

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Баламирзоев Назим Лидинович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 14.06.2022 17:40:38  
Уникальный программный ключ:  
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет»

## ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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

Специальность **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**  
код, наименование специальности

Уровень подготовки **Среднее профессиональное образование на базе основного общего образования**

Разработчик   
(подпись) К.К. Мустафаева, к.т.н.  
(ФИО, уч. степень, уч. звание)

Фонд оценочных средств обсужден на заседании кафедры ППОПТИ  
« 20 » 09 20 22 г., протокол № 1

Зав. выпускающей кафедрой   
(подпись) Демирова А.Ф., д.т.н., профессор  
(ФИО, уч. степень, уч. звание)

г. Махачкала 2022

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1 ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ .....	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	4
3 ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	8
3.1. Контроль и оценка освоения профессионального модуля .....	8
4 ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ .....	9
5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ.....	23

## **1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

Фонд оценочных средств (ФОС) ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания предназначен для контроля и оценки образовательных достижений, обучающихся (в т.ч. по самостоятельной работе студентов, далее – СРС), освоивших программу данного модуля.

Целью фонда оценочных средств является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» предусмотрено формирование следующих компетенций:

ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов 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, подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания;

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

ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, 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;

Формой аттестации по ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» является экзамен.

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.04 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,  
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ  
ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЁТОМ  
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ  
ОБСЛУЖИВАНИЯ» ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ**

В результате аттестации по ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» осуществляется комплексная проверка следующих умений, знаний и практического опыта, а также динамика формирования профессиональных компетенций:

Результаты обучения: знания, умения, практический опыт	Формируемые виды деятельности/компетенции
<b>Знать:</b>	<p><b>ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания/ПК 4.1</b></p>
31 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	
32 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,	
33 производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	
<b>Уметь:</b>	
У1 контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	
У2 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами:	
<b>Иметь практический опыт в:</b>	<p><b>ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания/ПК 4.2</b></p>
П1 организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	
<b>Знать:</b>	
33 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
34- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных десертов;	
35 правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков	
<b>Уметь:</b>	
У3 рецептуры холодных десертов, напитков в	

соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	
У4 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;;	
У5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
<b>Иметь практический опыт в:</b>	
П2 разработки ассортимента холодных десертов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания	
<b>Знать:</b>	
З6 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих десертов, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
З7 актуальные направления в приготовлении десертов; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячих десертов;	
З8 правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих десертов.	<p><b>ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания/ПК 4.3</b></p>
<b>Уметь:</b>	
У6 рецептуры горячих десертов в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	
У7 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
У8 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов,	

<p>применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	
<p><b>Иметь практический опыт в:</b></p>	
<p>П3 разработки ассортимента горячих десертов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных.</p>	
<p><b>Знать:</b></p>	
<p>З1 современные методы приготовления холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>	<p><b>ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания/ ПК 4.4</b></p>
<p>З2 варианты оформления холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>	
<p>З3 варианты подачи холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>	
<p><b>Уметь:</b></p>	
<p>У1 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>	
<p>У2 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>	
<p>У3 соблюдать личную гигиену</p>	
<p><b>Иметь практический опыт в:</b></p>	
<p>П1 приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных напитков, сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых региональных;</p>	
<p><b>Знать:</b></p>	
<p>З4 современные методы приготовления горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>	<p><b>ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих</b></p>
<p>З5 варианты оформления горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских брендовых, региональных;</p>	
<p>З6 варианты подачи горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>	

<b>Уметь:</b>	<p><b>десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания/ ПК 4.5</b></p>
У4 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
У5 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	
У6 соблюдать личную гигиену	
<b>Иметь практический опыт в:</b>	<p><b>ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания/ ПК 4.6</b></p>
П2 приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи горячих напитков, сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности готовой кулинарной продукции;	
<b>Знать:</b>	
37 современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
38 актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;	
39 назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;	
<b>Уметь:</b>	
У7 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	
У8 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
У9 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	
<b>Иметь практический опыт в:</b>	
П3 разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	

### 3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Контроль и оценка освоения профессионального модуля

Предметом оценки служат знания, умения и практический опыт, предусмотренные ФГОС СПО, направленные на формирование профессиональных компетенций.

Таблица 2.

Элемент МДК и практик	Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые компетенции/знания/ умения/практический опыт
Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Экзаменационная работа	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3 З1-З8, У1-У8, П1-П3,
Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента		ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6. З1-З9, У1-У9, П1-П3
Учебная практика		ПК 4.1, ПК4.2, ПК 4.3 З1-З8, У1-У8, П1-П3,
Производственная практика (по профилю специальности)		ПК 4.4; ПК 4.5; ПК 4.6. З1-З9, У1-У9, П1-П3



#### 4. ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Формируемая компетенция: ПК 4.1;

##### Перечень заданий закрытого типа

**Задание №1** Выберите несколько правильных ответов на вопрос

Укажите, правильно какие направления присутствуют в современное время в приготовлении холодных, горячих десертов, напитков сложного приготовления?	а. десерт должен быть не только вкусным, но и оригинально оформленным и низкокалорийным
	б. присутствие нескольких текстур (мягкая и нежная, кусочки фруктов, хрустящая)
	в. во многих сладких десертах присутствует жиры, яйца, молоко, сливки, которые обуславливают их высокую калорийность

**Задание №2** Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, правильно какой десерт подавался римскому императору и в современное время, приобрел популярность в современное время?	а. Макарон
	б. Кассата.
	в. Джелато.

**Задание №3** Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, правильно какой холодный напиток очень популярен в современное время?	а. Компот.
	б. Кисель
	в. Смузи


**Задание №4** Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, правильно, какой горячий напиток вкусен и полезен для организма человека?	а. чай с привкусом свежих апельсинов или яблок
	б. какао
	в. кофе

**Задание №5** Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, при какой температуре подают сложные горячие десерты?	а. 55 С
	б. 65 С
	в. 70 С
	г. 75 С

**Задание №6** Выберите правильный ответ на вопрос

Определите по рисунку название блюда:	а. Сухофрукты и ягоды
	б. Свежие фрукты и ягоды
	в. Моченые фрукты и ягоды

**Задание №7** Установите соответствие между названием и предложенными вариантами

Название	Варианты ответов
1. Натуральная ваниль	а. пять раз сильнее, но лишь в четыре раза дороже
2. Этилванилин.	б. производят из лигнина (полученного из древесины)
3. Ванилин	в. разновидности тропической орхидеи

**Задание №8** Установите соответствие между названием и предложенными вариантами

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

**Задание № 9** Укажите последовательность технологических операций приготовления классической панакоты.

№	Процессы приготовления
1	Декорирование соусом
2	Застывание при температуре 6 °С 5-6 часов
3	Распускание желатина в сливках
4	Заливания желатина водой, набухание
5	Смешивание сливок и сахара с последующим нагреванием

**Задание №10.** Восстанови последовательность приготовления пудинга с консервированными плодами.

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

### Перечень заданий открытого типа

**Задание №1** В каких цехах проводят Механическую кулинарную и тепловую обработку продуктов для сладких?

**Задание №2** Каково значение белка яиц при приготовлении блинчиков?

**Задание №3** Дайте характеристику сборнику рецептур блюд, кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

**Задание №4** Почему не рекомендуется хранить долго сложные холодные десерты и

холодные напитки?

**Задание №5** Специалисты каких территориальных органов осуществляют санитарный контроль за соблюдением правил личной гигиены, санитарного режима, за состоянием здоровья сотрудников предприятий общественного питания.

**Задание №6.** В специализированном отделении какого цеха на предприятиях общественного питания приготавливают сладкие блюда?

**Задание №7** Вид инструктажа, проводимый с работниками на рабочем месте:

**Задание №8** Подберите оборудование для организации рабочего места по приготовлению жареных десертов?

**Задание №9** Продолжите предложение.

По словам И. П. Павлова, "...еда, начатая с удовольствием вследствие потребности в еде, в еде, должна и закончится им же, несмотря на удовлетворение потребности, причем объектом этого удовольствия является вещество, почти не требующее на себя \_\_\_\_\_ -

**Задание №10** Дайте определение.

Студнеобразователи – это вещества,

### Формируемая компетенция: ПК 4. 2

#### Перечень заданий закрытого типа

**Задание №1** Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, правильно какое лакомство считается родом из Италии?	а.– панна кота
	б. - смузи
	в.- парфе

**Задание №2** Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, правильно какие актуальные тенденции при оформлении десертов действуют в настоящее время?	а.-обыденное оформление без изысков
	б- простейшее оформление
	в оформление в классическом варианте кондитерского искусства

**Задание №3** Выберите, правильный ответ на вопрос.

Выберите, какой основной компонент, для приготовления самбуков?	а.-желатин
	б. -белки
	в.- сахар
	г. -лимонная кислота

**Задание №4** Выберите правильный ответ на вопрос.

Для чего в технологическом процессе приготовления десерта «Яблоки в сиропе», яблоки варят в слегка подкисленной воде	а. - для удаления горечи
	б. - для полного размягчения
	в - для сохранения дубильных веществ
	г.- для сохранения цвета яблок и полного размягчения.

**Задание №5** Выберите правильный вариант ответа на вопрос.

Укажите, какой срок хранения сладких салатов?	а.- 20-30 минут
	б.- 30-40 минут
	в.- 40-50 минут
	г. 50-60 минут

**Задание №6** Выберите правильный вариант ответа на вопрос.

Укажите, в течение, какого времени необходимо реализовать кисели?	а.- 12 часов
	б.-5 часов
	в.- 3 часа
	г. – 24 часа

**Задание №7** Установите соответствие причин возможных дефектов.

Десерт/отделочный полуфабрикат	Варианты ответов
1. Чизкейк - начинка при выпечке растеклась	а. Не смазана поверхность маслом
2. Айсинг - при нанесении узоров расплывается	б. Интенсивное взбивание
3. Карамельная сетка - не отстает от поверхности металлической формы	в. Слабая консистенция


**Задание №8** Установите соответствие между правильностью использования разделочных досок при приготовлении кулинарной продукции.

Признаки классификации	Наименование десертов
1. Фрукты, ягоды	а. Парфе, гранита
2. Желированные	б. Муссы, самбуки
3. Замороженные	в. Сабайон
4. Соусы	г. Салат фруктовый
5. Блюда из круп	д. Шарлотка
6. Блюда из яблок	е. Пудинг

**Задание №9** Установите правильную технологическую последовательность приготовления крема ванильного из сметаны.

№ п/п	Перечень операций
1.	вводят растопленный желатин
2.	сметану охлаждают и взбивают
3.	молоко кипятят
4.	разливают в формочки
5.	охлаждают
6.	смесь процеживают и добавляют ванилин
7.	проваривают на водяной бане
8.	вводят во взбитую сметану яично-молочную смесь
9.	яйца растирают с сахаром, разводят теплым молоком
10.	желатин замачивают

**Задание №10.** Задание на установление правильной технологической последовательности приготовления десерта «Лимонно - малиновый шифон».

Название блюда	Используемые п/ф	Последовательность
 <p><b>Лимонно - малиновый шифон</b></p>	50г сахара ;10г воды 25г яйца (белок); 15г лимона 4г желатина 50г взбитых сливок 33-38% жир. 5г бисквита; 40 г малины 20 г малинового соуса	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. В форму выкладывают бисквит, малину, сверху безе и охлаждают.</li> <li>2. Из сахара и воды варят сироп до «тонкой нитки », постоянно помешивая.</li> <li>3. При подаче поливают соусом, украшают мятой.</li> <li>4. В безе добавляют сок лимона, желатин и взбитые сливки.</li> <li>5. Белок взбивают с сахаром (12г), вливают сироп тонкой струйкой и продолжают взбивать до образования безе.</li> </ol>

### Перечень заданий открытого типа

**Задание №1.** Какой основной компонент, для приготовления самбуков?

**Задание №2** Какой срок хранения сладких салатов?

**Задание №3** Какими нормативно- техническими документами руководствуются при оценке продукции?

**Задание №4** Перечислить основные признаки классификации сладких холодных и горячих блюд.

**Задание №5** Перечислить смешанные десерты.

**Задание №6.** Перечислить ассортимент железированных десертов.

**Задание №7** Что обозначает принцип рационального использования сырья и отходов?

**Задание №8** Какие десерты относятся к замороженным?

**Задание №9.** Вставьте пропущенные слова.

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

**Задание №10** Вставьте пропущенные слова.

К железированным сладким блюдам относятся \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_.

**Формируемая компетенция: ПК 4. 3**

### Перечень заданий закрытого типа

**Задание №1.** Выберите несколько правильных ответов на вопрос

Выберите правильно, как можно приготовить десерт «чизкейк»?	а.- комбинированным способом
	б.-горячим способом
	в.- вспомогательным способом
	г.-холодным способом
	д.- индивидуальным способом

**Задание №2.** Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, название печенья, для приготовления десерта «Тирамису»	а.- печенье песочное
	б.- печенье сахарное «Савоярди»
	в.- овсяное классическое
	г.- печенье комбинированное
	д.- печенье сдобное

**Задание №3.** Выберите правильный ответ на вопрос.

Выберите правильно, к какой из кухонь относится десерт «Бланманже»?	а.-Французская кухня
	б.-Итальянская кухня
	в.-Немецкая кухня
	г.- Российская кухня

**Задание №4.** Выберите правильный ответ на вопрос.

Выберите правильно, при какой температуре и сколько времени можно хранить горячие десерты?	а.- $t = 55...60$ °C не более 2 ч.
	б.- $t = 60...75$ °C не более 2 ч.
	в.- $t = 70...75$ °C не более 2 ч.

**Задание №5.** Выберите правильный ответ на вопрос.

Выберите правильно, к какому горячему десерту подают отдельно в молочнике холодное молоко?	а.-Чизкейк
	б.-Суфле из ревеня
	в.-Брауни
	г.- Кекс с глазурью

**Задание №6.** Выберите правильный ответ на вопрос.

Выберите правильно, к какой из кухонь относится приготовление десерта «Фондант классический»?	а.-Французская кухня
	б.-Итальянская кухня
	в.-Немецкая кухня
	г.- Российская кухня

**Задание №7.** Установите соответствие между картинкой и названием

1) 	2) 	3) 	а) шенуа б) креманка в) аппарат для вакуумирования г) слайсер д) сотейник е) планетарный миксер ж) турка
4) 	5) 	6) 	
7) 	8) 	9) 	



з) кремер (сифон)

и) газовая горелка

**Задание №8.** Установите соответствие между наименованием оборудования и его назначением

Наименование оборудования	Назначение
1) Пакоджет	а) Электроприбор, предназначенный для тонкого измельчения до однородной пюреобразной консистенции сырых и прошедших тепловую обработку плодов и ягод
2) Куттер	б) Электроприбор для быстрого смешивания холодных напитков, сбивания сливок, белков яиц, фруктовых смесей для мусса, различных кондитерских смесей
3) Миксер	в) Электроприбор, предназначенный для измельчения замороженных продуктов и смешивания до получения густой однородной ледяной пасты (сорбет)
4) Погружной блендер	г) Электроприбор, предназначенный для приготовления гомогенных смесей путем измельчения, взбивания, смешивания. Оснащен мощными ножами, позволяет перерабатывать жесткие продукты

**Задание №9.** Установите правильную последовательность приготовления кляра для яблок в тесте

- 1) Белки сырых яиц отделяю от желтков
- 2) Молоко соединяю с солью, сахаром, сметаной, желтками
- 3) Добавляю просеянную муку, замешиваю тесто
- 4) Белки взбиваю в пышную пену, ввожу в тесто
- 5) Осторожно перемешиваю
- 6) Готовое тесто храню в холодильнике

**Задание №10.** Восстанови последовательность приготовления пудинга с консервированными плодами.

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

### Перечень заданий открытого типа

**Задание №1** Как часто должна производиться санитарная обработка на предприятии общественного питания?

**Задание №2** Какой коэффициент загрузки пароконвектоматов?

**Задание №3** Кто осуществляет повседневный контроль выпускаемой продукции на производстве?

**Задание №4** При какой температуре и сколько времени можно хранить горячие десерты?

**Задание №5** При какой температуре и сколько времени необходимо затратить для приготовления десерта «Шарлотка с яблоками»?

**Задание №6.** Из каких ингредиентов готовят соус шоколадный для горячего десерта «Шоколадное Фондю»?

**Задание №7** Какие приборы подаются для горячих десертов?

**Задание №8** В течение какого времени необходимо реализовать горячие десерты?

**Задание №9** Продолжите предложение.

Рабочее место для формования изделий оборудуют \_\_\_\_\_

**Задание №10** Продолжите предложение.

Основной инвентарь для приготовления холодных и горячих десертов: \_\_\_\_\_

**Формируемая компетенция: ПК 4.4;**

### Перечень заданий закрытого типа

**Задание №1** Выберите несколько правильных ответов на вопрос

Какие сладкие блюда подаются горячими	а. компот
	б. суфле
	в. гренки

**Задание №2** Выберите правильный ответ на вопрос

Какой % крахмала добавляется в густой кисель	а 30-50%
	б. 60-80%
	в. 20-40%

**Задание №3** Выберите правильный ответ на вопрос

Назови время замачивания желатина, агароида, агара	а. 40-60 минут
	б. 1 – 1,5 часа
	в. 30 – 40 минут

**Задание №4** Уберите лишнее

Назови достоинства сладких блюд.	а. содержат значительное количество сахара
	б.- обладают приятным сладким вкусом
	в.- обладают приятным ароматом

**Задание №5** Выберите несколько правильных ответов на вопрос

Окраска настоя зависит от	а.- способа обработки чая при его производстве
	б.- содержания дубильных веществ
	в.- содержания красящих веществ
	г.- всё перечисленное



**Задание №6** Выберите несколько правильных ответов на вопрос

Чай, кофе, какао в процессе хранения	а.- изменяют цвет
	б.- поглощают посторонние запахи
	в.- теряют аромат

**Задание №7** Установите соответствие между группой сладких блюд и блюдами, к которой они принадлежат. К буквам из левой колонки подбери цифры из правой колонки

а	Горячие	1	Свежие фрукты
б	Холодные	2	Чай
		3	Натуральные ягоды
		4	Кофе
		5	Компот
		6	Желированные блюда
		7	Кисель
		8	Какао напиток
		9	Замороженные блюда
		10	Шоколад-напиток

**Задание №8.** Установи соответствие между группами и элементами групп

Группа	Элементы групп
1. Кисель средней густоты	а. 35-40
2. Кисель густой	б. 60-80
3. Кисель полужидкий	в. 20-40

**Задание № 9.** Восстанови последовательность приготовления киселя из клюквы, смородины, вишни, черники:

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

**Задание № 10.** Восстанови последовательность процесс приготовления желе

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

### Перечень заданий открытого типа

**Задание №1** Что добавляют в компоты для улучшения вкуса?

**Задание №2** Какой водой разводят крахмал?

**Задание №3** Механическую кулинарную и тепловую обработку продуктов для сладких блюд проводят в каких цехах?

**Задание №4** Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов?

**Задание №5** Каковы масса и температура отпуски киселей?

**Задание №6** Чем можно ароматизировать молочный кисель?

**Задание №7** Какой водой промывают 3 — 4 раза сухофрукты перед варкой компота?

**Задание №8** Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?

**Задание №9** В заданиях заполните пропуски в предложениях

На П.О.П. сладкие блюда приготавливают в специальном отделении \_\_\_\_\_

**Задание №10** В заданиях заполните пропуски в предложениях

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

### Формируемая компетенция: ПК 4. 5

#### Перечень заданий закрытого типа

**Задание №1** Выберите несколько правильных ответов на вопрос

Чай, кофе, какао в процессе хранения ...	а. изменяют цвет
	б. поглощают посторонние запахи
	в. теряют аромат

**Задание №2** Выберите несколько правильных ответов на вопрос

Окраска настоя зависит от ...	а. способа обработки чая при его производстве
	б. содержания дубильных веществ
	в. содержания красящих веществ

**Задание №3** Выберите несколько правильных ответов на вопрос.

По предложенным ингредиентам определить название напитка: Мёд-100, сахар-75, гвоздика-3, корица-5, кардамон или имбирь-5, лавровый лист-1, облепиха 110, вода 1000.	а. медовый айс – крим
	б. напиток клюквенный
	в. напиток «Петровский»
	г. сбитень

**Задание №4** Выберите несколько правильных ответов на вопрос.

Содержащиеся во всех горячих напитках вещества	а. благоприятно влияют на сердечную деятельность
	б. способствуют пищеварению
	в. уменьшают ощущение усталости
	г. обладают высокой пищевой ценностью

**Задание №5** Выберите несколько правильных ответов на вопрос.

Чай, кофе, какао следует хранить ...	а. в сухих помещениях
	б. в плотно закрытой таре
	в. вдали от пряностей и других продуктов обладающих специфическими запахами
	г. в распечатанных пачках

**Задание №6** Выберите несколько правильных ответов на вопрос.

Чай богат ...	а. витаминами В <sub>1</sub> , В <sub>2</sub> , С, Р, РР
	б. аминокислотами

	в. пигментам
	г. алкалоидами

**Задание №7.** Соотнеси технологию приготовления согласно названию кофейного напитка.

1. Кофе на молоке (по-варшавски)	а. Готовят черный кофе, отдельно взбивают сливки с рафинадной пудрой. Взбитые сливки осторожно кладут в стакан с налитым кофе. Можно выпускать сливки из кондитерского конверта.
2. Кофе со взбитыми сливками (по-венски)	б. Мелко смолотый натуральный кофе засыпают в специальную посуду (турку), добавляют сахар, заливают холодной водой и доводят до кипения. Подают кофе в турке или переливают в кофейные чашки, не процеживая. На поверхности должна быть мелкозернистая пена. Отдельно подают холодную кипяченую или минеральную воду.
3. Кофе по-восточному (черный с гущей)	в. Готовят кофе более концентрированным. В сваренный и процеженный кофе добавляют горячее топленое молоко, сахар, доводят до кипения. При отпуске разливают в стаканы или чашки. Сверху положить молочную пенку, снятую при топлении молока.

**Задание №8** Установите соответствие между группой сладких блюд и блюдами, к которой они принадлежат.

- |                |                                       |
|----------------|---------------------------------------|
| 1 холодные     | а. мороженое                          |
| 2 горячие      | б. желе лимонное                      |
| 3 замороженные | в. пудинг с консервированными плодами |
|                | г. компот из яблок и груш             |
|                | д. фруктовый лёд                      |
|                | е. яблоки в тесте                     |

**Задание №9.** Восстанови последовательность приготовления мусса.

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

**Задание №10.** Восстанови последовательность приготовления ванильного крема.

1. Желатин замачивают, растапливают.
2. Сметану охлаждают до 2 градусов.
3. Молоко кипятят.
4. Яйца растирают с сахаром, разводят тёплым молоком.

5. Проваривают на водяной бане до 70 – 80 градусов.
6. Вводят растопленный желатин.
7. Процеживают смесь, добавляют ванилин.
8. Сметану взбивают, вливают яично-молочную смесь.
9. Крем разливают в формочки, охлаждают.
10. Крем перекладывают в креманки, подают с соусом.

### Перечень заданий открытого типа

**Задание №1.** Как влияет на вкус чая соприкосновение с металлом?

**Задание №2** Определи желированное блюдо по составу сырья - готовят из взбитых сливок 35% жирности или сметаны, яично-молочной смеси и желатина

**Задание №3** Горячие напитки – чай, кофе, какао, шоколад – являются ...

**Задание №4** Чай, кофе, какао в процессе хранения ...

**Задание №5** Зеленый кирпичный чай перед завариванием...

**Задание №6** Лучший по качеству напиток получают из кофе, размолотого ...?

**Задание №7** Масса желирующих продуктов в процессе замачивания увеличивается во сколько раз?

**Задание №8** Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите?

**Задание №9** Вставьте пропущенные слова(ответ пропишите через запятую).

Кипяченое молоко подают как горячим, так и холодным. Температура горячих напитков должна быть \_\_\_\_\_ °С, холодных — \_\_\_\_\_ °С и \_\_\_\_\_ °С.

**Задание №10** Вставьте пропущенные слова(ответ пропишите через запятую).

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

**Формируемая компетенция: ПК 4. 6**

### Перечень заданий закрытого типа

**Задание №1.** Выбери верное.

Яблоки жарят до образования золотистой поджаристой корочки ...

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

**Задание №2.** Выберите, сколько времени необходимо для замораживания мусса в холодильной камере?

- а. 6 часов
- б. 4 часа
- в. 10 часов

**Задание №3.** Выберите, какие ароматические эссенции используются, для приготовления сложных холодных и горячих десертов?

- а. кориандр, мускатный орех
- б. имбирь, эстрагон
- в. корица, ванилин

**Задание №4.** Какой фрукт добавляют в шарлотку

- а. киви
- б. персик
- в. яблоко

**Задание №5.** Выбери несколько верных вариантов

К железированным блюдам относятся...

- а. кисель молочный
- б. самбук яблочный
- в. пудинг сахарный
- г. яблоки в тесте
- д. крем ванильный
- е. мусс клубничный

**Задание №6.** Выбери несколько верных вариантов






Улучшить вкусовые качества сладких блюд и придать им аромат помогают входящие в их состав:

- а. орехи
- б. какао
- в. ванилин
- г. лимонная кислота
- д. железирующие продукты

**Задание №7.** Соотнеси количество желатина на 1 кг железированных блюд.

1. Желе	а. 30
2. Мусс	б. 27
3. Самбук	в. 15
4. Крем	г. 20

**Задание №8.** Соотнеси названия железирующих веществ с изображением

1. крахмал	а. 
2. желатин	б. 
3. агароид	в. 
4. агар	г. 
5. пектин	д. 

**Задание №9.** Восстанови технологическую последовательность подготовки свежих фруктов и ягод для приготовления салатов.

1. Фрукты и ягоды перебирают
2. Удаляют остатки стебельков и плодоножек
3. Промывают холодной водой, оставляя их в воде на 2-3 минуты
4. Перемешивают
5. Ополаскивают холодной кипячёной водой
6. Укладывают в дуршлаг или сито

7. Дают стечь воде

**Задание №10.** Восстанови последовательность приготовления пудинга с консервированными плодами.

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

#### Перечень заданий открытого типа

**Задание №1.** Для чего яблоки для блюда «Яблоки с рисом» варят в подкисленной лимонной кислотой воде?

**Задание №2.** Какая крупа используется для приготовления каши гурьевской?

**Задание №3.** Как влияет большое количества кофеина на организм человека?

**Задание №4.** Назови температуру фритюра для жаренья яблок в кляре.

**Задание №5.** Какой натуральный кофе поступает на п.о.п.?

**Задание №6** Как называется легкий и воздушный десерт, основу которого составляют яйца. Причем белки взбиваются отдельно, именно они и придают воздушность этому десерту.

**Задание №7.** Каким ингредиентом самбук отличается от мусса?

**Задание №8.** Как называется приём кулинарной обработки, когда блюдо поливают алкоголем и поджигают, отчего у блюда появляются неповторимые аромат и вкус, оно покрывается хрустящей корочкой?

**Задание №9.** Вставьте пропущенные слова(ответ пропишите через запятую).

Какао и шоколад являются продуктами \_\_\_\_\_ пищевой ценности, благодаря содержанию в них большого количества \_\_\_\_\_. Кроме того, в них содержатся вещества, действующие \_\_\_\_\_ на нервную систему и сердечную деятельность.

**Задание №10.** Вставьте пропущенное слово

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

## 5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

В ФГБОУ ВО «ДГТУ» для обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования применяется пятибалльная шкала знаний, умений, практического опыта.

Таблица 3

Шкалы оцениван я	Критерии оценивания
пятибалль ная	
«Отлично» - 5 баллов	<p>Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрирует глубокое и прочное освоение материала;</li> <li>– исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал;</li> <li>– правильно формирует определения;</li> <li>– демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой;</li> <li>– умеет делать выводы по излагаемому материалу.</li> </ul>
«Хорошо» - 4 балла	<p>Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений;</li> <li>– достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал;</li> <li>– демонстрирует умения ориентироваться в нормативно-правовой литературе;</li> <li>– умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.</li> </ul>
«Удовлетворительно» - 3 балла	<p>Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрирует общее знание изучаемого материала;</li> <li>– испытывает затруднения при ответах на дополнительные вопросы;</li> <li>– знает основную рекомендуемую литературу;</li> <li>– умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала.</li> </ul>
«Неудовлетворительно» - 2 балла	<p>Ставится в случае:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– незнания значительной части программного материала;</li> <li>– не владения понятийным аппаратом дисциплины;</li> <li>– допущения существенных ошибок при изложении учебного материала;</li> <li>– неумения строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса;</li> <li>– неумения делать выводы по излагаемому материалу.</li> </ul>

## Критерии оценки тестовых заданий

Таблица 4

Процент выполненных тестовых заданий	Оценка
до 50%	неудовлетворительно
50-69%	удовлетворительно
70-84%	хорошо
85-100%	отлично

## КЛЮЧИ К ЗАДАНИЯМ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Таблица 5

Формируемые компетенции	№ задания	Ответ
ПК 4.1	<b>Задания закрытого типа</b>	
	№ 1	аб
	№ 2	в
	№ 3	в
	№ 4	а
	№ 5	а
	№ 6	б
	№ 7	1-в; 2-б; 3-а
	№ 8	1-г; 2-д; 3-а; 4-б; 5-в
	№ 9	45321
	№ 10	34152
	<b>Задания открытого типа</b>	
	№ 1	горячим и холодном
	№ 2	придаёт пышность, пористость
	№ 3	основной нормативно-технологический документ для предприятий общественного питания с рецептурами, технология приготовления блюд, а также нормы расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовой продукции, рекомендации по взаимозаменяемости продуктов.
	№ 4	снижается качество холодных десертов и напитков
	№ 5	Роспотребнадзор
	№ 6	холодного цеха
	№ 7	первичный, повторный
	№ 8	производственный стол и фрютюрница
№ 9	пищеварительной работы, на, так сказать, балующий вкусовой аппарат, — сахар».	
№ 10	растительного или животного происхождения, также известны синтетические загустители.	
ПК 4.2	<b>Задания закрытого типа</b>	
	№ 1	а
	№ 2	в



	№ 3	б
	№ 4	г
	№ 5	а
	№ 6	б
	№ 7	1 – в; 2 – а; 3 – б
	№ 8	1 – г; 2 – б; 3 – а; 4 – в; 5 – е; 6 - д
	№ 9	31097162845
	№ 10	25413
	<b>Задания открытого типа</b>	
	№ 1	белок
	№ 2	20-30 минут
	№ 3	ГОСТы, ОСТы, ТУ, ТИ, сборники рецептур, ТК, ТТК
	№ 4	температура подачи
	№ 5	пудинг, суфле, мусс
	№ 6	кисели, желе, муссы, самбуки, кремы
	№ 7	наиболее эффективное использование потребительских свойств сырья
	№ 8	Блюда, подающиеся в конце обеда
	№ 9	12, уплотняется, размягчается
	№ 10	кремы, желе, муссы, самбуки
ПК 4.3	<b>Задания закрытого типа</b>	
	№ 1	бг
	№ 2	б
	№ 3	а
	№ 4	а
	№ 5	б
	№ 6	а
	№ 7	1 – з; 2 - г; 3 – е; 4 – ж; 5 – б; 6 – д; 7 – в; 8 – и; 9 - а
	№ 8	1 – в; 2 - а; 3 – б; 4 - г
	№ 9	354162
	№ 10	34152
	<b>Задания открытого типа</b>	
	№1	ежедневно должна проводится влажная уборка, генеральная уборка не реже 1 раза в неделю
	№2	90%
	№ 3	бракеражной комиссией
	№ 4	t= 55...60 °С не более 2 ч.
	№ 5	t= 180.....200 °С 15-20 минут
	№ 6	шоколад, сливки, ванилин
	№ 7	закусочные
№ 8	в течение 30 минут	
№9	оборудуют столами (с выдвижными ларями для муки, ящиками для инструментов), пристенными стеллажами	
№10	венчики для взбивания. кондитерские мешки с насадками,	
	<b>Задания закрытого типа</b>	
	№ 1	бв

ПК 4.4	№ 2	в	
	№ 3	б	
	№ 4	а	
	№ 5	а,в	
	№ 6	б,в	
	№ 7	а – 1,3,5,6,7,9; б – 2,4,8,10	
	№ 8	1 - а; 2 - б; 3 - в;	
	№ 9	465231	
	№ 10	53761842	
	<b>Задания открытого типа</b>		
	№ 1	лимонную кислоту	
	№ 2	холодной кипяченной водой	
	№ 3	овощном и мясном	
	№ 4	последовательно, учитывая продолжительность варки;	
	№ 5	200 г, t~ 15 °С	
	№ 6	ванилином	
	№ 7	теплой	
	№ 8	варили в окисляющейся посуде	
	№ 9	холодного цеха	
	№ 10	12, уплотняется, размягчается	
ПК 4.5	<b>Задания закрытого типа</b>		
	№ 1	бв	
	№ 2	ав	
	№ 3	г	
	№ 4	абв	
	№ 5	абв	
	№ 6	абв	
	№ 7	1 – в, 2 – а, 3 - б	
	№ 8	1 - б, 2 – в,е; 3 – а,д	
	№ 9	46173825	
	№ 10	35762108149	
	<b>Задания открытого типа</b>		
	№ 1	Вкус чая при соприкосновении с металлом резко ухудшается, а цвет изменяется.	
	№ 2	крем	
	№ 3	тонизирующими	
	№ 4	поглощают посторонние запахи, теряют аромат	
	№ 5	измельчают	
	№ 6	непосредственно перед варкой	
	№ 7	6-8 раз	
	№ 8	приобретает неприятный запах	
№ 9	не ниже 75, не выше 14, не ниже 7		
№ 10	по мере спроса, кипения, нагрева, разогрева		
ПК 4.6	<b>Задания закрытого типа</b>		
	№ 1	а	

№ 2	б
№ 3	в
№ 4	в
№ 5	абде
№ 6	абвг
№ 7	1 – в, 2 – г, 3 – а, 4 - б
№ 8	1 – б, 2 – в, 3 – г, 4 – д, 5 - а
№ 9	4316275
№ 10	34152
<b>Задания открытого типа</b>	
№1	сохранить форму
№2	манная
№3	вредное воздействие на организм человека
№4	160 градусов Цельсия
№ 5	обжаренный в зернах и молотый
№ 6	суфле
№ 7	яичным белком
№ 8	фламбирование
№ 9	высокой, жира, возбуждающе
№ 10	фондю

**Критерии оценки тестовых заданий, заданий на дополнение, с развернутым ответом и на установление правильной последовательности**

Верный ответ - 2 балла.

Неверный ответ или его отсутствие - 0 баллов.

**Критерии оценки заданий на сопоставление**

Верный ответ - 2 балла

1 ошибка - 1 балл

более 1-й ошибки или ответ отсутствует - 0 баллов.