**Правительство Ленинградской области**

**Комитет общего и профессионального образования Ленинградской области**

**Автономное образовательное учреждение высшего образования Ленинградской области**

**«ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ ЭКОНОМИКИ, ФИНАНСОВ, ПРАВА И ТЕХНОЛОГИЙ»**

**(АОУ ВО ЛО «ГИЭФПТ»)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

«**ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление**

**сложных холодных и горячих десертов**»

**Уровень профессионального образования**

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

подготовки специалистов среднего звена

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: очная

Гатчина 2024

Фонд оценочных средств для проведения процедур внутренней и внешней оценки качества образовательной деятельности по дисциплине «ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565.

Организация-разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

Разработчик(и): Фальтенберг О.П. - преподаватель

**1 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Шкала оцени­вания** | **Планируемые результаты обучения** | **Критерии оценивания результатов обучения** | | | |
| **Оценка «неудовлетво­рительно» / «незачет»** | **Оценка «удовлетвори­тельно» / «зачтено»** | **Оценка «хорошо» / «зачтено»** | **Оценка «отлично» / «зачтено»** |
| **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.** | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК 4.1** | * Знает требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; * виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; * ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; * рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; * актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; * способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; * правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;   виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков; | Не знает. Допускает грубые ошибки | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | Знает достаточно в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень знаний |
| * Умеет обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; * оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; * организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; * применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;   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 | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень умений |
| Владеет навыками организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;  контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;  контроля хранения и расхода продуктов. | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | Владеет базовыми приемами | Демонстрирует владения на высоком уровне |
| **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.** | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК – 4.2** | Знает ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;   * рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; * актуальные направления в приготовлении десертов; * способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных десертов; * правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;   виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных десертов | Не знает. Допускает грубые ошибки | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | Знает достаточно в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень знаний |
| * Умеет разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных десертов 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; * оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; * применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;   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 | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень умений |
| Владеет навыками приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | Владеет базовыми приемами | Демонстрирует владения на высоком уровне |
| **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.** | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК – 4.3** | Знает ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;   * рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; * актуальные направления в приготовлении десертов; * способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячих десертов; * правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;   виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих десертов | Не знает. Допускает грубые ошибки | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | Знает достаточно в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень знаний |
| * Умеет разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячих десертов 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; * оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; * применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;   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 | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень умений |
| Владеет навыками приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | Владеет базовыми приемами | Демонстрирует владения на высоком уровне |
| **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**. | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК – 4.4** | Знает ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;   * рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; * актуальные направления в приготовлении напитков; * способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных, напитков; * правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;   виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных напитков | Не знает. Допускает грубые ошибки | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | Знает достаточно в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень знаний |
| * Умеет разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных 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; * оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; * применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;   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 | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень умений |
| Владеет навыками приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | Владеет базовыми приемами | Демонстрирует владения на высоком уровне |
| **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.** | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК 4.5** | Знает ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;   * рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; * актуальные направления в приготовлении напитков; * способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячих напитков; * правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;   виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих напитков | Не знает. Допускает грубые ошибки | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | Знает достаточно в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень знаний |
| * Умеет разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячих десертов 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; * оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; * применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи и горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;   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 | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень умений |
| Владеет навыками приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | Владеет базовыми приемами | Демонстрирует владения на высоком уровне |
| **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.** | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК – 4.6** | Знает требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;   * виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; * ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; * рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; * актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; * способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; * правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;   виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков | Не знает. Допускает грубые ошибки | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | Знает достаточно в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень знаний |
| Умеет 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;   * обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; * оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;   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 | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень умений |
| Владеет навыками разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков;  разработки, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода холодных и горячих десертов, напитков;  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;  подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;  упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;  контроля качества и безопасности обработанного сырья и холодных и горячих десертов, напитков;  контроля хранения и расхода продуктов. | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | Владеет базовыми приемами | Демонстрирует владения на высоком уровне |

**2. Оценочные средства для проведения процедур внутренней и внешней оценки качества образовательной деятельности**

Тестовые задания для оценивания 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.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  В каком виде поступают плоды и ягоды в предприятия общественного питания?  А) свежие  Б) замороженные  В) консервированные  Г) Все ответы верны | Г |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Это сыпучий порошок белого цвета, который получают из картофельных клубней  А) Модифицированный крахмал  Б) Агар  В) Пектиновые вещества  Г) Картофельный крахмал | Г |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Как хранят очищенные и измельченные яблоки и груши для компота?  А) В подкисленной воде  Б) В закрытой посуде  В) В обычной посуде  Г) В обычной воде | А |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Образование устойчивой пены способствует добавлению небольшого количества:  А) Разрыхлителя  Б) Крахмал  В) желатина  Г) Лимонной кислоты | Г |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Какие бывают крахмалы  А) Кукурузный  Б) Картофельный  В) Модифицированный  Г) Все ответы верны | Г |
|  | *Установите соответствие:*   1. холодные сладкие блюда; а) мусс;   2 горячие сладкие блюда; б) суфле;  в) самбук;  г) пудинги; | 1 – а, в, 2 - б, г |
| 7 | *Установите соответствие:*   |  |  | | --- | --- | | 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. | | 1-б, 2-г, 3-в, 4-а, |
| 8 | *Установите соответствие:*   |  |  | | --- | --- | | 1. яблоки; 2. персики; 3. грейпфрут; | а) косточковые;  б) субтропические;  в) семечковые. | | 1-в, 2-а, 3-б |
| 9 | *Установите соответствие*  А) желатин 1) вещество растительного происхождения производится из красных и бурых водорослей путём выпаривания  Б) агар 2) получают как вытяжку экстракта из плодов  В) пектин 3) продукт животного происхождения, который изготавливают из костей, хрящей, сухожилий | А - 3  Б - 1  В - 2 |
| 10 | *Установите соответствие:*  а) красители натуральные 1) понсо  б) красители искусственные 2) антоциан  3) кармин | А 2,3  Б 1 |
| 11 | *Перечислите признаки классификации* плодов и ягод | Видовые и сортовые признаки |
| 12 | *Перечислите не менее трех наименований* пищевых кислот, применяемых при приготовлении десертов | Виннокаменная, лимонная, молочная, уксусная, аскорбиновая, сорбиновая |
| 13 | *Назовите не менее трех* пряностей, применяемых при приготовлении десертов | Гвоздика, корица, бадьян, кардамон, имбирь, ваниль, душистый перец |
| 14 | *Назовите* алкогольные напитки, применяемы при приготовлении десертов | Десертные вина, ликеры, коньяк |
| 15 | *Перечислите не менее трех наименований* *оборудования* для приготовления холодных десертов | Кухонные машины, слайсер, миксер, блендер, соковыжималки, пакоджет, куттер, фризер, гранитор, холодильник |
| 16 | *Перечислите не менее трех наименований* *оборудования* для приготовления горячих десертов | Пароконвектомат, блинницы, кофеварки, гриль, фритюрница, слайсер, миксер, блендер, соковыжималки |
| 17 | *Решите задачу:* Определите количество отходов и потерь при холодной обработке 18 кг ежевики свежей, если отходы – 15% | 18\*15%/100=2.7 кг |
| 18 | *Решите задачу:* Определите количество отходов и потерь при холодной обработке 54 кг апельсинов очищенных, если отходы – 33% | 54\*33%/100= 17, 82 кг |
| 19 | *Решите задачу:* Определите количество отходов и потерь при холодной обработке 15 яблок свежих с удаленным семенным гнездом, если отходы – 12% | 15\*12%/100=1,8 кг |
| 20 | *Решите задачу:* Определите количество отходов и потерь при холодной обработке 6 кг абрикосов свежих, если отходы – 14% | 6\*14%/100=0,84 кг |

Тестовые задания для оценивания компетенции:

**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.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  К желерованные взбитым блюдам относятся:  а) муссы, самбуки, кисели;  б) муссы, самбуки, желе;  в) муссы, самбуки, кремы; | Б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  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; | А |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  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. | В |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  При отпуске крем 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. | В |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Какой сыр используют для приготовления тирамису?  а) моцарелла;  б) твердый «Российский»;  в) сулугуни;  г) маскарпоне. | Г |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | 1 Панакота  2 крем-брюле  3 сорбет | А ледяной десерт  Б желированный десерт  В сбивной десерт | | 1-б, 2-в, 3-а |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | 1 мильфей  2 кейк-попс  3 бланманже | А десерт из слоеного теста со взбитыми сливками и джемом  Б желированный десерт на основе молока и сахара  В десерт на палочке | | 1-а,2-в,3-б |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | 1 Панакота  2 мусс  3 сорбет  4 парфе | А охлаждение  Б замораживание | | А -1,2  Б -3,4 |
|  | *Установите соответствие* блюда и срока хранения   |  |  | | --- | --- | | 1 Панакота  2 чизкейк  3 сорбет | А 20 суток  Б 18 ч  В 36 ч | | 1-б,2-в, 3-а |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | блюдо | основа | | 1 Панакота  2 бланманже  3 самбук | А плодово-ягодное пюре  Б молоко  В сливки | | 1-в,2-б,3-а |
|  | *Указать не менее трех специй*, которые можно использовать для ароматизации воды при приготовлении блюда «фрукты в сиропе» | Гвоздика, корица, бадьян, кардамон, имбирь, ваниль, душистый перец |
|  | *Укажите последовательность операций* в технологическом процессе приготовления желе из чёрной смородины:  А. подготовка желатина, введение желатина в сироп  Б. отжимание сока, приготовление отвара из мезги  В. разливание в формы, охлаждение  Г. процеживание отвара, соединение с соком | Б, Г, А, В |
|  | *Ответьте на вопрос*: что такое сабайон | Заварной яичный крем со сладким вином |
|  | *Назовите* холодные блюда, в рецептуру которых входит мука | Пай, чизкейк, клафути, полента |
|  | *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; оформляют и осуществляют отпуск  в) смесь взбивают; при взбивании вводят растопленный желатин;  г) в мягкую творожную массу добавляют сахар; добавляют йогурт; аккуратно вводят белки и перемешивают | Г, А, В, Б |
|  | *Ответьте на вопрос:* как вынимают желе из формочек | опускают форму на несколько секунд в теплую воду |
|  | *Ответьте на вопрос:* температура подачи холодных десертов | 10-14 о С |
|  | *Перечислите не менее трех вариантов* подачи холодных десертов | В съедобной посуде, в натуральной оболочке фруктов и плодов, в ледяной посуде, на природных материалах, сет, композиция |
|  | *Назовите не менее трех* техник декорирования тарелки для холодных десертов | Дрессинг, трафарет, живые цветы, ягоды и фрукты, отделочные п/ф, 3Д-принтер |
|  | Холодные десерты, приготовленные методом пакоджет | Сорбет, щербет, граните |

Тестовые задания для оценивания компетенции:

**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**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Кашу Гурьевскую не сваришь без …?  А Манки  Б Гречки  В Пшена  Г Муки | А |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Что является основой для приготовления пудингов?  А Вязкая каша  Б Крахмал  В Мука  Г Разрыхлитель | А |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Что такое фламбирование?   |  | | --- | | а) приготовление пищи в условии естественного огня (поджигание); | | б) запекание; | | в) варка, не допускающая кипения; | | г) жарка основным способом. | | А |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Как называется посуда для приготовления фондю?   |  | | --- | | а) кокильница; | | б) кокотница; | | в) какелон; | | г) кастрюля. | | В |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  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. | | Б |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | блюдо | основа | | 1 блинчики Креп-сюзет  2 пудинг  3 фондан | А сухари, хлеб  Б апельсиновый фарш  В шоколад | | 1б, 2а, 3в |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | 1 кекс морковный  2 снежки шоколадные  3 фондан  4 гурьевская каша | А горячий шоколадный кекс  Б классический овощной кекс  В десерт – сладкая каша  Г сваренные в молоке шарики | | 1б, 2г, 3а, 4в |
|  | |  |  | | --- | --- | | *Установите соответствие*  1 груши в вине  2 «снежки» в молочном соусе  3 теплый фруктовый салат | А жаренные десерты  Б варенные десерты | | А 3  Б 1,2 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | 1 фондю  2 суфле  3 Гурьевская каша  4 пирог | А запеченные десерты  Б комбинированные десерты | | А 2,4  Б 1,3 |
|  | *Установите соответствие* блюда и срока хранения   |  |  | | --- | --- | | 1 пудинг  2 жареное мороженое  3 снежки из шоколада | А 48 ч  Б не подлежат хранению | | А 1,3  Б 2 |
|  | *Ответьте на вопрос:* какой шоколад используют для десертов фондю | С низкой температурой плавления |
|  | *Ответьте на вопрос:* При приготовлении ванильного суфле яично-сахарная смесь свернулась. В чём причина? | не достаточно охладили смесь, смесь добавили в горячее молоко |
|  | *Ответьте на вопрос:* При приготовлении пая с персиками персики окунают в кипяток на 20 минут, а затем в холодную воду. С какой целью? | для снятия кожицы |
|  | *Назовите* современные направления в приготовлении горячих десертов | Су-вид, вакуум, термомиксер |
|  | *Отметьте не менее трех наименований сырья* для приготовления и отпуска «Американского чизкейка»:   |  |  | | --- | --- | | 1) печенье; |  | | 2) яйца; |  | | 3) какао; |  | | 4) сливки; |  | | 5) сахар-песок; |  | | 6) творог; |  | | 7) сахарная пудра; |  | | 8) сливочное масло |  | |  |  | | 1,2,4,5,8 |
|  | *Ответьте на вопрос:* как называется тесто для приготовления десертов во фритюре | Кляр |
|  | *Ответьте на вопрос:* как  вынуть  суфле из формы | опустить форму в холодную воду |
|  | *Ответьте на вопрос:* в каких случаях морковный кекс не пышный, на разрезе желтый с белыми крупинками | не добавили разрыхлители |
|  | *Перечислите* соусы для отпуска десертов | Шоколадные, фруктовые, сладкие |
|  | *Назовите* температуру подачи горячих десертов | 50 - 55 °C |

Тестовые задания для оценивания компетенции:

**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.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Ягодный сок и пюре вводят в кисели в сыром виде, чтобы сохранить в них витамин  а) А;  б) С;  в) В;  г) Е. | Б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Как подразделяют кисели по консистенции?  а) густые, полугустые, жидкие;  б) жидкие, густые, полужидкие;  в) густые, средней густоты, полужидкие;  г) жидкие, полугустые, нормальной консистенции. | А |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  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 | В |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Для чего поверхность киселя посыпают сахарным песком?  а) песок поглощает влагу на поверхности, не давая испаряться  б) сахар препятствует образованию поверхностной пленки | Б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?  а) добавить сок в конце варки;  б) быстро охладить;  в) посыпать поверхность киселя сахаром. | А |
|  | *Установите соответствие:*  1 морс; а) витаминные напитки  2 фреш; б) напитки на основе чая и кофе;  3 айс-ти; в) прохладительные напитки; | 1в, 2а, 3б, |
|  | *Установите соответствие:*  1 кисель; а) из сухофруктов;  2 компот; б) молочный;  3 самбук; в) абрикосовый; | 1б 2а 3в |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | напиток | основа | | 1 фреш  2 ласси  3 флип | А сок  Б яичный желток  В йогурт | | 1а, 2в, 3б |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | напиток | состав | | 1 смузи  2 ласси  3 фраппе | А йогурт, молоко, манговое пюре, манго, сахар  Б наливка, сок, колотый лед  В апельсины, яблоки, клубника | | 1в, 2а, 3б |
|  | *Назовите не менее трех* современных направлений приготовления холодных напитков | Фьюжн, экостиль, аромат цветов, коктейли-гибриды, бабл-ти, джус-боллы |
|  | *Ответьте на вопрос:* Особенность приготовления слоистых коктейлей | Правильное чередование компонентов |
|  | *Ответьте на вопрос:* Что такое моктейль | Безалкогольный коктейль |
|  | *Перечислите* коктейли с добавлением яиц | Эгноги, флипы и физы |
|  | *Укажите* температуру подачи холодных напитков | 7-14 о С |
|  | *Ответьте на вопрос:* Что объединяет коктейли фраппе и фрозен | Большое количество льда |
|  | *Укажите* сроки хранения холодных напитков | 18-48 часов |
|  | *Дайте развернутый ответ:* Правила оформленияхолодных напитков | Фруктовые шпажки, завитки из кожуры фруктов, декоративный лед, соленая\сладкая кромка |
|  | *Перечислите* современные методы приготовления холодных напитков | Молекулярная кухня, метод шейк, стир, билд, бленд |
|  | *Ответьте на вопрос:* Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась? | Длительное кипячение, недостаточное количество загустителя |

Тестовые задания для оценивания компетенции:

**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**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека  А) красящие;  Б) дубильные;  В) алкалоид кофеин. | В |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  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 сиропов, соединение;  г) подготовка фруктов и ягод, соединение с фруктовым отваром и охлаждение. | А |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?  а) теряют аромат;  б) поглощают посторонние запахи;  в) разрушаются вкусовые вещества. | Б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?  а) крупного помола;  б) из обжаренных зерен;  в) мелкий. | А |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  При какой температуре подают горячие напитки?  а) не ниже 100 °С;  б) не ниже 75 °С;  в) не ниже 65 "С. | В |
|  | *Установите соответствие:*   |  |  | | --- | --- | | 1) холодные напитки; | а) квас; | | 2) горячие напитки; | б) сбитень; | |  | в) кофе по-восточному; | | 1- а  2 - б, в |
|  | |  |  | | --- | --- | | *Установите соответствие:*  1) кофе по-венски;  2) кофе гляссе;  3) кофе по-восточному; | а) в стакан сверху кладут взбитые сливки с сахарной  пудрой;  б) в бокал кладут шарик мороженого  в) в бокале подают холодную воду; | | 1а, 2б, 3в |
|  | |  |  | | --- | --- | | *Установите соответствие:*  1) ристретто;  2) узвар;  3) сбитень; | а) безалкогольный напиток из воды, меда и специй;  б) самый концентрированный и крепкий кофе;  в) напиток из воды и травяных или плодово-ягодными добавками | | 1б,2а,3в |
|  | |  |  | | --- | --- | | *Установите соответствие:*  1) латте;  2) горячий шоколад;  3) грог; | а) какао-порошок, шоколад, молоко, сливки, ирландский  виски;  б) ром бакарди, вода, сахар, лимонный сок;  в) кофе свежемолотый, вода, молоко, сахар. | | 1в,2а,3б |
|  | |  |  | | --- | --- | | *Установите соответствие:*  1) скандинавский;  2) венский;  3) французский; | а) 215-220 С зерна ярко-коричневые с каплями масла;  б) 215-220 С, зерна темно-коричневые с ароматом горелого  масла.  в) 150-180 С, зерна светло-коричневые; | | 1в, 2а, 3б |
|  | *Назовите* виды помола кофе | В зернах, молотый натуральный, быстрорастворимый, консервированный |
|  | *Ответьте на вопрос:* как называют специалист, который готовит и подаёт кофе? | Бариста |
|  | *Ответьте на вопрос:* что такое сбитень | Горячий напиток из сахара, меда и пряностей |
|  | *Перечислите не менее трех* способов приготовления кофе | В турке (джезве), во френч-прессе, в кофейнике, кофеварке, кофемашине |
|  | *Ответьте на вопрос:* Какие из веществ обусловливает высокую пищевую ценность кофе? | Белки, жиры, сахар |
|  | *Ответьте на вопрос:* В течение какого времени заваренный чай сохраняет вкус и аромат? | 1 час |
|  | *Назовите* не менее трех техник оформления горячих напитков | Латте-арт, трафареты, гравировка, этчинг-метод, фотопечать |
|  | *Назовите* не менее трех наименованийассортимента чая | Байховый черный или зеленый, плиточный черный, кирпичный зеленый |
|  | *Назовите* виды заварки чая | Концентрированная заварка (пара чайников), один чайник |
|  | *Назовите* не менее трех наименований, с чем подают чай | С сахаром, лимоном, сливками молоком, вареньем, кондитерскими изделиями |

Тестовые задания для оценивания компетенции:

**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.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  При разработке ассортимента продукции учитываются следующие факторы  А) тип предприятия  Б) сезонность потребления  В) класс предприятия  Г) технологии приготовления  Д) все варианты верны | Д |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Укажите, каким основным источником руководствуются при написании рецептуры?  А Сборник рецептур  Б Инструкции  В Учебник кулинарии  Г Интернет -источник | А |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Укажите, на основании каких технологических документов изготавливается продукция на предприятиях общественного питания?  А регламента  Б сборника рецептур, технико- технологических карт  В инструкции  Г паспорта | Б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Принцип безопасности в общественном питании – это  А Замена одних компонентов другими  Б Обеспечение контроля на всех этапах производственного процесса  В Физико-химические и микробиологические показатели  Г Оптимальный подход к технологической обработке сырья | Б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа:*  Принцип рационального использования сырья – это  А Замена одних компонентов другими  Б Пропорции сочетания продуктов  В Физико-химические и микробиологические показатели  Г Оптимальный подход к технологической обработке сырья | Г |
|  | Укажите, основные правила разработки рецептуры  А включение временного диапазона  Б раскрытие срока годности  В включение наполнителей, улучшителей  Г составление точной рецептуры | Г |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) ТК | 1. документ для типовых позиций меню, которые готовят для новых фирменных блюд | | Б) ТТК | 2. это государственный стандарт, который включает в себя в том числе требования государства к качеству продукции | | В) ГОСТ | 3. документ для типовых позиций меню, которые готовят по утверждённому для общепита [сборнику рецептур](https://standartgost.ru/g/pkey-14293838084?roistat_visit=2559102). | | А 3  Б 1  В 2 |
|  | *Установите соответствие*   |  |  | | --- | --- | | А) ПОП | 1. документ, отображающий данные о составе блюда и алгоритме его приготовления. | | Б) ТК | 2. объект хозяйственной деятельности, предназначенный для изготовления продукции общественного питания, создания условий для потребления и реализации продукции общественного питания и покупных товаров | | В) КК | 3. документ для расчёта себестоимости и цены блюда в заведениях общественного питания | | А 2  Б 1  В 3 |
|  | *Решите задачу:* Сколько литров компота из свежих плодов можно приготовить из 23 кг яблок, если на 1 порцию требуется 300 гр яблок | На 1 л – 0,3 кг  На х – 23  Х=23/0,3=76 литров |
|  | *Решите задачу:* Сколько литров киселя из малины можно приготовить из 8 кг малины, если на 1 порцию требуется 160 гр малины | На 1 л – 0,160 кг  На х – 8 кг  Х=8/0,160=50 литров |
|  | *Решите задачу:* Определите, сколько требуется мандаринов для получения 64 порций желе из мандаринов, если на 1 кг желе требуется 200 гр мандаринов, а выход порции 150гр. | На 1000 гр- 200 гр  На 150 гр. – х  Х= 150\*200/1000=30 гр.  30 гр \* 64 порций= 1920 гр |
|  | *Решите задачу:* Определите, сколько требуется земляники для получения 70 порций мусса земляничного, если на 1 кг желе требуется200 гр земляники, а выход порции 130гр. | На 1000 гр- 200 гр  На 130 гр. – х  Х= 130\*200/1000=26 гр.  26 гр \* 70 порций= 1820 гр |
|  | *Решите задачу:* Заменить 40 кг желатина агароидом, если на 1 кг желатина – 0,7 кг агароида | На 1 кг – 0,7 кг  На 40 кг – х  Х= 40\*0,7/1=28 кг |
|  | *Решите задачу:* Заменить 5 кг ванилина ванильной эссенцией, если на 1 кг ванилина – 12,7 кг ванильной эссенции | На 1 кг – 12,7 кг  На 5 кг – х  Х=5\*12,7/1=63,5 кг |
|  | *Решите задачу:* Заменить 30 кг повидла мармеладом фруктовым, если на 1 кг повидла – 0,84 кг мармелада | На 1 кг – 0,84 кг  На 30 кг – х  Х=30\*0,84/1=25,2 кг |
|  | *Решите задачу:* Сколько литров кофе на молоке можно приготовить из 20 кг кофе, если на 1 порцию требуется 30 гр кофе | На 1 л – 0,03 кг  На х – 20  Х=20/0,03=666 литров |
|  | *Решите задачу:* Сколько порций горячего шоколада можно приготовить из 1,5 кг шоколада, если на 1 порцию требуется 10 гр | На 1 п – 10 гр  На х – 1500 гр  Х=1500/10=150 порций |
|  | *Решите мини-кейс:* Поверхность киселя затянута пленкой. В чем причина дефекта? | Не посыпали сахаром |
|  | *Решите мини-кейс:* При приготовлении ванильного суфле яично-сахарная смесь свернулась. В чём причина? | не достаточно охладили смесь, в смесь добавили в горячее молоко |
|  | *Решите мини-кейс:* Повар приготовил желе, но оно долго не застывает. Назовите вероятные причины дефектов | Излишнее количество кислоты, недостаточное количество или плохое качество желирующих веществ |