

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 14.06.2024 19:42:28  
Уникальный программный ключ:  
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926

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

## ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**дисциплине «МДК.04.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА»**

Специальность


43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(код, наименование специальности)

Уровень подготовки

СПО 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 ППОПиТ  
« 20 » 09 20 22 г., протокол № 1

Зав. кафедрой

  
(подпись)

Демирова А.Ф., д.т.н., профессор  
(ФИО, уч. степень, уч. звание)

Зав. выпускающей кафедрой

  
(подпись)

Демирова А.Ф., д.т.н., профессор  
(ФИО, уч. степень, уч. звание)

г. Махачкала 2022

## СОДЕРЖАНИЕ

Стр

1. Паспорт фонда оценочных средств .....	3
2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке .....	3
3. Оценка освоения учебной дисциплины .....	6
3.1. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам).....	6
3.2. Перечень заданий для текущего контроля.....	7
4. Перечень заданий для оценки сформированности компетенций .....	11
5. Критерии оценки.....	19

## 1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью рабочей программы дисциплины МДК.04.01 «Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений, обучающихся (в т.ч. по самостоятельной работе студентов, далее – СРС), освоивших программу данной дисциплины.

Целью фонда оценочных средств является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочей программой дисциплины МДК.04.01 «Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» предусмотрено формирование следующих компетенций:

1) ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов в соответствии с инструкциями и регламентами;

2) 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;

3) ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания;

Формой аттестации по учебной дисциплине «Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» является **зачет**

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования профессиональных компетенций:

Таблица 1

Результаты обучения: знания, умения, практический опыт	Формируемые виды деятельности/компетенции
<b>Знать:</b>	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/ <b>ПК 4.1</b>
З1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	
З2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,	
З3 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>	
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>	Организация и ведение
33 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	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
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 рецептур, 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 рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания	
<b>Знать:</b>	Организация и ведение
36 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки	процессов приготовления,

<p>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;</p>	<p>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</p>
<p>37 актуальные направления в приготовлении десертов; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячих десертов;</p>	
<p>38 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих десертов.</p>	
<p><b>Уметь:</b></p>	
<p>У6 рецептуры горячих десертов в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	
<p>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;</p>	
<p>У8 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.</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>	

### 3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по дисциплине «Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента», направленные на формирование профессиональных компетенций.

Таблица 2.

#### Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые компетенции/ знания/умения/ практический опыт	Форма контроля	Проверяемые компетенции/ знания/умения/ практический опыт
<b>Раздел 1. Организация приготовления горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</b>				
<b>Тема 1.1</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Письменная работа Устный опрос Тестирование Самостоятельная работа	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, 31 -34, У1-У4, П1	Зачетная работа	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, 31-34, У1-У4, П1
<b>Раздел 2. Организация подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</b>				
<b>Тема 2.1</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Письменная работа Устный опрос Тестирование Самостоятельная работа	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, 35-38, У5- У8, П2-П3	Зачетная работа	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, 35-38, У5-У8, П2-П3

### 3.2. Перечень заданий для текущего контроля

#### Формируемая компетенция: ПК 4.1

#### Перечень заданий закрытого типа

**Задание №1.** Десерты сложного ассортимента классифицируются по следующим основным признакам:

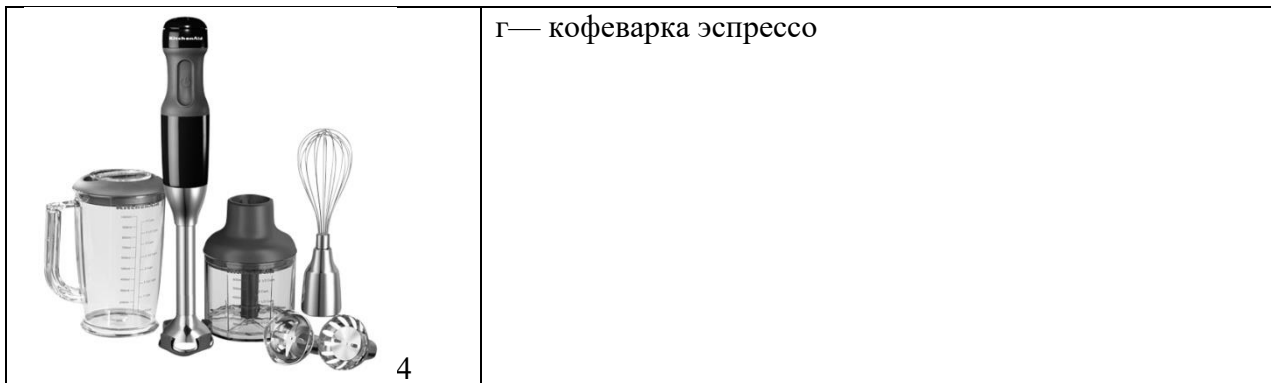
- а) по виду используемого сырья
- б) по способу кулинарной обработки
- в) по назначению
- г) по консистенции
- д) по способу подачи
- з) все ответы правильные

**Задание №2.** Температура подачи холодных десертов:

- а) 10-14 °С
- б) 6-10 °С
- в) 16-20 °С

**Задание №3.** Выполните задания на соотнесение фото оборудования и название  
Соотнесите стороны фотографиями с их названиями

 <p>1</p>	а — Блендер
 <p>2</p>	б — кофемолка



**Задание № 4.** Установите соответствие:

Соотнеси вид инструктажа с его характеристикой

1. Вводный инструктаж	а — Инструктаж, который проводится непосредственно на рабочем месте, в процессе которого работник знакомится с конкретными правилами обеспечения безопасности при работе на конкретном оборудовании, при выполнении конкретного технологического процесса.
2. Первичный инструктаж	б — Инструктаж, в процессе которого работника знакомят с правилами внутреннего трудового распорядка, общими правилами безопасной организации работ, приемами оказания первой помощи при несчастном случае.
3. Повторный инструктаж	в — Инструктаж, который проводится не реже одного раза в полгода в целях восстановления в памяти правил охраны труда, а также для разбора имеющих место нарушений требований.

**Задание № 5.** Расставь операции в нужном порядке.

По окончании эксплуатации электрооборудования следует:	
а) разобрать рабочие части;	
б) провести санитарную обработку рабочих частей машины (очистку, промывание), не допуская попадания воды на токоведущие части оборудования;	
в) остановить машину и отключить ее от электросети	
д) собрать для последующего использования;	
г) просушить, переложив на стеллажи, поверхность рабочего стола	

**Перечень заданий открытого типа**

**Задание №1.** При эксплуатации теплового оборудования не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит. На какой процент нужно заполнять объем наплитной посуды?

**Задание №2.** Как располагаются в цехе рабочие места для приготовления десертов?

**Задание №3.** Как называется документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия)?

**Задание №4.** Вставь пропущенные слова.

На специализированных предприятиях и предприятиях небольшой мощности, имеющих без цеховую структуру, для приготовления сладких блюд и напитков выделяют \_\_\_\_\_ в общем производственном помещении.



**Задание №5.** Закончи предложение.

Для обеспечения соблюдения требований по безопасной организации работ все работники предприятий общественного питания должны регулярно проходить \_\_\_\_\_.

**Формируемая компетенция: ПК 4.2**

Перечень заданий закрытого типа

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

Укажите, какие вещества являются желеобразующими веществами?

- а) пектин, желатин, агароид, фурациолларан
- б) пектин, метионин, биометин
- в) агароид, биофим, леотин

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

Выберите, сколько времени необходимо для замораживания мусса в холодильной камере?

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

**Задание №3.** Выберите правильно печенье для приготовления десерта


Выберите правильно, название печенья, для приготовления десерта:

1. «Тирамису» 2. Чизкейка	а.- печенье песочное
	б.- печенье сахарное «савоярди»
	в.- овсяное классическое
	г.- печенье комбинированное
	д.- печенье сдобное

**Задание № 4.** Установите соответствие

1. Повидло	а.- приготавливается из фруктов, богатых жирующими веществами,
2. Джем	б.-. представляет собой целые ягоды или фрукты, сваренные в густом сахарном сиропе.
3. Варенье	в.- представляет собой фруктово-ягодное пюре, уваренное с сахаром

**Задание №5.** Расположите процесса приготовления десерта в правильной последовательности

Классический рецепт панакоты	Последовательность	Процессы приготовления
	1	Не переставая помешивать, нагреть смесь не до кипения, добавить распустившийся желатин, процедить смесь через сито, разлить получившуюся смесь по формочкам, или бокалам или в одну большую форму,
	2	Отдельно в глубокой ёмкости нагреть сливки, но доводить до кипения не нужно, затем добавить молоко, сахар и ванилин
	3	Желатин заливают небольшим количеством воды комнатной температуры и оставить на 10-15 минут.
	4	охлаждают в холодильнике 3-4 часа при температуре 5-6° С.
	5	При отпуске нежный ванильный десерт украшают свежими ягодами, вареньем, джемом, медом, кокосовой стружкой

### Перечень заданий открытого типа

**Задание №1.** При какой температуре агар превращается в гель?

**Задание №2.** Какой крахмал используют для приготовления молочных киселей?

**Задание №3.** Во сколько раз агароид по желирующим веществам превосходит желатин?

**Задание №4.** Вставьте пропущенные слова:

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

**Задание №5.** Вставьте пропущенные слова:

Кремы готовят из сливок жирностью не ниже \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ или из \_\_\_\_\_ с яично-молочной смесью, сахаром, вкусовыми веществами, наполнителями из фруктов, ягод, орехов, кофе и т. п.

**Формируемая компетенция: ПК 4.3**

### 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, какие ароматические эссенции используются, для приготовления сложных холодных и горячих десертов?

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

**Задание №3.** Соотнеси количество желатина на 1 кг желированных блюд.

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

**Задание №4** Соотнеси названия желирующих веществ с изображением

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

**Задание №5.** 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

#### Перечень заданий открытого типа

**Задание №1.** Какая крупа используется для приготовления каши гурьевской?

**Задание №2.** Назови температуру фритюра для жаренья яблок в кляре.

**Задание №3** Как называется легкий и воздушный десерт, основу которого составляют яйца. Причем белки взбиваются отдельно, именно они и придают воздушность этому десерту.

**Задание №4** Вставьте пропущенные слова

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.

#### 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.- Желато.

**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

<p>Определите по рисунку название блюда:</p> 	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

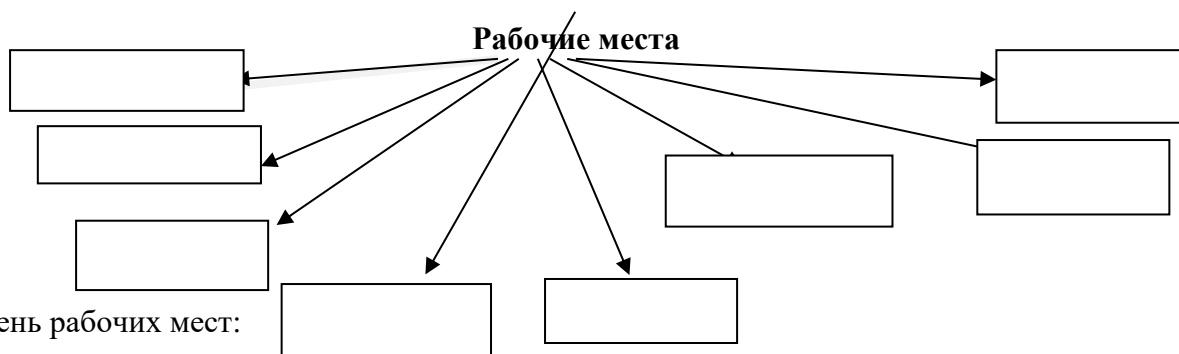
**Задание №8** Установите соответствие между названием и предложенными вариантами

	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** Укажите перечень рабочих мест при производстве десертов:



1. Для обработки яиц;
2. Для просеивания муки;
3. Для подготовки других видов сырья;
4. Для замеса песочного, бисквитного, миндального теста;
5. Для отделки изделий;
6. Для выпечки изделий;
7. Для разделки рыбы;
8. Для мойки инвентаря и тары;
9. Для приготовления отделочных полуфабрикатов;
10. Кладовая и холодильная камера суточного хранения продуктов;
11. Отделение хранения готовой продукции;
12. Для очистки овощей.
13. Для приготовления дрожжевого теста;
14. Для приготовления песочного теста.

#### **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 рецептов 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 оформлении 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.

<b>Десерт/отделочный полуфабрикат</b>	<b>Варианты ответов</b>
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
 <b>Лимонно - малиновый шифон</b>	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 желированных 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 желированным 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.- $t = 55...60$ °С не более 2 ч.
	б.- $t = 60...75$ °С не более 2 ч.
	в.- $t = 70...75$ °С 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 з) кремер (сифон) и) газовая горелка
4) 	5) 	6) 	
7) 	8) 	9) 	

**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) Кутгер	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.

Прижигают несколько раз раскалённой поварской иглой так, чтобы образовался рисунок из карамелизованного сахара.

- 1) Отпускают в этой же посуде, украсив сверху консервированными фруктами и ягодами, орехами
- 2) Готовую массу раскладывают на порционные сковороды, смазанные маслом, в несколько слоёв, перекладывая её молочными пенками.
- 3) Поверхность каши разравнивают, посыпают сахаром.
- 4) 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: \_\_\_\_\_

## 5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

### 5.1. Критерии оценки текущего контроля и промежуточной аттестации

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

Таблица 3

Шкалы оценивания		Критерии оценивания
пятибалльн ая	зачет	
«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	Зачтено	<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	Не зачтено	<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 ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

Таблица 5

Формируемые компетенции	№ задания	Ответ
ПК 4.1	<b>Задания закрытого типа</b>	
	№ 1	з
	№ 2	а
	№ 3	1-б, 2-г, 3-а
	№ 4	1-б, 2-а, 4-г
	№ 5	вабгд
	<b>Задания открытого типа</b>	
	№ 1	не более чем на 80 %
	№ 2	По ходу технологического процесса
	№ 3	Технологическая карта
	№ 4	Отдельное рабочее места
№ 5	Инструктажи по технике безопасности	
ПК 4.2	<b>Задания закрытого типа</b>	
	№ 1	а
	№ 2	б
	№ 3	1-в, 2-а, 3-б
	№ 4	1-в, 2-б, 3-а, 4-д
	№ 5	32145
	<b>Задания открытого типа</b>	
	№ 1	До температуры 35-40 °С
	№ 2	Кукурузный или маисовый
	№ 3	В 2 раза
	№ 4	12, уплотняется, размягчается
№ 5	35%, сметаны, сливок	
ПК 4.3	<b>Задания закрытого типа</b>	
	№ 1	а
	№ 2	в
	№ 3	1-в, 2-а, 3-б, 4-г
	№ 4	1-б, 2-в, 3-г, 4-д, 5-а
	№ 5	4316275
	<b>Задания открытого типа</b>	
	№ 1	манная
	№ 2	160 °С
	№ 3	суфле
	№ 4	Высокой, жира, возбуждающие
№ 5	фондю	

КЛЮЧИ К ЗАДАНИЯМ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Таблица 6

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	1234568910
	<b>Задания открытого типа</b>	
	№ 1	горячем 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 рецептов, 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
	<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>	
ПК 4.3	№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,

**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.