**ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ**

**ЗА 2019 –2020 УЧЕБНЫЙ ГОД**

**по учебной дисциплине**: **МДК 05.01Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов**

**Специальности:** **190210 Технолог продукции общественного питания**

Выполнил (а) студент группы 47 –з/о \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ф.И.О.

*ЗАДАНИЕ 1*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **ЗАДАНИЕ** | **ОТВЕТЫ** | **ЭТАЛОН** |
| 1 | Укажите температуру подачи холодных десертов? | а) 4-6 °C;  б) 10-14 °C;  в) 16-18 °C;  г) 18-20 °C; |  |
| 2 | Определите перечень продуктов, используемых для приготовления ягодного террина? | а) ягоды,сахар,желатин,сахар, лимонный сок,фруктовоепюре,вино.  б) ягоды,сахар,желатин,сахар, лимонный сок,вино.  в) ягоды,сахар, лимонный сок,фруктовоепюре,вино.  г) сахар, лимонный сок,фруктовоепюре,вино. |  |
| 3 | Какой жирности сливки можно использовать для приготовления чизкейка? | а) 10%-15%  б) 20%-25%  в) 30%-35%  г) 5%-10% |  |
| 4 | Подберите посуду для отпуска блюда «Миндальный крем» | а) пирожковая тарелка  б) стакан  в) креманка  г) десертная тарелка |  |
| 5 | При приготовлении миндального бланманже  образовались комочки. В чём причина? | а) молоко было холодным  б)молоко было горячим  в)молоко было тёплым  г) другая причина |  |
| 6 | Верны ли следующие утверждения?  а)в тесте фило толщиной с бумагу содержится меньше жира  б)тесто филосчитаетя менее калорийным, чем другие вида теста. | а) верны  оба суждения  б)верно только 1  в)верно только 2  г) оба суждения неверны |  |
| 7 | Верны ли следующие утверждения?  а)при приготовлении тесто фило для хрустящего эффекта  слои смазывают  маслом  б)при приготовлении тесто фило для хрустящего эффекта  слои сбрызгивают водой   в)приготовлении тесто фило для хрустящего эффекта  слои перекладывают влажным полотенцем | а) верны  все суждения  б)верно только 1  в)верно только 2  г) верно только 3 |  |
| 8 | Определите изделие по рецептуре:  Горький шоколад  Сливочное масло  Яйца  Сахар  Ликёр  Молоко  Мука  Разрыхлитель  Молотый миндаль | а)фондю шоколадное  б)шоколадные снежки  в)суфле шоколадное  г)суфле ванильное |  |
| 9 | Определите изделие по рецептуре:  Манная крупа  Молоко  Орехи  Миндаль  Сахар  Масло сливочное  Кардамон  Бадьян  Лимонная цедра | а)фондю шоколадное  б)бананы фламбе  в)пасха с орехами и фруктами  г)гурьевская каша |  |

ЗАДАНИЕ 2

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | Желатин – это продукт переработки: | а) кукурузы  б) соединительной ткани кожи и костей животных  в) картофеля  г) морских водорослей |  |
| 2 | Укажите условия и сроки хранения «Ледяного салата из груш с шоколадным соусом»? | а) при t  4°С до 12 часов  б) при t - 4°С до 12 часов  в) при t  4°С до 24 часов  г) при t - 4°С до 24 часов |  |
| 3 | Определите нужное соотношение желатина и воды для набухания? | а) 1:8  б) 1:2  в) 1:5  г) 1:3 |  |
| 4 | Укажите температуру, при которой студнеобразующая способность желатина снижается? | а) 50-60 °C  б) выше 60 °C  в) выше 100 °C  г)ниже 60 °C |  |
| 5 | Определите изделие по рецептуре:  Молоко  Сливки 33 %  Желатин  Сахарная пудра  Груша  Мандарин | а)Холодное суфле с фруктами  б)ванильное суфле  в)ягодный террин  г)фруктовое суфле |  |
| 6 | Определите изделие по рецептуре:  Ягоды  Желатин  Сахар  Вино  Лимонный сок  Малиновое пюре | а)ягодный террин  б)миндальный крем с фруктами  в)гурьевская каша  в)"пасха" с орехами и фруктами |  |
| 7 | Определите изделие по рецептуре:  Сахар  Маскарпоне  Печенье Савоярда  Кофе  Какао-порошок  Вино « Марсала» | а)чизкейк  б)тирамису  в)ванильный крем  в)"пасха" с орехами и фруктами |  |
| 8 | Определите перечень продуктов, используемых для приготовления шоколадного щербета? | а)молоко, сахар, соль, какао-порошок, шоколад, ванилин, кофейный ликёр  б) какао-порошок, шоколад, ванилин, кофейный ликёр  в)молоко, сахар, соль, какао-порошок,ванилин, кофейный ликёр  г)молоко, сахар, соль, какао-порошок |  |
| 9 | Определите перечень продуктов, используемых для приготовления пай с персиками и миндальным кремом? | а)персики, миндаль, мука, сливочное масло б)персики, миндаль, мука, сливочное масло, сахар, желток  в)персики,  мука, сливочное масло, сахар, желток, ванильная эссенция.  г)персики, миндаль, мука, сливочное масло, сахар, желток, ванильная эссенция. |  |
| 10 | Определите перечень продуктов, используемых для приготовления гранит с апельсином и лимоном? | а)вода,соклимона,сокапельсина,сахар,мёд,травамелиссы,мяты,лаванды,листья вишни  б)вода,соклимона,сокапельсина,сахар   в)сахар,мёд,травамелиссы,мяты,лаванды  г)сок апельсина ,сахар, мёд,травамелиссы,мяты, лаванды |  |

ЗАДАНИЕ 3

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | Назовите продукт, добавление которого снижает прочность студнеобразной массы желирующих веществ? | а) сахар  б) соль  в) пищевая кислота  г)сода |  |
| 2 | Подберите нужный взбиватель к взбивательной машине для приготовления десерта «Ванильного крема»? | а) замкнутый  б) решётчатый  в) прутковый  г) крючкообразный |  |
| 3 | Назовите яичный продукт, который запрещено использовать для приготовления сложных холодных блюд? | а) яйцо  б) яичный порошок  в) меланж |  |
| 4 | Выберите плоды, относящиеся к косточковым? | а) рябина  б) виноград  в) айва  г) вишня |  |
| 5 | Определите изделие по рецептуре:  Масло сливочное  Сахарная пудра  Яйцо  Коньяк  Миндаль рубленный  Ванильный сахар  Ягоды | а)ягодный террин  б)миндальный крем с фруктами  в)ванильный крем  г)"пасха" с орехами и фруктами |  |
| 6 | Определите изделие по рецептуре:  Желток  Сахар  Крахмал  Молоко  Желатин  Холодная вода  Ванильный сахар  Сливки35% | а)ягодный террин  б)миндальный крем с фруктами  в)ванильный крем  г)"пасха" с орехами и фруктами |  |
| 7 | Определите изделие по рецептуре:  Сливки35%  Белый шоколад  Молоко  Сахар  Желтки  Кокосовая стружка  Орехи  Кокосовая молоко | а)шоколадный щербет  б)миндальный крем с фруктами  в)ванильный крем  г)парфе из белого шоколада |  |
| 8 | Определите изделие по рецептуре:  Сок лимона  Цедра лимона  Сливки35%  Молоко  Сахарная пудра | а)шоколадный щербет  б)лимонный щербет  в)ванильный крем  г)парфе из белого шоколада |  |
| 9 | Укажите температуру подачи горячих десертов | а) 50 - 55 °C  б) 70 - 75 °C  в) 80 - 85 °C  г) 30 - 35 °C |  |

Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Кузякина Н.Н.

**МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов**

***При выполнении тестовых заданий этой части в бланке ответов рядом с номером выполняемого вами задания (1—а) поставьте букву,  которой соответствует номер выбранного вами ответа.***

**ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ**

Задание1

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **ЗАДАНИЕ** | **ОТВЕТЫ** | **ЭТАЛОН** |
| 1 | Укажите температуру подачи холодных десертов? | а) 4-6 °C;  б) 10-14 °C;  в) 16-18 °C;  г) 18-20 °C; |  |
| 2 | Определите перечень продуктов, используемых для приготовления ягодного террина? | а) ягоды,сахар,желатин,сахар, лимонный сок,фруктовоепюре,вино.  б) ягоды,сахар,желатин,сахар, лимонный сок,вино.  в) ягоды,сахар, лимонный сок,фруктовоепюре,вино.  г) сахар, лимонный сок,фруктовоепюре,вино. |  |
| 3 | Какой жирности сливки можно использовать для приготовления чизкейка? | а) 10%-15%  б) 20%-25%  в) 30%-35%  г) 5%-10% |  |
| 4 | Подберите посуду для отпуска блюда «Миндальный крем» | а) пирожковая тарелка  б) стакан  в) креманка  г) десертная тарелка |  |
| 5 | При приготовлении миндального бланманже  образовались комочки. В чём причина? | а) молоко было холодным  б)молоко было горячим  в)молоко было тёплым  г) другая причина |  |
| 6 | Верны ли следующие утверждения?  а)в тесте фило толщиной с бумагу содержится меньше жира  б)тесто филосчитаетя менее калорийным, чем другие вида теста. | а) верны  оба суждения  б)верно только 1  в)верно только 2  г) оба суждения неверны |  |
| 7 | Верны ли следующие утверждения?  а)при приготовлении тесто фило для хрустящего эффекта  слои смазывают  маслом  б)при приготовлении тесто фило для хрустящего эффекта  слои сбрызгивают водой   в)приготовлении тесто фило для хрустящего эффекта  слои перекладывают влажным полотенцем | а) верны  все суждения  б)верно только 1  в)верно только 2  г) верно только 3 |  |
| 8 | Определите изделие по рецептуре:  Горький шоколад  Сливочное масло  Яйца  Сахар  Ликёр  Молоко  Мука  Разрыхлитель  Молотый миндаль | а)фондю шоколадное  б)шоколадные снежки  в)суфле шоколадное  г)суфле ванильное |  |
| 9 | Определите изделие по рецептуре:  Манная крупа  Молоко  Орехи  Миндаль  Сахар  Масло сливочное  Кардамон  Бадьян  Лимонная цедра | а)фондю шоколадное  б)бананы фламбе  в)пасха с орехами и фруктами  г)гурьевская каша |  |

Задание2

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | Желатин – это продукт переработки: | а) кукурузы  б) соединительной ткани кожи и костей животных  в) картофеля  г) морских водорослей |  |
| 2 | Укажите условия и сроки хранения «Ледяного салата из груш с шоколадным соусом»? | а) при t  4°С до 12 часов  б) при t - 4°С до 12 часов  в) при t  4°С до 24 часов  г) при t - 4°С до 24 часов |  |
| 3 | Определите нужное соотношение желатина и воды для набухания? | а) 1:8  б) 1:2  в) 1:5  г) 1:3 |  |
| 4 | Укажите температуру, при которой студнеобразующая способность желатина снижается? | а) 50-60 °C  б) выше 60 °C  в) выше 100 °C  г)ниже 60 °C |  |
| 5 | Определите изделие по рецептуре:  Молоко  Сливки 33 %  Желатин  Сахарная пудра  Груша  Мандарин | а)Холодное суфле с фруктами  б)ванильное суфле  в)ягодный террин  г)фруктовое суфле |  |
| 6 | Определите изделие по рецептуре:  Ягоды  Желатин  Сахар  Вино  Лимонный сок  Малиновое пюре | а)ягодный террин  б)миндальный крем с фруктами  в)гурьевская каша  в)"пасха" с орехами и фруктами |  |
| 7 | Определите изделие по рецептуре:  Сахар  Маскарпоне  Печенье Савоярда  Кофе  Какао-порошок  Вино « Марсала» | а)чизкейк  б)тирамису  в)ванильный крем  в)"пасха" с орехами и фруктами |  |
| 8 | Определите перечень продуктов, используемых для приготовления шоколадного щербета? | а)молоко, сахар, соль, какао-порошок, шоколад, ванилин, кофейный ликёр  б) какао-порошок, шоколад, ванилин, кофейный ликёр  в)молоко, сахар, соль, какао-порошок,ванилин, кофейный ликёр  г)молоко, сахар, соль, какао-порошок |  |
| 9 | Определите перечень продуктов, используемых для приготовления пай с персиками и миндальным кремом? | а)персики, миндаль, мука, сливочное масло б)персики, миндаль, мука, сливочное масло, сахар, желток  в)персики,  мука, сливочное масло, сахар, желток, ванильная эссенция.  г)персики, миндаль, мука, сливочное масло, сахар, желток, ванильная эссенция. |  |
| 10 | Определите перечень продуктов, используемых для приготовления гранит с апельсином и лимоном? | а)вода,соклимона,сокапельсина,сахар,мёд,травамелиссы,мяты,лаванды,листья вишни  б)вода,соклимона,сокапельсина,сахар   в)сахар,мёд,травамелиссы,мяты,лаванды  г)сок апельсина ,сахар, мёд,травамелиссы,мяты, лаванды |  |

Задание3

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | Назовите продукт, добавление которого снижает прочность студнеобразной массы желирующих веществ? | а) сахар  б) соль  в) пищевая кислота  г)сода |  |
| 2 | Подберите нужный взбиватель к взбивательной машине для приготовления десерта «Ванильного крема»? | а) замкнутый  б) решётчатый  в) прутковый  г) крючкообразный |  |
| 3 | Назовите яичный продукт, который запрещено использовать для приготовления сложных холодных блюд? | а) яйцо  б) яичный порошок  в) меланж |  |
| 4 | Выберите плоды, относящиеся к косточковым? | а) рябина  б) виноград  в) айва  г) вишня |  |
| 5 | Определите изделие по рецептуре:  Масло сливочное  Сахарная пудра  Яйцо  Коньяк  Миндаль рубленный  Ванильный сахар  Ягоды | а)ягодный террин  б)миндальный крем с фруктами  в)ванильный крем  г)"пасха" с орехами и фруктами |  |
| 6 | Определите изделие по рецептуре:  Желток  Сахар  Крахмал  Молоко  Желатин  Холодная вода  Ванильный сахар  Сливки35% | а)ягодный террин  б)миндальный крем с фруктами  в)ванильный крем  г)"пасха" с орехами и фруктами |  |
| 7 | Определите изделие по рецептуре:  Сливки35%  Белый шоколад  Молоко  Сахар  Желтки  Кокосовая стружка  Орехи  Кокосовая молоко | а)шоколадный щербет  б)миндальный крем с фруктами  в)ванильный крем  г)парфе из белого шоколада |  |
| 8 | Определите изделие по рецептуре:  Сок лимона  Цедра лимона  Сливки35%  Молоко  Сахарная пудра | а)шоколадный щербет  б)лимонный щербет  в)ванильный крем  г)парфе из белого шоколада |  |
| 9 | Укажите температуру подачи горячих десертов | а) 50 - 55 °C  б) 70 - 75 °C  в) 80 - 85 °C  г) 30 - 35 °C |  |

Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Кузякина Н.Н.