль

в) заменить шоколад какао (вкус очень похож) и замаскировать взбитыми сливками

г) предложить другой напиток

9. Слово десерт имеет французское происхождение, что дословно переводится, как:

Варианты ответов

а) «расчищать стол»

б) «сладость»

в) «сахар»

г) «радость»

10. К горячим десертам относятся:

а) фруктовые салаты

б) железированные блюда

в) фондю

Вариант 2

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

а) снежки, фондю

б) суфле, пудинги

в) щербет

г) террин

2. Для отпуска десертов используют следующие соусы?

а) сладкие

б) шоколадные

в) фруктовые

г) белые

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

6. К горячим десертам относятся:

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

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

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

8. Укажите, что относится к горячим десертам:

- а) пудинги
- б) сорбет
- в) пироги
- г) тирамису
- д) кексы

9. К какому виду десертов относится сплит?

- а) фруктовый десерт
- б) молочный десерт
- в) шоколадный десерт
- г) выпечка

10. Как называется, взбитое желе:

- а) желатин
- б) мусс
- в) суфле

Задание 3 Практические задания

Задание 1

1. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Гренки с плодами и ягодами». Общее количество операций не должно превышать 12-и операций. Составьте подробное описание подачи блюда.

2. Составьте логическую цепочку: Стадии приготовления блюда «Шарлотка с яблоками».

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 рецептур.

Задание 3

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

Тема 8. Технологический процесс приготовления десертов из мягкого сыра, творогом. Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов, сервировка и подача 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

Тестовые задания 1

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.

Тестовые задания 2.

1. Из какой крупы готовят гурьевскую кашу?

а) рисовая;

- б) овсяная;
 - в) манная;
 - г) гречневая.
2. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток?
- а) крупного помола;
 - б) из обжаренных зерен;
 - в) мелкий;
 - г) из сырых зерен.
3. Что придает чаю аромат?
- а) дубильные вещества;
 - б) эфирное масло;
 - в) экстрактивные вещества;
 - г) кофеин.
4. 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..
5. 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.
6. 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.
7. 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.
8. 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.

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

А. Яблоки в тесте жареные

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

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

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

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 шербета.
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.

Задачи к экзамену

1. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 25 порций блюда «Желе из плодов или ягод свежих» (№ 890). Выход 1 порции 150 г. (2 колонка). Рассчитать энергетическую и пищевую ценность блюда.
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. 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.
6. 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.
7. 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 отводиться 10 минут.