**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 тарелкаб) стаканв) креманкаг) десертная тарелка |  |
| 5 | При приготовлении миндального бланманже  образовались комочки. В чём причина? | а) молоко было холоднымб)молоко было горячимв)молоко было тёплымг) другая причина |  |
| 6 | Верны ли следующие утверждения?а)в тесте фило толщиной с бумагу содержится меньше жираб)тесто филосчитаетя менее калорийным, чем другие вида теста. | а) верны  оба сужденияб)верно только 1в)верно только 2г) оба суждения неверны |  |
| 7 | Верны ли следующие утверждения?а)при приготовлении тесто фило для хрустящего эффекта  слои смазывают  масломб)при приготовлении тесто фило для хрустящего эффекта  слои сбрызгивают водой в)приготовлении тесто фило для хрустящего эффекта  слои перекладывают влажным полотенцем | а) верны  все сужденияб)верно только 1в)верно только 2г) верно только 3 |  |
| 8 | Определите изделие по рецептуре:Горький шоколадСливочное маслоЯйцаСахарЛикёрМолокоМукаРазрыхлительМолотый миндаль | а)фондю шоколадноеб)шоколадные снежкив)суфле шоколадноег)суфле ванильное |  |
| 9 | Определите изделие по рецептуре:Манная крупаМолокоОрехиМиндальСахарМасло сливочноеКардамонБадьянЛимонная цедра | а)фондю шоколадноеб)бананы фламбев)пасха с орехами и фруктамиг)гурьевская каша |  |

ЗАДАНИЕ 2

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | Желатин – это продукт переработки: | а) кукурузыб) соединительной ткани кожи и костей животныхв) картофеляг) морских водорослей |  |
| 2 | Укажите условия и сроки хранения «Ледяного салата из груш с шоколадным соусом»? | а) при t  4°С до 12 часовб) при t - 4°С до 12 часовв) при t  4°С до 24 часовг) при t - 4°С до 24 часов |  |
| 3 | Определите нужное соотношение желатина и воды для набухания? | а) 1:8б) 1:2в) 1:5г) 1:3 |  |
| 4 | Укажите температуру, при которой студнеобразующая способность желатина снижается? | а) 50-60 °Cб) выше 60 °Cв) выше 100 °Cг)ниже 60 °C |  |
| 5 | Определите изделие по рецептуре:МолокоСливки 33 %ЖелатинСахарная пудраГрушаМандарин | а)Холодное суфле с фруктамиб)ванильное суфлев)ягодный терринг)фруктовое суфле |  |
| 6 | Определите изделие по рецептуре:ЯгодыЖелатинСахарВиноЛимонный сокМалиновое пюре | а)ягодный терринб)миндальный крем с фруктамив)гурьевская кашав)"пасха" с орехами и фруктами |  |
| 7 | Определите изделие по рецептуре:СахарМаскарпонеПеченье СавоярдаКофеКакао-порошокВино « Марсала» | а)чизкейкб)тирамисув)ванильный кремв)"пасха" с орехами и фруктами |  |
| 8 | Определите перечень продуктов, используемых для приготовления шоколадного щербета? | а)молоко, сахар, соль, какао-порошок, шоколад, ванилин, кофейный ликёрб) какао-порошок, шоколад, ванилин, кофейный ликёрв)молоко, сахар, соль, какао-порошок,ванилин, кофейный ликёрг)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, желтокв)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 вишниб)вода,соклимона,сокапельсина,сахар в)сахар,мёд,травамелиссы,мяты,лавандыг)сок апельсина ,сахар, мёд,травамелиссы,мяты, лаванды |  |

ЗАДАНИЕ 3

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | Назовите продукт, добавление которого снижает прочность студнеобразной массы желирующих веществ? | а) сахарб) сольв) пищевая кислотаг)сода |  |
| 2 | Подберите нужный взбиватель к взбивательной машине для приготовления десерта «Ванильного крема»? | а) замкнутыйб) решётчатыйв) прутковыйг) крючкообразный |  |
| 3 | Назовите яичный продукт, который запрещено использовать для приготовления сложных холодных блюд? | а) яйцоб) яичный порошокв) меланж |  |
| 4 | Выберите плоды, относящиеся к косточковым? | а) рябинаб) виноградв) айваг) вишня |  |
| 5 | Определите изделие по рецептуре:Масло сливочноеСахарная пудраЯйцоКоньякМиндаль рубленныйВанильный сахарЯгоды | а)ягодный терринб)миндальный крем с фруктамив)ванильный кремг)"пасха" с орехами и фруктами |  |
| 6 | Определите изделие по рецептуре:ЖелтокСахарКрахмалМолокоЖелатинХолодная водаВанильный сахарСливки35% | а)ягодный терринб)миндальный крем с фруктамив)ванильный кремг)"пасха" с орехами и фруктами |  |
| 7 | Определите изделие по рецептуре:Сливки35%Белый шоколадМолокоСахарЖелткиКокосовая стружкаОрехиКокосовая молоко | а)шоколадный щербетб)миндальный крем с фруктамив)ванильный кремг)парфе из белого шоколада |  |
| 8 | Определите изделие по рецептуре:Сок лимонаЦедра лимонаСливки35%МолокоСахарная пудра | а)шоколадный щербетб)лимонный щербетв)ванильный кремг)парфе из белого шоколада |  |
| 9 | Укажите температуру подачи горячих десертов | а) 50 - 55 °Cб) 70 - 75 °Cв) 80 - 85 °Cг) 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 тарелкаб) стаканв) креманкаг) десертная тарелка |  |
| 5 | При приготовлении миндального бланманже  образовались комочки. В чём причина? | а) молоко было холоднымб)молоко было горячимв)молоко было тёплымг) другая причина |  |
| 6 | Верны ли следующие утверждения?а)в тесте фило толщиной с бумагу содержится меньше жираб)тесто филосчитаетя менее калорийным, чем другие вида теста. | а) верны  оба сужденияб)верно только 1в)верно только 2г) оба суждения неверны |  |
| 7 | Верны ли следующие утверждения?а)при приготовлении тесто фило для хрустящего эффекта  слои смазывают  масломб)при приготовлении тесто фило для хрустящего эффекта  слои сбрызгивают водой в)приготовлении тесто фило для хрустящего эффекта  слои перекладывают влажным полотенцем | а) верны  все сужденияб)верно только 1в)верно только 2г) верно только 3 |  |
| 8 | Определите изделие по рецептуре:Горький шоколадСливочное маслоЯйцаСахарЛикёрМолокоМукаРазрыхлительМолотый миндаль | а)фондю шоколадноеб)шоколадные снежкив)суфле шоколадноег)суфле ванильное |  |
| 9 | Определите изделие по рецептуре:Манная крупаМолокоОрехиМиндальСахарМасло сливочноеКардамонБадьянЛимонная цедра | а)фондю шоколадноеб)бананы фламбев)пасха с орехами и фруктамиг)гурьевская каша |  |

Задание2

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | Желатин – это продукт переработки: | а) кукурузыб) соединительной ткани кожи и костей животныхв) картофеляг) морских водорослей |  |
| 2 | Укажите условия и сроки хранения «Ледяного салата из груш с шоколадным соусом»? | а) при t  4°С до 12 часовб) при t - 4°С до 12 часовв) при t  4°С до 24 часовг) при t - 4°С до 24 часов |  |
| 3 | Определите нужное соотношение желатина и воды для набухания? | а) 1:8б) 1:2в) 1:5г) 1:3 |  |
| 4 | Укажите температуру, при которой студнеобразующая способность желатина снижается? | а) 50-60 °Cб) выше 60 °Cв) выше 100 °Cг)ниже 60 °C |  |
| 5 | Определите изделие по рецептуре:МолокоСливки 33 %ЖелатинСахарная пудраГрушаМандарин | а)Холодное суфле с фруктамиб)ванильное суфлев)ягодный терринг)фруктовое суфле |  |
| 6 | Определите изделие по рецептуре:ЯгодыЖелатинСахарВиноЛимонный сокМалиновое пюре | а)ягодный терринб)миндальный крем с фруктамив)гурьевская кашав)"пасха" с орехами и фруктами |  |
| 7 | Определите изделие по рецептуре:СахарМаскарпонеПеченье СавоярдаКофеКакао-порошокВино « Марсала» | а)чизкейкб)тирамисув)ванильный кремв)"пасха" с орехами и фруктами |  |
| 8 | Определите перечень продуктов, используемых для приготовления шоколадного щербета? | а)молоко, сахар, соль, какао-порошок, шоколад, ванилин, кофейный ликёрб) какао-порошок, шоколад, ванилин, кофейный ликёрв)молоко, сахар, соль, какао-порошок,ванилин, кофейный ликёрг)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, желтокв)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 вишниб)вода,соклимона,сокапельсина,сахар в)сахар,мёд,травамелиссы,мяты,лавандыг)сок апельсина ,сахар, мёд,травамелиссы,мяты, лаванды |  |

Задание3

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | Назовите продукт, добавление которого снижает прочность студнеобразной массы желирующих веществ? | а) сахарб) сольв) пищевая кислотаг)сода |  |
| 2 | Подберите нужный взбиватель к взбивательной машине для приготовления десерта «Ванильного крема»? | а) замкнутыйб) решётчатыйв) прутковыйг) крючкообразный |  |
| 3 | Назовите яичный продукт, который запрещено использовать для приготовления сложных холодных блюд? | а) яйцоб) яичный порошокв) меланж |  |
| 4 | Выберите плоды, относящиеся к косточковым? | а) рябинаб) виноградв) айваг) вишня |  |
| 5 | Определите изделие по рецептуре:Масло сливочноеСахарная пудраЯйцоКоньякМиндаль рубленныйВанильный сахарЯгоды | а)ягодный терринб)миндальный крем с фруктамив)ванильный кремг)"пасха" с орехами и фруктами |  |
| 6 | Определите изделие по рецептуре:ЖелтокСахарКрахмалМолокоЖелатинХолодная водаВанильный сахарСливки35% | а)ягодный терринб)миндальный крем с фруктамив)ванильный кремг)"пасха" с орехами и фруктами |  |
| 7 | Определите изделие по рецептуре:Сливки35%Белый шоколадМолокоСахарЖелткиКокосовая стружкаОрехиКокосовая молоко | а)шоколадный щербетб)миндальный крем с фруктамив)ванильный кремг)парфе из белого шоколада |  |
| 8 | Определите изделие по рецептуре:Сок лимонаЦедра лимонаСливки35%МолокоСахарная пудра | а)шоколадный щербетб)лимонный щербетв)ванильный кремг)парфе из белого шоколада |  |
| 9 | Укажите температуру подачи горячих десертов | а) 50 - 55 °Cб) 70 - 75 °Cв) 80 - 85 °Cг) 30 - 35 °C |  |

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