**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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

**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 учебной практике ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов разработан на основе Федерального государственного образовательного стандартапо направлению подготовки 43.02.15Поварское 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):

Трубцова А.В. – мастер п/о, преподаватель спецдисциплин

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 4.4. 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 подачихолодныхнапитковсложногоприготовления,втом числе авторских, брендовых, региональных; * актуальныенаправлениявприготовлениинапитков; * 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 категорийпотребителей, видов и форм обслуживания; * обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; * оцениватьихкачествоисоответствиетехнологическимтребованиям; * применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;   соблюдатьправиласочетаемости,взаимозаменяемостиосновногосырьяи 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 подачигорячихнапитковсложногоприготовления,втом числе авторских, брендовых, региональных; * актуальныенаправлениявприготовлениинапитков; * 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 |
| 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 |  |  |  |  |
| **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 подачихолодныхигорячихдесертов,напитковсложногоприготовления,втом 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 4.4.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** |
|  | Что из себя представляет холодный напиток ласси?  а) напиток на основе чая с добавлением фруктов  б) напиток на основе ягод и специй  в) напиток на основе йогурта с добавлением воды, соли, сахара, специй, фруктов и льда  г) молоко, проваренное с имбирем и корицей | В |
|  | Какая температура подачи холодных напитков?  а) 7-14 градусов  б) 8-12 градусов  в) 6-8 градусов  г) 7-16 градусов | А |
|  | Как называется холодный напиток из смеси воды и сока ягод и (или) фруктов с добавлением сахара или меда?  а)Квас фруктово-ягодный  б)Смузи  в)Морс  г) Кисель | В |
|  | Как называется чайный коктейль с шариками из тапиоки на дне?  а)Айс-ти  б) Бабл-ти  в) Флип  г) Ласси | Б |
|  | Каким методом молекулярной кухни пользуются для приготовления джус-боллов, которые используют в качестве добавки к холодным коктейлям?  а) сферификация  б) эспумизация  в) бленд  г) шейк | А |
|  | Установите соответствие между видом коктейля и современным направлением, в стиле которого он приготовлен:   |  |  | | --- | --- | | Внешний вид | Современное направление | | 1фьюжн.jpg | А Бабл ти  Б Aroma de fleur (аромат цветов)  В Коктейль-гибрид  ГФьюжн | | 2аромат цветов.jpg | | 3милкшейк_гибрид.jpg | | 4 бабл_ти.jpg | | 1Г  2Б  3В  4А |
|  | Установите соответствие между названием холодного напитка и его описанием:   |  |  | | --- | --- | | напиток | основа | | 1Фреш  2Лимонад  3Смузи  4Коктейль | А Прохладительный напиток на основе лимонного сока с добавлением воды  Б Прохладительный напиток, получаемый путем смешивания нескольких компонентов  В Свежевыжатый сок из фруктов и овощей  Г густой прохладительный напиток на основе фруктов, ягод, овощей, с добавлением льда | | 1В  2А  3Г  4Б |
|  | Установите соответствие между названием холодного безалкогольного напитка и группе, к которой они относятся:   |  |  | | --- | --- | | Название напитка | Ассортиментная группа | | 1 Лимонад | А Напитки брожения | | 2 Смузи | Б Напитки на основе чая и кофе | | 3 Квас хлебный | В Прохладительные напитки | | 4 Моктейль | Г Витаминные и освежающие напитки | | 5 Айс-ти | Д Коктейли | | 1В  2Г  3А  4Д  5Б |
|  | Установите соответствие и основой для его приготовления   |  |  | | --- | --- | | напиток | основа | | 1 фреш  2 ласси  3 флип  4 пунш | А сок  Б яичный желток  В чай или молоко  Г йогурт | | 1а, 2г, 3б, 4в |
|  | Установите последовательность приготовления лимонада.  1Разбавление холодной водой  2Охлаждение, порционирование  3Приготовление концентрированного сиропа  4Приготовление отвара  5Введение сока | 43512 |
|  | Установите последовательность приготовления морса «Ягодная поляна»:  1Мезгу заливают горячей водой и варят 5 минут, затем процеживают.  2Вливают отжатый сок и охлаждают.  3Разливают в высокие стаканы, сервируют коктейльной трубочкой, добавляют лед.  4В отвар добавляют сахар, доводят до кипения.  5Подготовленные ягоды протирают и отжимают сок. | 51423 |
|  | Укажите последовательность работы с шейкером:  1Стакан шейкера наполняют подготовленными компонентами и встряхивают 15 сек  2 В охлажденную посуду подачи переливают содержимое шейкера  3 Стакан шейкера охлаждают, заполняя его на ¾ льдом, затем удаляют  4 Стакан шейкера вновь заполняют льдом, исходя из нормы 2-3 кубика на одну порцию | 3412 |
|  | Укажите последовательность приготовления ласси с манго:  1 Перемешивают в течение 2 минут.  2 Подают в высоком стакане с коктейльной трубочкой.  3 В емкость блендера помещают йогурт, молоко, пюре манго, кусочки манго, сахар и кардамон.  4 Охлаждают. | 3142 |
|  | Перечислите последовательность технологических операций по приготовлению крюшона «Арбуз»:  1Порционируют вместе с фруктами и ягодами.  2Мякоть освобождают от семян и нуазеткой вырезают шарики.  3На дно арбуза выкладывают кубики льда, вливают ½ часть малинового сиропа и апельсиновый сок.  4Сверху закрывают арбузной «крышкой» и ставят в холодильник на 2-3 часа.  5Перед подачей вливают холодную газировку и перемешивают.  6Арбуз промывают, обсушивают, срезают верхнюю часть, вынимают мякоть.  7Подают в креманках или стаканах с коктейльной трубочкой и десертной ложкой.  8Выкладывают арбузные шарики, малину и кусочки ананаса, вливают остатки сиропа. | 6 2 3 84517 |
|  | Установите соответствие между названием коктейля с добавлением яиц и характеристикой:   |  |  | | --- | --- | | Название | Характеристика | | 1Эгног | А Используют взбитый сырой белок, а также игристые, сильнопенящиеся прохладительные напитки.  Б Готовят на основе свежих сырых яиц, молока, сливок, а также соков, сиропов и мороженого  В Готовят с добавлением сырого яичного желтка (иногда добавляют яйцо), а также фруктово-ягодных и овощных соков, сиропов, соусов, варенья, пряностей, молочных продуктов, шоколада, меда и др. | | 2Флип | | 3Физ | | 1Б  2В  3А |
|  | Перечислите ассортимент холодных напитков сложного приготовления. | Морсы, фруктово-ягодные напитки, квасы, коктейли (с добавлением яиц, молочные, замороженные, слоистые), напитки на основе чая и кофе. |
|  | Как классифицируются по способу приготовления напитки сложного ассортимента? | Смешанные и несмешанные. |
|  | Что объединяет коктейли фраппе и фрозен? | Готовятся с большим количеством колотого льда. |
|  | Какой инвентарь и оборудование, необходимые для приготовления молочного коктейля ванильного? | Ложка для мороженого, мерный стакан, миксер для смешивания коктейлей. |
|  | Какой срок хранения у холодных коктейлей? | Хранению не подлежать, реализуются сразу после приготовления. |

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** |
|  | Какая температура подачи горячих напитков?  а) 75 градусов  б) 85 градусов  в) 35 градусов  г) 65 градусов | А |
|  | Что такое взвар?  а) кисломолочный напиток с добавлением фруктов  б) напиток на основе ягод и специй  в) концентрированный напиток, который получают доведением до кипения воды с травами, плодово-ягодными или винными добавками  г) молоко, проваренное с имбирем и корицей | В |
|  | Чем отличается глинтвейн от грога?  а) глинтвейн готовят на основе вина, а грог на основе чая  б) глинтвейн готовят с добавлением меда, а в грог добавляют лимонный сок  в) глинтвейн готовят на основе вина, а грог из смеси рома, лимонного сока, сахара и горячей воды  г) глинтвейн безалкогольный напиток, а грог содержит алкоголь | В |
|  | Ирландский горячий шоколад при отпуске украшают…  а) долькой темного шоколада и веточкой мяты  б) густой молочной пенкой и корицей  в) взбитыми сливками и шоколадной стружкой  г) сиропом и долькой лимона | В |
|  | Чем определяется степень помола кофейных зерен?  а) сортом кофе  б) способом приготовления  в)дополнительными ингредиентами  г) видом напитка | Г |
|  | Установите соответствие между видом горячего напитка и способом пригтовления:   |  |  | | --- | --- | | 1 Взвар (узвар)  2 Сбитень  3 Чай  4 Кофе  5 Какао  6 Горячий шоколад  7 Горячий пунш  8 Глинтвейн  9 Грог | А готовят на основе како-порошка, молока или воды, добавляют сахар  Б готовят из растопленного шоколада, добавляют молоко, ваниль, сахар и пряности  В из жареных и перемолотых зерен кофейного дерева  Г кипячение в воде трав, плодов или ягод, вина  Д готовят на основе воды, меда и пряностей  Е готовят из смеси рома, лимонного сока, сахара и горячей воды  Ж готовят путем заваривания растительного сырья  З готовят на основе воды с добавлением рома или вина, фруктов, сиропа и чая с пряностями  И готовят на основе вина с добавлением сахара и пряностей | | 1Г  2Д  3Ж  4В  5А  6Б  7З  8И  9Е |
|  | Установите соответствие инструментом для приготовления кофе и его названием   |  |  | | --- | --- | | Внешний вид | название | | Агейзерная_кофеварка.jpg | 1 турка (джезва)  2 автоматическая кофемашина эспрессо  3 капельная кофеварка  4 гейзерная кофеварка  5 Френч-пресс | | Б френч_пресс.jpg | | Вэспрессо_машина.jpg | | Гтурка.jpg | | Дкапельная кофеварка.jpg | | А4  Б5  В2  Г1  Д3 |
|  | Установите соответствие между названием приема оформления и его описанием   |  |  | | --- | --- | | 1 Латте-арт  2 Трафаретный метод  3 Метод гравировки  4 Этчинг-метод  5 Метод фотопечати | А Использование готовых трафаретов с различными изображениями  Б Перенос изображения на кофейную пенку при помощи кофе-принтера  В Рисование на молочной пенке  Г Сложный метод с использованием питчера и других приспособлений, плавное наливание молока на поверхность кофейной пенки  Д Рисование при помощи острых предметов | | 1В  2А  3 Г  4 Д  5 Б |
|  | Установите соответствие между напитком и страной, которая считается его родиной:   |  |  | | --- | --- | | 1Чай  2 Кофе  3 Глинтвейн  4 Пунш  5 Горячий шоколад  6 Грог | А Германия  Б Индия  В Китай  Г Эфиопия  Д Англия  Е Мексика | | 1В  2Г  3А  4Б  5Е  6Д |
|  | Установите соответствие между способом обжарки и характеристикой к нему:   |  |  | | --- | --- | | обжарка | характеристика | | 1Скандинавский  2Венский  3Французский  4Итальянский | А t=225-230 градусов, цвет почти черный, зерно полностью лишается масла, утрачивает свой характерный аромат  Б t=150-180 градусов, цвет светло-коричневый, аромат легкий хлебный, зерно слегка увеличивается в объеме  В t=215-220 градусов, цвет ярко-коричневый, на зерне выступают капли масла при обжарке  Г t=215-220 градусов, цвет темно-коричневый, аромат горелого масла, почти отсутствует кислотность | | 1Б  2В  3Г  4А |
|  | Установите последовательность приготовления кофе по-восточному в турке:  1 Залить холодной водой, перемешать.  2Подогреть турку.  3 Повторить нагрев.  4 Нагреть, не доводя до кипения, до появления пены, прекратить нагрев.  5 Засыпать кофе, сахар, соль, специи (в зависимости от рецептуры). | 25143 |
|  | Установите последовательность приготовления кофе в френч-прессе:  1 Опустить поршень.  2 Засыпать кофе, залить горячей водой (90-96 градусов).  3 Закрыть крышкой, настаивать 4 мин.  4 Тщательно перемешать.  5 Подогреть френч-пресс горячей водой, вытереть насухо. | 52431 |
|  | Установите последовательность приготовления сбитня:  1В смесь добавляют пряности.  2Воду доводят до кипения.  3Добавляют мед, сахар, кипятят, снимают пену.  4Можно добавить хмель и мяту.  5Доводят до кипения и процеживают. | 23154 |
|  | Установите последовательность приготовления густого горячего шоколада с маршмеллоу:  1 Добавляют шоколад, мед, ваниль, соль, перемешивают до однородности. 2 Крахмал разводят с частью молока.  3 Остужают 7 минут.  4 Остальное молоко нагревают в сотейнике, не доводя до кипения.  5 Наливают в чашку, сверху выкладывают зефир.  6 Крахмал вливают тонкой струйкой и доводят до кипения. | 241635 |
|  | Установите последовательность приготовления Рождественского взвара (узвара) из сухофруктов:  1 Добавляют дольки лимона и варят 2-3 минуты.  2 Настаивают 5-6 часов.  3 В горячую воду всыпают сахар, кипятят 1 минуту, снимают пену.  4 Добавляют промытые сухофрукты и варят до размягчения.  5 Варят 5 минут.  6 Перед подачей подогревают и подают горячим.  7 Добавляют мед, гвоздику и корицу. | 3475126 |
|  | Чем горячий шоколад отличается от какао? | Какао готовят из какао-порошка – это жмых, который остается после отжима какао-масла, а горячий шоколад готовят на основе шоколада. |
|  | Как называется самый концентрированный и крепкий кофейный напиток? | Ристретто |
|  | Что означает приготовление сложных напитков с гибридным вкусом? | Когда в традиционный горячий напиток добавляют различные сиропы или нестандартные добавки. Например, имбирно-пряничный латте, лавандовый раф, сырный кофе. |
|  | Сколько требуется сухой чайной заварки для приготовления 1 порции черного чая? | 2 гр |
|  | Кто такой бариста? | Человек, который готовит кофе в автоматической кофемашине. |

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** |
|  | Что является основой для приготовления самбуков?  А Манка  Б Фруктово-ягодное пюре  В Мука  Г Желатин | Б |
|  | Что собой представляют сорбеты?  А Замороженное фруктово-ягодное пюре  Б Фруктовый сок с желатином  В Хорошо взбитая яичная масса  Г Творожный десерт | А |
|  | Какой десерт подают в виде горки или геометрической формы, выложенной через поварское кольцо?   |  | | --- | | а) Десертные салаты | | б) Фламбе | | в) Парфе | | г) Самбук | | А |
|  | Что такое кассата?   |  | | --- | | а) инструмент для приготовления десертов | | б) сорт сыра | | в) вид посуды | | г) итальянский торт-мороженое | | Г |
|  | 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  4 суфле | А взбитые белки  Б апельсиновый фарш  В шоколад  Г сухари, хлеб | | 1б, 2г, 3в, 4а |
|  | Установите соответствие между названием замороженного десерта и характеристикой:   |  |  | | --- | --- | | 1 Граните  2 Парфе  3 Щербет  4 Сорбет | А разновидность мороженного из жирных сливок и яиц  Б десерт из сахарного сиропа и фруктового сока или пюре  В дробленый разноцветный лед  Г десерт из фруктов, шоколада, кофе, орехов и мороженого | | 1В  2А  3Г  4Б |
|  | |  |  | | --- | --- | | Установите соответствие  1 груши в вине  2 «снежки» в молочном соусе  3 теплый фруктовый салат  4 пудинг  5 жаренное мороженое | А жаренные десерты  Б варенные десерты | | А 3,5  Б 1,2,4 |
|  | Установите соответствие:   |  |  | | --- | --- | | 1) холодные напитки; | а) квас; | | 2) горячие напитки; | б) сбитень; | |  | в) кофе по-восточному; | |  | г) лимонный напиток; | |  | д) какао; | |  | е) кофе гляссе; | |  | ж) кофе по-варшавски; | |  | з) чай с сахаром. | | 1 а,г,е,  2 б,в,д,ж,з |
|  | Установите соответствие между названием сложного горячего напитка и его описанием   |  |  | | --- | --- | | напиток | описание | | 1 Сбитень  2 Глинтвейн  3 Грог  4 Взвар (узвар) | А напиток на основе вина с добавлением сахара и пряностей  Б кипяченый напиток с травами, плодово-ягодными или винными добавками  В напиток из воды, меда и пряностей  Г напиток из смеси рома, лимонного сока, сахара и горячей воды | | 1 В  2 А  3 Г  4 Б |
|  | Установите последовательность приготовления десерта груша медовая:  1 Вливают ликер.  2 Грушу промывают, очищают от кожицы.  3 Добавляют мед и сливочное масло.  4 Сахар карамелизуют в сотейнике.  5 Отдельно подают сметану.  6 При отпуске грушу поливают соусом, декорируют листьями мяты.  7 Закладывают грушу, тушат до полуготовности. | 2437165 |
|  | Установите соответствие приготовления крема Сабайон:  1 Разливают в стаканы, креманки, вазочки.  2 Полученную массу варят на водяной бане, постоянно взбивая, не доводя до кипения, до густой однородной консистенции.  3 Желтки отделяют от белков, взбивают с сахаром до белой пены.  4 Украшают свежими фруктами и ягодами, зеленью мяты, цветами.  5 Затем при помешивании вводят вино небольшими порциями. | 35214 |
|  | Установите последовательность приготовления суфле:  1Слегка охлаждают, соединяют со взбитыми белками, аккуратно перемешивают.  2Желтки яиц растирают с сахаром.  3Уваривают на водяной бане до загустения.  4Запекают при температуре 200-250 градусов.  5Сразу после выпекания отпускают с молоком или сливками.  6Форму смазывают маслом, выкладывают массу для суфле.  7Соединяют с мукой и молоком, перемешивают. | 2731645 |
|  | Установите последовательность приготовления киселя из мягких ягод:  1 Заваривание крахмала.  2 Приготовление отвара из мезги.  3 Подготовка крахмала.  4 Соединение горячего киселя с фруктовым пюре.  5 Протирание ягод в пюре.  6 Охлаждение и порционирование.  7 Приготовление сиропа: отвар соединить с сахаром. | 5273146 |
|  | Установите последовательность приготовления зеркальной глазури:  1 Добавляют сгущенное молоко и сироп.  2 Желатин замачивают в воде.  3 Сахар, воду и сироп глюкозы соединяют и прогревают до растворения сахара (103градуса).  4 Каплями вводят краситель.  5 Добавляют желатин и перемешивают.  6 Охлаждают по 29-30 градусов.  7 Белый шоколад растапливают импульсами по 15 секунд.  8 Перемешивают погружным блендером до однородного окраса. | 23571486 |
|  | Перечислите варианты оформления коктейлей. | Украшение фруктово-ягодными шпажками, украшение завитками из кожуры цитрусовых, украшение декоративным льдом, украшение посуды для подачи – соленая и сладкая кромка. |
|  | В чем особенность приготовления слоистых коктейлей? | Готовятся в посуде для подачи методом слоеобразования, все компоненты берут в равных частях, контрастных цветов и разной плотности. |
|  | Перечислите современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента | Пакоджет, методы молекулярной кухни, метод шейк, метод стир, метод блид, метод бленд |
|  | Какие бывают методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента? | Паккоджет, ультразвуковая гомогенизация, флеш-замораживание, витамикс, молекулярная кухня (эспумизация, эмульсификация, криогенная технология, сублимация, сферификация, су-вид). |
|  | Перечислите способы приготовления кофе | В турке (джезве), в френч-прессе, в кофейниках и кофеварках, в автоматических кофемашинах. |