

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. Т. Г. ШЕВЧЕНКО»

Аграрно-технологический факультет
Кафедра технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой доцент

Т.В. Пазяева

«30» 08 2024 г.

Протокол № 1

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

Б1.В.10 «Приготовление сложных закусок и десертов»

Направление 2.19.03.04 Технология продукции и организация общественного
питания

Профиль «Технология и организация централизованного производства
кулинарной продукции и кондитерских изделий»

Квалификация: **бакалавр**

Форма обучения: заочная

ГОД НАБОРА 2022

Разработал : доцент Т.В. Пазяева

«30» 08 2024г.

Тирасполь, 2024

**Паспорт
фонда оценочных средств по учебной дисциплине**

1. В результате изучения дисциплины *«Приготовление сложных закусок и десертов»* у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции:

Категория (группа) компетенций	Код и наименование	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции и индикаторы их достижения. Не предусмотрены ОПОП для данной дисциплины.		
Обязательные профессиональные компетенции и индикаторы их достижения		
Не предусмотрены ГОС.	ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД-1 ОПК - 4 Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания ИД-2 ОПК - 4 Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания ИД-3 ОПК - 4 Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр..
Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения. Не предусмотрены ОПОП для данной дисциплины.		
Рекомендуемые профессиональные компетенции и индикаторы их достижения Не предусмотрены ОПОП.		

2. Программа оценивания контролируемой компетенции

Текущая аттестация	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
№ 1	Раздел 1. Технологический процесс приготовления канапе, легких и сложных закусок Раздел 2. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы Раздел 3. Технологический процесс приготовления сложных холодных десертов Раздел 4. Технологический процесс приготовления сложных горячих десертов Раздел 5. Технологический процесс приготовления начинок, соусов и глазури для отдельных холодных и	ОПК-4;	1. Тесты 2. Темы рефератов. 3. Вопросы к контрольной работе

	горячих десертов Раздел 6. Оформление, декорирование, сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов		
<i>Промежуточная аттестация</i>		<i>Код контролируемой компетенции (или ее части)</i>	<i>Наименование оценочного средства</i>
№ 1		ОПК-4;	Вопросы к экзамену

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. Т. Г. ШЕВЧЕНКО»

Аграрно-технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Тесты текущей аттестации по учебной дисциплине

«Приготовление сложных закусок и десертов»

Направление подготовки 2.19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Профиль подготовки: «Технология и организация

централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»

1. Какие бывают овощерезки в зависимости от назначения?

- А. для нарезки сырых и тушёных овощей;
- Б. для нарезки сырых и варёных овощей;
- В. для нарезки варёных и жареных овощей;
- Г. для нарезки варёных и запеченных овощей.

2. Каково назначение блендеров?

- А. для протирания и измельчения небольшого количества продуктов;
- Б. для взбивания и протирания продуктов;
- В. для протирания и измельчения большого количества продуктов;
- Г. для нарезки сырых и варёных овощей.

3. Какое движение совершает рабочий инструмент (насадка) в миксере-взбивальной машине?

- А. планетарное;
- Б. возвратно-поступательное;
- В. вращательное;
- Г. прямолинейное.

4. В каких цехах устанавливают слайсеры?

- А. в овощном, кондитерском, горячем;
- Б. в холодном, цехе полуфабрикатов, в кондитерском;
- В. в мясном, горячем, для нарезки зелени;
- Г. в рыбном, холодном, мучном.

5. Для какого цеха предназначен универсальный привод со следующим комплектом сменных механизмов: размолочный, мясорубка, рыхлитель, нарезки мяса на бефстроганов?

- А. овощного;
- Б. мясного;
- В. горячего;
- Г. холодного.

6. Для чего предназначены жарочные шкафы?

- А. для выпечки кондитерских изделий;
- Б. для жарки мясных полуфабрикатов, для запекания овощных и крупяных блюд, различном давлении. Сохраняется питательная

- пудингов и творожных запеканок;
- В. для тушения блюд из мяса, рыбы и овощей;
- Г. для варки овощных, мясных, крупяных блюд.

7. Какие процессы совмещает в себе пароконвектомат?

- А. пароварочный аппарат и конвекционный жарочный шкаф;
- Б. пароварочный аппарат и плиту;
- В. жарочный шкаф и плиту;
- Г. жарочный шкаф и гриль.

8. Какое название носит обработка продуктов в пароварочных аппаратах?

- А. «острым паром»;
- Б. варка основным способом;
- В. припускание;
- Г. бланширование.

9. Каковы правила безопасной эксплуатации электромеханического оборудования?

- А. проверить санитарное состояние оборудования, собрать машину согласно инструкции, проверить работу её на холостом ходу. После окончания работы выключить от электросети, промыть, высушить и смазать пищевым несолёным жиром. Наружную поверхность протирают влажной, а затем сухой тканью.
- Б. собрать машину, проверить работу на холостом ходу. После окончания работы очистить её, промыть, высушить.
- В. проверить санитарное состояние машины, собрать, загрузить. После окончания работы очистить, промыть камеру и рабочие инструменты.

- Г. проверить санитарное состояние, работу на холостом ходу. По окончании работы смазать концы валов пищевым несолёным жиром.

10. Для каких целей при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции используется пароварочное оборудование?

- А. для доведения блюд до готовности с помощью влажного насыщенного пара при
- В. для размораживания продуктов, варки

ценность продуктов, цвет, вкус, повышается усвоение и сочность.

Б. для быстрого доведения продуктов до готовности, жарения, насыщения паром.

«острым паром», запекания.

Г. для приготовления диетических блюд, запекания их на пару

Раздел №3 Приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

1. Назовите ассортимент сложной холодной кулинарной продукции:

- а) бутерброды, салаты, заливные блюда
- б) салаты, напитки, заливные блюда
- в) бутерброды, супы, салаты
- г) соусы, салаты, напитки

2. Бутерброды подразделяются на:

- а) сложные, жидкие, открытые
- б) простые, холодные, сладкие
- в) закусочные, острые, открытые
- г) простые, закрытые, закусочные

3. Холодные закуски подразделяются на:

- а) канапе, волованы, рулеты
- б) бутерброды, винегреты, заливные
- в) канапе, салаты, рулеты
- г) салаты, бутерброды, заливные.

4. Канапе это :

- а) блюдо
- б) закуска
- в) напиток
- г) соус

5. Основой канапе служит:

- а) хлеб, багет, лаваш
- б) мясо, капуста, хлеб
- в) хлеб, багет, гренки
- г) гренки, картофель, мясо

6. Подобрать ингредиенты для канапе с ржаным хлебом:

- а) масло, огурец, сыр, помидор
- б) ветчина, помидор, свежий огурец, лимон
- в) сельдь, лук, соленый огурец, яйцо
- г) масло сыр, виноград, маслина

7. Каковы размеры канапе:

- а) 3 x 4 x 0.5
- б) 5 x 6 x 0.5
- в) 10 x 10 x 10
- г) 15 x 3 x 10

8. Для оформления канапе используют:

- а) зеленое масло, рисовальная масса, желе
- б) зеленое масло, сахарная пудра, паприка

в) сахар, паприку, желе

г) сахарная пудра, желе, рисовальная масса

9. Срок реализации канапе:

- а) 6 часов
- б) 12 часов
- в) 18 часов
- г) 30 минут

10. К методам приготовления сложных закусок относятся:

- а) варка, жарка, запекание
- б) маринование, насаживание на шпажки, взбивание
- в) маринование, тушение, бланширование
- г) пассированные, взбивание, варка

11. К сложным холодным закускам относятся:

- а) закуски их моллюсков, ассорти мясное или рыбное
- б) мини запеканки, винегреты, террины
- в) мини запеканки, закуски на шпажке, террины
- г) ассорти мясное или рыбное, винегреты, мини закуски

12. Срок реализации холодных закусок:

- а) 30 минут
- б) 48 часов
- в) 36 часов
- г) 2 часа

13. Ингредиенты сложной холодной закуски «Матрешки»:

- а) помидоры, печень, масло
- б) яйцо, мясо жаренное, перец сладкий
- в) яйцо, перец сладкий, икра черная
- г) икра черная, рыба, печень

14. Ингредиенты сложной холодной закуски куриный рулет:

- а) курица, картофель, морковь
- б) капуста, курица, лук
- в) чернослив, капуста, сыр
- г) курица, сыр, чернослив.

15. Ингредиенты сложной холодной закуски шампиньоны застольные:

- а) грибы, зелень, картофель
- б) грибы, капуста, морковь
- в) грибы, помидоры, сыр
- г) грибы, картофель, сыр

16. К сложным холодным соусам относятся:

- а) майонез, винегрет, татарский
- б) голландский, маринад овощной, соевый соус
- в) мадера, польский, соус хрен
- г) майонез, сметанный, молочный

17. Назовите варианты оформления сложных холодных закусок:

- а) карвинг из овощей, сахарная пудра, соусы
- б) паприка, соусы, икра
- в) икра, сахарная пудра, соусы
- г) соусы, карвинг из овощей, зелень

18. На основе майонеза с добавлением кетчупа готовят соус:

- а) томатный
- б) красный основной,
- в) коктейльный
- г) соус винегрет

19. На основе майонеза с добавлением соленых огурцов готовят соус:

- а) татарский
- б) польский
- в) коктейльный
- г) сухарный

20. На основе майонеза с добавлением чеснока готовят соус:

- а) чесночный
- б) татарский
- в) голландский
- г) коктейльный

21. Как называется сложный соус который носит название местности во Франции:

- а) майонез
- б) кетчуп
- в) вустерский
- г) провансаль

22. Подберите сложный холодный соус к

мясу заливному:

- а) соус винегрет
- б) вустерский
- в) соус хрен
- г) маринад овощной

23. Волованы готовят из теста:

- а) бисквитного
- б) песочного
- в) слоеного
- г) заварного

24. Подберите сложный холодный соус к ростбифу холодному:

- а) соус винегрет
- б) майонез
- в) вустерский
- г) маринад овощной

25. Подберите сложный холодный соус к рыбе жаренной холодной:

- а) соус винегрет
- б) вустерский
- в) майонез
- г) маринад овощной

26. Подберите сложный холодный соус к рыбе отварной холодной:

- а) майонез
- б) вустерский
- в) соус винегрет
- г) маринад овощной

27. Назовите ассортимент сложных холодных блюд:

- а) мясо заливное, паштет, бутерброд
- б) рыба заливная, канапе, яйцо фаршированное
- в) мясо заливное, паштет, рулет
- г) сырники, шарики, рулет, паштет

28. Холодные блюда подают выходом:

- а) 25-80 г
- б) 100-120 г
- в) 150-250 г
- г) 250-400 г

29. Температура подачи холодных сложных блюд:

- а) 5-6 °C
- б) 10-12 °C
- в) 8-10 °C
- г) 15-20 °C

30. Для приготовления рыбы заливной рыбу:

- а) тушат
- б) жарят
- в) запекают
- г) варят

31. Ингредиенты для приготовления рыбы заливной:

- а) рыба, бульон, желатин
- б) агар-агар, сметана, рыба
- в) желатин, бульон, рыба
- г) крахмал, рыба, молоко.

32. Ингредиенты для приготовления желе рыбного:

- а) желатин, майонез, морковь
- б) бульон, молоко, агар-агар
- в) бульон, желатин, специи
- г) крахмал, сметана, специи

33. Чтобы желе застыло, его выдерживают на холоде:

- а) 6 часов
- б) 60 минут
- в) 2 часа
- г) 30 минут

34. Чтобы заливное освободить от формы следует:

- а) нагреть
- б) охладить
- в) опустить в кипяток на 3 секунды
- г) опустить в кипяток на 3 минуты

35. Назовите ассортимент сложных холодных блюд из птицы:

- а) паштет из курицы, чахохбили, рагу
- б) цыпленок табака, медальоны из грудки, паштет из курицы
- в) котлеты пожарские, паштет из курицы, птица по-столичному
- г) паштет из курицы, галантин, медальоны из грудки

36. По каким органолептическим показателям оценивают качество сложных холодных блюд:

- а) внешнему виду, цвету, запаху, консистенции, вкусу
- б) запаху, внешнему виду, температуре
- в) по способу тепловой обработки, по форме нарезки, консистенции

г) содержанию жира, калорийности, цвету, вкусу

37. Сроки реализации сложных холодных блюд:

- а) 24 часа
- б) 48 часов
- в) 6 часов
- г) 36 часов

38. Какие сложные холодные блюда не разрешено готовить в летний период года:

- а) маринованные
- б) заливные
- в) паштеты
- г) фаршированные

39. Ингредиенты для приготовления мусса их сёмги:

- а) маслины, сыр, помидоры, сёмга
- б) яйца, сыр, колбаса, сёмга
- в) ветчина, сёмга, сливки, сыр
- г) мини тарталетки, сёмга, яйца, помидоры

40. Ингредиенты для приготовления сложной закуска ассорти:

- а) помидоры, баклажаны, кабачки
- б) картофель, баклажан, кабачки
- в) помидоры, капуста, морковь
- г) огурцы, лук, кабачки

41. Это позволяет придать сочность кулинарному изделию, получить необходимый вкусовой и ароматический букет :

- а) маринование
- б) запекание
- в) обёртывание
- г) фарширование

42. Это является иногда заключительным этапом перед использованием холодной закуска, а так же предшествует тепловой обработке:

- а) обёртывание
- б) запекание
- в) маринование
- г) фарширование

43. Это наиболее популярные закуска французской кухни, их подают не только

как закуску, но и как легкое основное блюдо:

- а) рулеты (террины)
- б) салаты
- в) паштеты
- г) муссы

44. Этим закускам придается форма буханки хлеба. В разрезе они могут иметь форму треугольную, полукруглую и трапециевидную:

- а) рулеты (террины)
- б) карпаччо
- в) паштеты
- г) муссы

45. Его называют серым кардиналом кулинарии, готовят из вина, фруктов и ягод. Используют в ресторанной кухне не только для придания остроты, но и для размягчения тканей мяса:

- а) вино
- б) уксус
- в) горчица
- г) перец

46. Они могут употребляться как для украшения холодных блюд, так и для придания текстуры, вкуса и цвета:

- а) сыры
- б) зелень
- в) фрукты
- г) цветы

47. Их требуется больше для холодных блюд, чем для горячих:

- а) соли и перца
- б) сливок и уксуса
- в) вкусовых добавок
- г) яиц и молока

48. При правильном подборе и профессиональном использовании оно придает сложным холодным блюдам и соусам восхитительный вкус:

- а) вино
- б) сахар
- в) соль
- г) уксус

49. К сложным холодным блюдам, с птицы и рыбы лучше подходит:

- а) красное вино
- б) крепленое вино
- в) бренди
- г) белое вино

50. Чтобы вкус вина при приготовлении сложных холодных блюд и соусов не был резким, его :

- а) разводят
- б) кипятят
- в) охлаждают
- г) настаивают

51. Чтобы у готового блюда не появился металлический вкус вино кипятят, в посуде:

- а) алюминиевой
- б) чугунной
- в) эмалированной
- г) железной

52. Для приготовления этого холодного блюда используют головы и ноги животных:

- а) салат
- б) студень
- в) заливное
- г) паштет

53. На его основе готовят холодные соусы: татарский, чесночный, пикантный и другие:

- а) вино
- б) сыр
- в) сметана
- г) майонез

54. Чтобы приготовить сложное холодное блюдо паштет (патэ) используют оболочку из:

- а) шпига
- б) капусты
- в) теста
- г) синтетической пленки

55. Какое количество мясных продуктов входит в состав рулета из смешанного мяса:

- а) 5
- б) 9
- в) 3
- г) 4

56. В сложных холодных блюдах паштеты при выпечки образующееся

**пространство между начинкой и тестом
заполняют:**

- а) сиропом
- б) бульоном
- в) маслом
- г) желе

**57. Какое тесто используют для
приготовления паштетов:**

- а) дрожжевое
- б) песочное не сладкое
- в) слоеное
- г) заварное

58. Для фарширования яиц используют:

- а) котлетную массу
- б) сырую рыбу

паштеты при выпечки образующееся

- в) икру, сыр, грибы, семгу
- г) тушённую капусту

**59. Пикантные профитроли готовят из
теста:**

- а) заварного
- б) песочного
- в) бисквитного
- г) слоеного

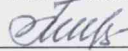
60. Волованы готовят из теста:

- а) бисквитного
- б) песочного
- в) слоеного
- г) заварного

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется студенту, обнаружившему, как минимум, знания 60% правильных ответов (ответ правильный на 51 вопрос и более);
- оценка «не зачтено» выставляется студенту, не обнаружившему знания рассматриваемых понятий и не ответившему на вопросы теста менее 40% (ответ правильный только на 25 вопросов и менее).

Составитель –
доцент Т.В. Пазяева


« 30 » 08 2024 г.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. Т. Г. ШЕВЧЕНКО»
Аграрно-технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Темы рефератов

для текущей аттестации (для контроля самостоятельной работы студентов) учебной дисциплины *«Приготовление сложных закусок и десертов»* по направлению подготовки 2.19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.
Профиль подготовки: «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»

1. Классификация и изготовление десертов.
2. Ассортимент сложных холодных десертов.
3. Ассортимент сложных горячих десертов.
4. Сладкие блюда.
5. Десерт «Тирамису».
6. Современные десерты: технология приготовления и оформления.
7. Классификация и приготовление сложных закусок.
8. Современные сложные закуски: технология приготовления и оформления
9. Способы оценки калорийности рациона.
10. Легкие холодные закуски.
11. Сложные холодные блюда из рыбы.
12. Сложные холодные блюда из мяса.
13. Ассортимент и приготовление сложных холодных соусов.

Критерии оценки: Структура оценочных средств защиты реферата

Зачтено	Не зачтено
Содержание элементов оценки	
Отражена актуальность темы	Не отражена актуальность темы
Приведены и раскрыты базовые определения (понятия, термины)	Не раскрыты базовые определения (понятия, термины)
Проведен критический анализ точек зрения авторов	Отсутствует анализ точек зрения авторов
Тема раскрыта полностью	Тема не раскрыта
изложение материала логическое и научное	изложение материала отрывочное
соответствие использованной литературы теме работы	использованная литература не по теме работы, веб-сайтов мало (1-2)
современность литературы	Литературные источники 30-40-летней давности
наличие корректных ссылок в работе на источники литературы и веб-сайты	отсутствие ссылок в работе на источники литературы и веб-сайты
Оформление работы соответствует ГОСТу и требованиям кафедры	Оформление работы не соответствует ГОСТу и требованиям кафедры

При выполнении реферата следует выполнять следующие требования:

1. Объем реферата должен быть в пределах 8-10 страниц рукописного (четкий понятный почерк с соблюдением оформления страниц – под «зебру») или машинописного текста 14 шрифтом и полуторным интервалом по ширине страницы.

3. **Определение темы:** Номер темы реферата в соответствии с номером по списку в журнале группы.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. Т. Г. ШЕВЧЕНКО»

« _____ »

« 30 » 2024 г.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. Т. Г. ШЕВЧЕНКО»
Аграрно-технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Темы курсовых работ

**по дисциплине «Приготовление сложных закусок и десертов» по направлению
подготовки 2.19.03.04 «Технология продукции и организация общественного
питания». Профиль подготовки: «Технология и организация централизованного
производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»**

№ п/п	Тема курсовой работы
1.	Разработка ассортимента и организация технологического процесса приготовления национальных сложных десертов молдавской кухни.
2	Разработка ассортимента и организация технологического процесса приготовления национальных сложных закусок молдавской кухни.
3	Разработка ассортимента и организация технологического процесса приготовления сложных десертов – фламбе.
4	Разработка ассортимента и организация технологического процесса приготовления сложных десертов – тортов.
5	Разработка ассортимента и организация технологического процесса приготовления национальных сложных десертов русской кухни.
6	Разработка ассортимента и организация технологического процесса приготовления национальных сложных закусок русской кухни.
7	Разработка ассортимента и организация технологического процесса приготовления сложных закусок с использованием технологий молекулярной кухни.
8	Разработка ассортимента и организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов – бланманже.
9	Разработка ассортимента, современные технологии приготовления и дизайн в оформлении легких сложных закусок с учетом использования новых кулинарных технологий.
10	Разработка ассортимента, особенности технологии приготовления и оформления сложных закусок Finger food для фуршетных мероприятий с учетом использования новых технологий.

При выполнении курсовой работы следует выполнять следующие требования:

1. Объем курсовой работы должен быть в пределах 35-40 страниц машинописного текста 14 шрифтом, 1,5 интервалом.

2. На титульном листе курсовой работы указываются факультет, кафедра, название дисциплины, шифр направления и профиль, фамилия, имя и отчество исполнителя и группа.

В конце работы ставят список использованной литературы, подпись исполнителя, дату.

Образец титульного листа и содержания

ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
им. Т. Г. Шевченко

Аграрно-технологический факультет
Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

КУРСОВАЯ РАБОТА

по дисциплине
«Приготовление сложных закусок и десертов»

по теме «Разработка ассортимента и организация технологического процесса приготовления национальных сложных закусок молдавской кухни»

Выполнила: студентка 3 курса
заочного отделения, 39 группы
ФИО.

Руководитель курсовой работы:
Преподаватель Пономарь К. О.

«__» _____ 2025 г.

Тирасполь, 2025г.

Примерное содержание работы

Введение.....	3
1. Обзор современной литературы.....	3
1.1 Значение сложных закусок и десертов в питании человека.....	5
1.2 Характеристика блюда «сложные закуски и десерты».....	13
1.3 Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.....	19
1.4 Санитарные (нормы) требования к реализации готовой продукции.....	21
2. Разработка ассортимента и организация технологического процесса приготовления национальных сложных закусок молдавской кухни.....	22
2.1 Обоснование выбора сырья.....	22
2.2 Характеристика сырья и его подготовка.....	22
2.3 Порядок отработки рецептур и технологии фирменных и новых блюд.....	26
2.4 Разработка технологии производства блюда.....	30
3. Разработка технологической документации.....	31

3.1	Разработка рецептуры фирменного блюда «Рагу овощное».....	31
3.2	Разработка технико-технологической карты фирменного блюда «Рагу овощное»	32
3.3	Разработка технологической карты фирменного блюда «Рагу овощное»	33
4.	Оценка пищевой и энергетической ценности.....	35
4.1	Расчёт и оценка пищевой ценности разработанного блюд.....	35
4.2	Изменения, протекающие в сырье в процессе кулинарной обработки.....	36
5.	Контроль качества сырья и технологии приготовления готового блюда...	40
5.1	Контроль качества сырья.....	40
5.2	Особенности обеспечения качества и безопасности блюда.....	42
6.	Характеристика отходов и пути их использования	43
	Заключение.....	46
	Список использованных источников.....	47

Критерии оценки курсовой работы:

«ОТЛИЧНО» - студент владеет знаниями дисциплины в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает материалы курсовой работы; самостоятельно, в логической последовательности и исчерпывающе отвечает на все вопросы; подчеркивает при этом самое существенное; четко формирует ответы, дает полное определение рассматриваемых понятий по программе дисциплины «Приготовление сложных закусок и десертов».

«ХОРОШО» - студент владеет знаниями дисциплины почти в полном объеме программы (имеются пробелы знаний только в некоторых, особенно сложных разделах); самостоятельно и отчасти при наводящих вопросах дает полноценные ответы на вопросы; не всегда выделяет наиболее существенное, не допускает серьезных ошибок в ответах; умеет ориентироваться в вопросах приготовления сложных закусок и десертов. «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - студент владеет основным объемом знаний по дисциплине; проявляет затруднения в самостоятельных ответах, оперирует неточными формулировками; в процессе ответов допускаются ошибки по существу вопросов.

«НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - студент не освоил обязательного минимума знаний дисциплины, не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах экзаменатора.

Составитель – доцент Т.В. Пазяева

Пазяева «30» 08 2024 г.

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Вопросы для промежуточной аттестации (экзамен)

по итогам освоения дисциплины «Приготовление сложных закусок и десертов» по направлению подготовки 2.19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Профиль подготовки: «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления.
2. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента.
3. Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.
4. Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
5. Характеристика, последовательность этапов.
6. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.
7. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.
8. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации
9. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
10. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.
11. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.
12. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента.
13. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
14. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.
15. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.
16. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
17. Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые.
18. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.
19. Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
20. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента.
21. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).
22. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос.

21. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).
22. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос.
23. Контроль хранения и расхода продуктов.
24. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).
25. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента.
26. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
27. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.
28. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.
29. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента.
30. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа сложных закусок и десертов.
31. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.
32. Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.
33. Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
34. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков.
35. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента.
36. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.
37. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков.

Критерии оценки:

«ОТЛИЧНО» - студент владеет знаниями дисциплины в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину; самостоятельно, в логической последовательности и исчерпывающе отвечает на все вопросы, подчеркивает при этом самое существенное; четко формирует ответы, дает полное определение рассматриваемых понятий по программе дисциплины «Приготовление сложных закусок и десертов».

«ХОРОШО» - студент владеет знаниями дисциплины почти в полном объеме программы (имеются пробелы знаний только в некоторых, особенно сложных разделах); самостоятельно и отчасти при наводящих вопросах дает полноценные ответы на вопросы; не всегда выделяет наиболее существенное, не допускает серьезных ошибок в ответах; умеет ориентироваться в вопросах приготовления сложных закусок и десертов.

«УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - студент владеет основным объемом знаний по дисциплине; проявляет затруднения в самостоятельных ответах, оперирует неточными формулировками; в процессе ответов допускаются ошибки по существу вопросов.

«НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - студент не освоил обязательного минимума знаний дисциплины, не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах экзаменатора.

Составитель – доцент Т.В. Пазяева_____

Государственное образовательное учреждение
«Приднестровский государственный университет им. Т.Г. Шевченко»
Аграрно-технологический факультет

**Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции**

Итоговый тест к экзамену

1. Что такое канапе?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. Холодный суп
2. Маленький бутерброд на один укус
3. Слойка с начинкой
4. Горячая закуска на шпажке

2. Какой соус чаще всего используют для заправки винегрета?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. Майонез
2. Сметана
3. Растительное масло с уксусом
4. Томатный соус

3. Что такое гастрономический мусс?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. Сладкий десерт на основе фруктов
2. Закуска с воздушной, пористой консистенцией
3. Горячее блюдо из мяса
4. Холодный суп-пюре

4. Какой ингредиент является основой для приготовления классического тирамису?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. Бисквит
2. Печенье "Савоярди"
3. Слоеное тесто
4. Заварное тесто

5. Что такое суфле?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. Густой крем
2. Воздушный десерт, выпеченный в духовке
3. Желейный десерт
4. Мороженое

6. Какой вид шоколада лучше всего подходит для темперирования?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. Молочный шоколад
2. Белый шоколад
3. Горький шоколад
4. Любой, в зависимости от рецепта

7. Что такое гляссаж?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. Шоколадная глазурь
2. Фруктовый сироп
3. Карамельный соус
4. Белковый крем

8. Какой метод используется для приготовления крема "Англез"?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. Взбивание яиц с сахаром на водяной бане
2. Заваривание яиц с молоком или сливками на слабом огне
3. Простое смешивание ингредиентов
4. Выпекание в духовке

9. Что такое марципан?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. Шоколадная конфета
2. Сахарная помадка
3. Масса из молотого миндаля и сахарной пудры
4. Фруктовое пюре

10. Какой вид теста используют для приготовления эклеров?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. Песочное тесто
2. Слоеное тесто
3. Заварное тесто
4. Бисквитное тесто

11. Что такое профитроли?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. Маленькие пирожные из заварного теста
2. Большие пироги с начинкой
3. Слойки с кремом
4. Бисквитные корзиночки

12. Какой метод используют для приготовления меренги?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. Взбивание яичных желтков с сахаром
2. Взбивание яичных белков с сахаром
3. Варка яиц в молоке
4. Выпекание теста с яйцами

13. Что такое крамбл?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. Замороженный десерт
2. Десерт, состоящий из фруктов, покрытых крошкой из теста
3. Шоколадный торт

4. Желейный десерт

14. Какой основной ингредиент для приготовления панакоты?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. Яйца
2. Сливки
3. Желатин
4. Фруктовое пюре

15. Что такое конфитюр?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. Варенье с целыми фруктами или ягодами
2. Джем с однородной консистенцией
3. Мармелад
4. Пастила

16. Какой основной инструмент используют для приготовления карамели?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. Венчик
2. Сковорода с толстым дном
3. Миксер
4. Сито

17. Что такое фрукты фламбе?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. Фрукты, покрытые глазурью
2. Фрукты, обжаренные в карамели
3. Фрукты, поджигаемые с алкоголем
4. Фрукты, запеченные в духовке

18. Какая температура оптимальна для темперирования шоколада?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. 15-20°C

2. 28-32°C
3. 40-45°C
4. 50-55°C

19. Что такое "баваруа"?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. Шоколадный мусс
2. Заварной крем с добавлением желатина и взбитых сливок
3. Фруктовый сорбет
4. Слоеное пирожное

20. Что такое кули?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. Сладкий соус из ягод или фруктов
2. Желейный десерт
3. Шоколадный торт
4. Заварной крем