

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АКАДЕМИКА М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА»**

Факультет среднего профессионального образования

УТВЕРЖДЕН

на заседании ПЦК

«26» 08 2024 г., протокол № 1

Председатель ПЦК

Ш.А. Мусостов

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Составитель А.Р. Ахмедова А.Р. Ахмедова

Грозный – 2024 г.

**ПАСПОРТ
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ
МОДУЛЮ**

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм обслуживания

МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

<i>№ п/п</i>	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	ОК 01 ОК 04 ОК 07 ПК4.1-4.6	Коллоквиум
2.	Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	ОК 01 ОК 04 ОК 07 ПК4.1-4.6	Коллоквиум
3.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	ОК 01 ОК 04 ОК 07 ПК4.1-4.6	Коллоквиум, Реферат

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

<i>№ п/п</i>	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1.	<i>Коллоквиум</i>	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися	Вопросы по темам / разделам дисциплины
2.	<i>Реферат</i>	Проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы	Тематика рефератов
3.	<i>Зачет</i>	Итоговая форма оценки знаний	Вопросы к зачету
4.	<i>Экзамен</i>	Итоговая форма оценки знаний	Вопросы к экзамену

ВОПРОСЫ ДЛЯ КОЛЛОКВИУМОВ

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вопросы
1.	Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента. Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.
2.	Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.
3.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.

Критерии оценки ответов на коллоквиумах:

На «отлично» оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по основам экономики организации.

Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос

с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике.

ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ

1. Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.
2. Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
3. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков.
4. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента.
5. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
6. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента.
7. Организация работы бариста.

**ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ
ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АКАДЕМИКА
М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА**

Факультет СПО

**ПЦК «Строительство и эксплуатация зданий и сооружений, Пожарная
безопасность»**

**Вопросы на первую рубежную аттестацию по МДК 04.01 «Организация
и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к
реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного
ассортимента с учетом потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм обслуживания»
(7 семестр)**

1. Механическое оборудование, используемое в холодном и горячем цехах для приготовления холодных и горячих десертов?
2. Роль сладких блюд в питании и их классификация?
3. Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов?
4. Подготовка продуктов для приготовления сладких блюд?
5. Желирующие вещества, их физико-химические свойства?
6. Основы образования желе и пены при взбивании?
7. Физико-химические процессы, происходящие в сырье при кулинарной обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик?
8. Пищевая ценность и органолептические показатели качества блюд?
9. Ассортимент сладких блюд из плодов и ягод, компоты?
10. Горячие сладкие блюда? Оформление и отпуск? Требования к качеству блюд?
11. Условия и сроки хранения, реализации десертов?
12. Правила подачи десертов? Основное сырье и ассортимент сладких блюд?
13. Парфе: технология приготовления и подача?
14. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины?
15. Мороженое «сюрприз»? Подача и оформление?
16. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: бананы, виноград, клубника со взбитыми сливками?
17. Мороженое, оформление и подача?
18. Холодный напиток «айс-крим»? Технология приготовления и подача?

19. Холодные сладкие блюда: компот из свежих плодов и ягод? Технология приготовления и подача? Взбитые сливки? Технология приготовления и подача?
20. Крем? Технология приготовления и подача?

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация ____

Билет № 1

1. Мороженое, оформление и подача?
2. Механическое оборудование, используемое в холодном и горячем цехах для приготовления холодных и горячих десертов?
3. Условия и сроки хранения, реализации десертов?
4. Роль сладких блюд в питании и их классификация?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация ____

Билет № 2

1. Основы образования желе и пены при взбивании?
2. Парфе: технология приготовления и подача?
3. Ассортимент сладких блюд из плодов и ягод, компоты?
4. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 3

1. Физико-химические процессы, происходящие в сырье при кулинарной обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик?
2. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, мандарины?
3. Ассортимент сладких блюд из плодов и ягод, компоты?
4. Механическое оборудование, используемое в холодном и горячем цехах для приготовления холодных и горячих десертов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 4

1. Мороженое, оформление и подача?
2. Горячие сладкие блюда? Оформление и отпуск? Требования к качеству блюд?
3. Правила подачи десертов? Основное сырье и ассортимент сладких блюд?
4. Желирующие вещества, их физико-химические свойства?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 5

1. Желирующие вещества, их физико-химические свойства?
2. Подготовка продуктов для приготовления сладких блюд?
3. Механическое оборудование, для приготовления холодных и горячих десертов?
4. Ассортимент сладких блюд из плодов и ягод, компоты?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 6

1. Условия и сроки хранения, реализации десертов?
2. Крем? Технология приготовления и подача?
3. подача натуральных свежих фруктов и ягод: бананы, виноград, клубника со взбитыми сливками?
4. Правила подачи десертов? Основное сырье и ассортимент сладких блюд?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 7

1. Холодный напиток «айс-крим»? Технология приготовления и подача?
2. Мороженое « сюрприз»? подача и оформление?
3. Холодные сладкие блюда: компот из свежих плодов и ягод? Технология приготовления и подача? Взбитые сливки? Технология приготовления и подача?
4. Правила подачи десертов? Основное сырье и ассортимент сладких блюд?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 8

1. подача натуральных свежих фруктов и ягод: бананы, виноград, клубника со взбитыми сливками?
2. Горячие сладкие блюда? Оформление и отпуск? Требования к качеству блюд?
3. Подготовка продуктов для приготовления сладких блюд?
4. Крем? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 9

1. Горячие сладкие блюда? Оформление и отпуск? Требования к качеству блюд?
2. Подготовка продуктов для приготовления сладких блюд?
3. Механическое оборудование, для приготовления холодных и горячих десертов?
4. Ассортимент сладких блюд из плодов и ягод, компоты?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 10

1. Крем? Технология приготовления и подача?
2. Парфе: технология приготовления и подача?
3. Роль сладких блюд в питании и их классификация?
4. Механическое оборудование, используемое в холодном и горячем цехах для приготовления холодных и горячих десертов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 11

1. Ассортимент сладких блюд из плодов и ягод, компоты?
2. подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины?
3. Крем? Технология приготовления и подача?
4. Желирующие вещества, их физико-химические свойства?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 12

1. Мороженое «сюрприз»? Подача и оформление?
2. Мороженое, оформление и подача?
3. Холодный напиток «айс-крим»? Технология приготовления и подача?
4. Холодные сладкие блюда: компот из свежих плодов и ягод? Технология приготовления и подача? Взбитые сливки? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 13

1. Мороженое, оформление и подача?
2. Холодный напиток «айс-крим»? Технология приготовления и подача?
3. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: ананас, апельсины, мандарины?
4. Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 14

1. Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов?
2. Механическое оборудование, используемое в холодном и горячем цехах для приготовления холодных и горячих десертов?
3. Горячие сладкие блюда? Оформление и отпуск? Требования к качеству блюд?
4. Холодные сладкие блюда: компот из свежих плодов и ягод? Технология приготовления и подача? Взбитые сливки? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 15

1. Роль сладких блюд в питании и их классификация?
2. Мороженое «сюрприз»? Подача и оформление?
3. Желирующие вещества, их физико-химические свойства?
4. Правила подачи десертов? Основное сырье и ассортимент сладких блюд?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 16

1. Горячие сладкие блюда? Оформление и отпуск? Требования к качеству блюд?
2. Парфе: технология приготовления и подача?
3. Холодные сладкие блюда: компот из свежих плодов и ягод?
4. Физико-химические процессы, происходящие в сырье при кулинарной обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 17

1. Мороженое, оформление и подача?
2. Условия и сроки хранения, реализации десертов?
3. Мороженое «сюрприз»? Подача и оформление?
4. Механическое оборудование, используемое в холодном и горячем цехах для приготовления холодных и горячих десертов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 18

1. Холодные сладкие блюда: компот из свежих плодов и ягод?
2. Ассортимент сладких блюд из плодов и ягод, компоты?
3. Крем? Технология приготовления и подача?
4. Правила подачи десертов? Основное сырье и ассортимент сладких блюд?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 19

1. Желирующие вещества, их физико-химические свойства?
2. Крем? Технология приготовления и подача?
3. Правила подачи десертов? Основное сырье и ассортимент сладких блюд?
4. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 20

1. Механическое оборудование, используемое в холодном и горячем цехах для приготовления холодных и горячих десертов?
2. Правила подачи десертов? Основное сырье и ассортимент сладких блюд?
3. Холодные сладкие блюда: компот из свежих плодов и ягод?
4. Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 21

1. Подготовка продуктов для приготовления сладких блюд?
2. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины?
3. Правила подачи десертов? Основное сырье и ассортимент сладких блюд?
4. Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 22

1. Пищевая ценность и органолептические показатели качества блюд?
2. Правила подачи десертов? Основное сырье и ассортимент сладких блюд?
3. Ассортимент сладких блюд из плодов и ягод, компоты?
4. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: бананы, виноград, клубника со взбитыми сливками?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 23

1. Ассортимент сладких блюд из плодов и ягод, компоты?
2. Холодный напиток «айс-крим»? Технология приготовления и подача?
3. Механическое оборудование, используемое в холодном и горячем цехах для приготовления холодных и горячих десертов?
4. Подготовка продуктов для приготовления сладких блюд?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 24

1. Мороженое «сюрприз»? Подача и оформление?
2. Холодный напиток «айс-крим»? Технология приготовления и подача?
3. Крем? Технология приготовления и подача?
4. Мороженое, оформление и подача?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 25

1. Желирующие вещества, их физико-химические свойства?
2. Мороженое «сюрприз»? Подача и оформление?
3. Основы образования желе и пены при взбивании?
4. Роль сладких блюд в питании и их классификация?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Критерии оценки:

- оценка «неудовлетворительно», если обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы, в результате необходимые практические компетенции не сформированы;
- оценка «удовлетворительно», если обучающийся выполнил большинство предусмотренных программой заданий, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос Обучающийся допускает неточности при выборе методики исследования, не может полностью оценить достоверность и точность;
- оценка «хорошо», если обучающийся правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения

- Обучающийся правильно применяет теоретические положения при выборе методики исследования, оценивает достоверность и точность полученных результатов, дает их расшифровку;
- оценка «**отлично**», если обучающийся свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, правильно обосновывает принятое решение, оценивает достоверность и точность полученных результатов, грамотно дает их расшифровку.

Вопросы на 2 рубежную аттестацию по МДК 04.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1. Холодные сладкие блюда: кисели? Технология приготовления и подача?
2. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый? Технология приготовления и подача?
3. Холодные сладкие блюда: молочные кисели? Технология приготовления и подача?
4. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный? Технология приготовления и подача?
5. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный? Технология приготовления и подача?
6. Технология приготовления желе из свежих ягод?
7. Многослойное желе? Технология приготовления и подача?
8. Мороженое, оформление и подача?
9. Горячие сладкие блюда: гренки? Технология приготовления и подача?
10. Мозаичное желе? Технология приготовления и подача?
11. Мороженое, оформление и подача?
12. Сроки хранения сладких блюд?
13. Горячие сладкие блюда: гренки? Технология приготовления и подача?
14. Характеристика сладких блюд? Основное сырье и ассортимент сладких блюд?
15. Требование к качеству сладких блюд: каша гурьевская, яблоки в тесте жареные, шарлотка с яблоками?
16. Горячие сладкие блюда: яблоки жаренные в тесте? Технология приготовления и подача?

- 17.Технология приготовления желе из свежих ягод?
- 18.Требования к качеству сладких блюд: мусс, самбук, крем, пудинг?
- 19.Горячие сладкие блюда: шарлотка с яблоками? Технология приготовления и подача
- 20.Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный? Технология приготовления и подача?

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 1

1. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный? Технология приготовления и подача?
2. Горячие сладкие блюда: шарлотка с яблоками? Технология приготовления и подача
3. Холодные сладкие блюда: кисели? Технология приготовления и подача?
4. Мозаичное желе? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 2

1. Сроки хранения сладких блюд?
2. Технология приготовления желе из свежих ягод?
3. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный? Технология приготовления и подача?
4. Холодные сладкие блюда: кисели? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 3

1. Мороженое, оформление и подача?
2. Холодные сладкие блюда: молочные кисели? Технология приготовления и подача?
3. Холодные сладкие блюда: кисели? Технология приготовления и подача?
4. Горячие сладкие блюда: яблоки жаренные в тесте? Технология приготовления и подача

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 4

1. Мороженое, оформление и подача?
2. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный? Технология приготовления и подача?
3. Требования к качеству сладких блюд: мусс, самбук, крем, пудинг?
4. Горячие сладкие блюда: шарлотка с яблоками? Технология приготовления и подача

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 5

1. Мозаичное желе? Технология приготовления и подача?
2. Характеристика сладких блюд? Основное сырье и ассортимент сладких блюд?
3. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый? Технология приготовления и подача?
4. Требование к качеству сладких блюд: каша гурьевская, яблоки в тесте жареные, шарлотка с яблоками?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 6

1. Холодные сладкие блюда: молочные кисели? Технология приготовления и подача?
2. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный? Технология приготовления и подача?
3. Мороженое, оформление и подача?
4. Характеристика сладких блюд? Основное сырье и ассортимент сладких блюд?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 7

1. Холодные сладкие блюда: молочные кисели? Технология приготовления и подача?
2. Горячие сладкие блюда: гренки? Технология приготовления и подача?
3. Горячие сладкие блюда: яблоки жаренные в тесте? Технология приготовления и подача?
4. Мороженое, оформление и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 8

1. Горячие сладкие блюда: гренки? Технология приготовления и подача?
2. Горячие сладкие блюда: яблоки жаренные в тесте? Технология приготовления и подача?
3. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый? Технология приготовления и подача?
4. Мороженое, оформление и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 9

1. Мороженое, оформление и подача?
2. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный? Технология приготовления и подача?
3. Холодные сладкие блюда: кисели? Технология приготовления и подача?
4. Многослойное желе? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 10

1. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный? Технология приготовления и подача?
2. Технология приготовления желе из свежих ягод?
3. Холодные сладкие блюда: кисели? Технология приготовления и подача?
4. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 11

1. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный? Технология приготовления и подача?
2. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный? Технология приготовления и подача?
3. Технология приготовления желе из свежих ягод?
4. Мороженое, оформление и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 12

1. Требование к качеству сладких блюд: каша гурьевская, яблоки в тесте жареные, шарлотка с яблоками?
2. Сроки хранения сладких блюд?
3. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый? Технология приготовления и подача?
4. Холодные сладкие блюда: молочные кисели? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 13

1. Горячие сладкие блюда: гренки? Технология приготовления и подача?
2. Характеристика сладких блюд? Основное сырье и ассортимент сладких блюд?
3. Мозаичное желе? Технология приготовления и подача?
4. Мороженое, оформление и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 14

1. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный? Технология приготовления и подача?
2. Технология приготовления желе из свежих ягод?
3. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный? Технология приготовления и подача?
4. Требование к качеству сладких блюд: каша гурьевская, яблоки в тесте жареные, шарлотка с яблоками?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 15

1. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный? Технология приготовления и подача?
2. Характеристика сладких блюд? Основное сырье и ассортимент сладких блюд?
3. Холодные сладкие блюда: кисели? Технология приготовления и подача?
4. Горячие сладкие блюда: яблоки жаренные в тесте? Технология приготовления и подача

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 16

1. Технология приготовления желе из свежих ягод?
2. Горячие сладкие блюда: гренки? Технология приготовления и подача?
3. Холодные сладкие блюда: кисели? Технология приготовления и подача?
4. Мороженое, оформление и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 17

1. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный? Технология приготовления и подача?
2. Технология приготовления желе из свежих ягод?
3. Мороженое, оформление и подача?
4. Холодные сладкие блюда: кисели? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 18

1. Требования к качеству сладких блюд: мусс, самбук, крем, пудинг?
2. Сроки хранения сладких блюд?
3. Горячие сладкие блюда: яблоки жаренные в тесте? Технология приготовления и подача
4. Холодные сладкие блюда: кисели? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 19

1. Горячие сладкие блюда: шарлотка с яблоками? Технология приготовления и подача
2. Холодные сладкие блюда: молочные кисели? Технология приготовления и подача?
3. Горячие сладкие блюда: гренки? Технология приготовления и подача?
4. Требования к качеству сладких блюд: мусс, самбук, крем, пудинг?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 20

1. Технология приготовления желе из свежих ягод?
2. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый? Технология приготовления и подача?
3. Холодные сладкие блюда: молочные кисели? Технология приготовления и подача?
4. Требования к качеству сладких блюд: мусс, самбук, крем, пудинг?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 21

1. Требование к качеству сладких блюд: каша гурьевская, яблоки в тесте жареные, шарлотка с яблоками?
2. Горячие сладкие блюда: гренки? Технология приготовления и подача?
3. Горячие сладкие блюда: шарлотка с яблоками? Технология приготовления и подача?
4. Многослойное желе? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 22

1. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный? Технология приготовления и подача?
2. Технология приготовления желе из свежих ягод?
3. Холодные сладкие блюда: кисели? Технология приготовления и подача?
4. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 23

1. Горячие сладкие блюда: гренки? Технология приготовления и подача?
2. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный? Технология приготовления и подача?
3. Мозаичное желе? Технология приготовления и подача?
4. Холодные сладкие блюда: кисели? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 24

1. Холодные сладкие блюда: молочные кисели? Технология приготовления и подача?
2. Технология приготовления желе из свежих ягод?
3. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный? Технология приготовления и подача?
4. Холодные сладкие блюда: кисели? Технология приготовления и подача?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 25

1. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный? Технология приготовления и подача?
2. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый? Технология приготовления и подача?
3. Сроки хранения сладких блюд?
4. Многослойное желе? Технология приготовления и подача?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Критерии оценки:

- оценка **«неудовлетворительно»**, если обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы, в результате необходимые практические компетенции не сформированы;
- оценка **«удовлетворительно»**, если обучающийся выполнил большинство предусмотренных программой заданий, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос Обучающийся допускает неточности при выборе методики исследования, не может полностью оценить достоверность и точность;
- оценка **«хорошо»**, если обучающийся правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения

- Обучающийся правильно применяет теоретические положения при выборе методики исследования, оценивает достоверность и точность полученных результатов, дает их расшифровку;
- оценка «**отлично**», если обучающийся свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, правильно обосновывает принятое решение, оценивает достоверность и точность полученных результатов, грамотно дает их расшифровку.

Вопросы к зачету по МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

1. Механическое оборудование, используемое в холодном и горячем цехах для приготовления холодных и горячих десертов?
2. Роль сладких блюд в питании и их классификация?
3. Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов?
4. Подготовка продуктов для приготовления сладких блюд?
5. Желирующие вещества, их физико-химические свойства?
6. Основы образования желе и пены при взбивании?
7. Физико-химические процессы, происходящие в сырье при кулинарной обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик?
8. Пищевая ценность и органолептические показатели качества блюд?
9. Ассортимент сладких блюд из плодов и ягод, компоты?
10. Горячие сладкие блюда? Оформление и отпуск? Требования к качеству блюд?
11. Условия и сроки хранения, реализации десертов?
12. Правила подачи десертов? Основное сырье и ассортимент сладких блюд?
13. Парфе: технология приготовления и подача?
14. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины?
15. Мороженое «сюрприз»? Подача и оформление?
16. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: бананы, виноград, клубника со взбитыми сливками?
17. Мороженое, оформление и подача?
18. Холодный напиток «айс-крим»? Технология приготовления и подача?
19. Холодные сладкие блюда: компот из свежих плодов и ягод? Технология приготовления и подача? Взбитые сливки? Технология приготовления и подача?
20. Крем? Технология приготовления и подача?
21. Холодные сладкие блюда: кисели? Технология приготовления и подача?
22. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый? Технология приготовления и подача?

23. Холодные сладкие блюда: молочные кисели? Технология приготовления и подача?
24. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный? Технология приготовления и подача?
25. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный? Технология приготовления и подача?
26. Технология приготовления желе из свежих ягод?
27. Многослойное желе? Технология приготовления и подача?
28. Мороженое, оформление и подача?
29. Горячие сладкие блюда: гренки? Технология приготовления и подача?
30. Мозаичное желе? Технология приготовления и подача?
31. Мороженое, оформление и подача?
32. Сроки хранения сладких блюд?
33. Горячие сладкие блюда: гренки? Технология приготовления и подача?
34. Характеристика сладких блюд? Основное сырье и ассортимент сладких блюд?
35. Требование к качеству сладких блюд: каша гурьевская, яблоки в тесте жареные, шарлотка с яблоками?
36. Горячие сладкие блюда: яблоки, жаренные в тесте? Технология приготовления и подача
37. Технология приготовления желе из свежих ягод?
38. Требования к качеству сладких блюд: мусс, самбук, крем, пудинг?
39. Горячие сладкие блюда: шарлотка с яблоками? Технология приготовления и подача
40. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный? Технология приготовления и подача?

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 1

1. Роль сладких блюд в питании и их классификация?
2. Мороженое «сюрприз»? Подача и оформление?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 2

1. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный? Технология приготовления и подача?
2. Физико-химические процессы, происходящие в сырье при кулинарной обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 3

1. Парфе: технология приготовления и подача?
2. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 4

1. Холодные сладкие блюда: компот из свежих плодов и ягод? Технология приготовления и подача? Взбитые сливки? Технология приготовления и подача?
2. Технология приготовления желе из свежих ягод?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 5

1. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: бананы, виноград, клубника со взбитыми сливками?
2. Механическое оборудование, используемое в холодном и горячем цехах для приготовления холодных и горячих десертов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 6

1. Мороженое «сюрприз»? Подача и оформление?
2. Крем? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 7

1. Роль сладких блюд в питании и их классификация?
2. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 8

1. Условия и сроки хранения, реализации десертов?
2. Мороженое «сюрприз»? Подача и оформление?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 9

1. Технология приготовления желе из свежих ягод?
2. Характеристика сладких блюд? Основное сырье и ассортимент сладких блюд?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 10

1. Мозаичное желе? Технология приготовления и подача?
2. Крем? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 11

1. Холодные сладкие блюда: кисели? Технология приготовления и подача?
2. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: бананы, виноград, клубника со взбитыми сливками?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 12

1. Горячие сладкие блюда: яблоки, жаренные в тесте? Технология приготовления и подача
2. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 13

1. Горячие сладкие блюда: гренки? Технология приготовления и подача?
2. Горячие сладкие блюда: яблоки, жаренные в тесте? Технология приготовления и подача

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 14

1. Горячие сладкие блюда: яблоки, жаренные в тесте? Технология приготовления и подача
2. Крем? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 15

1. Мороженое, оформление и подача?
2. Многослойное желе? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 16

1. Технология приготовления желе из свежих ягод?
2. Горячие сладкие блюда? Оформление и отпуск? Требования к качеству блюд?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 17

1. Мороженое «сюрприз»? Подача и оформление?
2. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 18

1. Технология приготовления желе из свежих ягод?
2. Мороженое, оформление и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 19

1. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины?
2. Мозаичное желе? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 20

1. Подготовка продуктов для приготовления сладких блюд?
2. Правила подачи десертов? Основное сырье и ассортимент сладких блюд?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 21

1. Ассортимент сладких блюд из плодов и ягод, компоты?
2. Горячие сладкие блюда: яблоки, жаренные в тесте? Технология приготовления и подача

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 22

1. Требования к качеству сладких блюд: мусс, самбук, крем, пудинг?
2. Многослойное желе? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 23

1. Роль сладких блюд в питании и их классификация?
2. Желирующие вещества, их физико-химические свойства?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 24

1. Крем? Технология приготовления и подача?
2. Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 25

1. Горячие сладкие блюда: гренки? Технология приготовления и подача?
2. Холодные сладкие блюда: кисели? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Критерии оценки:

- «зачтено» выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении

конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

- «не зачтено» - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

**Вопросы на первую рубежную аттестацию по МДК 04.01 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»
(8 семестр)**

1. Требования к качеству сладких блюд: компоты, кисели, желе?
2. Горячие сладкие блюда: пудинг рисовый? Технология приготовления и подача?
3. Горячие сладкие блюда: банановый десерт? Технология приготовления и подача?
4. Горячие сладкие блюда: каша гурьевская? Технология приготовления и подача?
5. Горячие сладкие блюда: яблоки печеные? Технология приготовления и подача?
6. Холодный напиток «ананасовый фраппе»? Технология приготовления и подача?
7. Горячие сладкие блюда: банановый десерт? Технология приготовления и подача?
8. Горячий напиток с вином «Глитвейн»? Технология приготовления и подача?
9. Сладкие блюда из концентратов: кисель, желе лимонное? Технология приготовления и подача?
10. Технологический процесс приготовления парфе, террина?
11. Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления?
12. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента.
13. Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных

продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания?

14. Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента?
15. Характеристика, последовательность этапов?
16. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции?
17. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков?
18. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации?
19. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента?
20. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними?

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 1

1. Горячие сладкие блюда: каша гурьевская? Технология приготовления и подача?
2. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции?
3. Требования к качеству сладких блюд: компоты, кисели, желе?
4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 2

1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента?
2. Технологический процесс приготовления парфе, террина?
3. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции?
4. Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 3

1. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента.
2. Требования к качеству сладких блюд: компоты, кисели, желе?
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. Горячие сладкие блюда: пудинг рисовый? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 4

1. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков?
2. Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента?
3. Горячие сладкие блюда: яблоки печеные? Технология приготовления и подача?
4. Горячие сладкие блюда: каша гурьевская? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 5

1. Горячие сладкие блюда: банановый десерт? Технология приготовления и подача?
2. Горячие сладкие блюда: пудинг рисовый? Технология приготовления и подача?
3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков?
4. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 6

1. Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания?
2. Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента?
3. Характеристика, последовательность этапов?
4. Требования к качеству сладких блюд: компоты, кисели, желе?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 7

1. Характеристика, последовательность этапов?
2. Требования к качеству сладких блюд: компоты, кисели, желе?
3. Сладкие блюда из концентратов: кисель, желе лимонное? Технология приготовления и подача?
4. Горячие сладкие блюда: пудинг рисовый? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 8

1. Требования к качеству сладких блюд: компоты, кисели, желе?
2. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации?
3. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента.
4. Горячие сладкие блюда: яблоки печеные? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 9

1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента?
2. Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного 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. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 10

1. Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания?
2. Горячие сладкие блюда: яблоки печеные? Технология приготовления и подача?
3. Сладкие блюда из концентратов: кисель, желе лимонное? Технология приготовления и подача?
4. Требования к качеству сладких блюд: компоты, кисели, желе?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 11

1. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков?
2. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации?
3. Технологический процесс приготовления парфе, террина?
4. Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 12

1. Технологический процесс приготовления парфе, террина?
2. Характеристика, последовательность этапов?
3. Горячий напиток с вином «Глитвейн»? Технология приготовления и подача?
4. Горячие сладкие блюда: банановый десерт? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 13

1. Технологический процесс приготовления парфе, террина?
2. Характеристика, последовательность этапов?
3. Горячие сладкие блюда: банановый десерт? Технология приготовления и подача?
4. Горячие сладкие блюда: пудинг рисовый? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 14

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству?
2. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента.
3. Требования к качеству сладких блюд: компоты, кисели, желе?
4. Горячие сладкие блюда: пудинг рисовый? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 15

1. Горячие сладкие блюда: банановый десерт? Технология приготовления и подача?
2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента?
3. Требования к качеству сладких блюд: компоты, кисели, желе?
4. Горячие сладкие блюда: каша гурьевская? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 16

1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента?
2. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов?
3. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря?
4. Характеристика, последовательность этапов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 17

1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента?
2. Характеристика, последовательность этапов?
3. Технологический процесс приготовления парфе, террина?
4. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 18

1. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента.
2. Холодный напиток «ананасовый фрэппе»? Технология приготовления и подача?
3. Горячие сладкие блюда: банановый десерт? Технология приготовления и подача?
4. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 19

1. Горячий напиток с вином «Глитвейн»? Технология приготовления и подача?
2. Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления?
3. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними?
4. Горячие сладкие блюда: банановый десерт? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 20

1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента?
2. Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания?
3. Требования к качеству сладких блюд: компоты, кисели, желе?
4. Сладкие блюда из концентратов: кисель, желе лимонное? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 21

1. Горячий напиток с вином «Глитвейн»? Технология приготовления и подача?
2. Технологический процесс приготовления парфе, террина?
3. Горячие сладкие блюда: банановый десерт? Технология приготовления и подача?
4. Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 22

1. Требования к качеству сладких блюд: компоты, кисели, желе?
2. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции?
3. Горячие сладкие блюда: банановый десерт? Технология приготовления и подача?
4. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента.

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 23

1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации?
2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними?
3. Требования к качеству сладких блюд: компоты, кисели, желе?
4. Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 24

1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента?
2. Горячие сладкие блюда: каша гурьевская? Технология приготовления и подача?
3. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции?
4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 25

1. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков?
2. Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления?
3. Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента?
4. Горячие сладкие блюда: пудинг рисовый? Технология приготовления и подача?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Критерии оценки:

- оценка **«неудовлетворительно»**, если обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы, в результате необходимые практические компетенции не сформированы;
- оценка **«удовлетворительно»**, если обучающийся выполнил большинство предусмотренных программой заданий, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос Обучающийся допускает неточности при выборе методики исследования, не может полностью оценить достоверность и точность;
- оценка **«хорошо»**, если обучающийся правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения Обучающийся правильно применяет теоретические положения при выборе методики исследования, оценивает достоверность и точность полученных результатов, дает их расшифровку;
- оценка **«отлично»**, если обучающийся свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, правильно обосновывает принятое решение, оценивает достоверность и точность полученных результатов, грамотно дает их расшифровку.

Вопросы на вторую рубежную аттестацию по МДК 04.01 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

1. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос?
2. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента?
3. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа?
4. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления?
5. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента?
6. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов?
7. Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые?
8. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента?
9. Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача?
10. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента?
11. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг))?
12. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос?
13. Контроль хранения и расхода продуктов?
14. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)?
15. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента?
16. Горячий напиток «чай»? Технология приготовления и подача?
17. Холодный напиток «крюшон»? Технология приготовления и подача?
18. Мозаичное желе? Технология приготовления и подача?

19. Мороженое, оформление и подача?

20. Характеристика сладких блюд? Основное сырье и ассортимент сладких блюд?

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 1

1. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента?
2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа?
3. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента?
4. Мозаичное желе? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 2

1. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)?
2. Холодный напиток «крюшон»? Технология приготовления и подача?
3. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос?
4. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 3

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента?
2. Горячий напиток «чай»? Технология приготовления и подача?
3. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления?
4. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 4

1. Холодный напиток «крюшон»? Технология приготовления и подача?
2. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)?
3. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента?
4. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 5

1. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента?
2. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос?
3. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос?
4. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 6

1. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос?
2. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)?
3. Холодный напиток «крюшон»? Технология приготовления и подача?
4. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 7

1. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента?
2. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос?
3. Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача?
4. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 8

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента?
2. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)?
3. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос?
4. Контроль хранения и расхода продуктов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 9

1. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос?
2. Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые?
3. Мороженое, оформление и подача?
4. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 10

1. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа?
2. Горячий напиток «чай»? Технология приготовления и подача?
3. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)?
4. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 11

1. Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые?
2. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)?
3. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос?
4. Мозаичное желе? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 12

1. Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача?
2. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов?
3. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления?
4. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 13

1. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)?
2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа?
3. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос?
4. Мозаичное желе? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 14

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента?
2. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов?
3. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа?
4. Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 15

1. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента?
2. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента?
3. Характеристика
4. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 16

1. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента?
2. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента?
3. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента?
4. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 17

1. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления?
2. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента?
3. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов?
4. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 18

1. Холодный напиток «крюшон»? Технология приготовления и подача?
2. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента?
3. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента?
4. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 19

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента?
2. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента?
3. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос?
4. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 20

1. Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача?
2. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов?
3. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента?
4. Мозаичное желе? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 21

1. Характеристика
2. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов?
3. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента?
4. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 22

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента?
2. Горячий напиток «чай»? Технология приготовления и подача?
3. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов?
4. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 23

1. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления?
2. Характеристика
3. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента?
4. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 24

1. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента?
2. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)?)
3. Мозаичное желе? Технология приготовления и подача?
4. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 25

1. Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача?
2. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента?
3. Характеристика
4. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Критерии оценки:

- оценка **«неудовлетворительно»**, если обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы, в результате необходимые практические компетенции не сформированы;
- оценка **«удовлетворительно»**, если обучающийся выполнил большинство предусмотренных программой заданий, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос Обучающийся допускает неточности при выборе методики исследования, не может полностью оценить достоверность и точность;
- оценка **«хорошо»**, если обучающийся правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения Обучающийся правильно применяет теоретические положения при выборе методики исследования, оценивает достоверность и точность полученных результатов, дает их расшифровку;
- оценка **«отлично»**, если обучающийся свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, правильно обосновывает принятое решение, оценивает достоверность и точность полученных результатов, грамотно дает их расшифровку.

Вопросы к экзамену по МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

1. Требования к качеству сладких блюд: компоты, кисели, желе?
2. Горячие сладкие блюда: пудинг рисовый? Технология приготовления и подача?
3. Горячие сладкие блюда: банановый десерт? Технология приготовления и подача?
4. Горячие сладкие блюда: каша гурьевская? Технология приготовления и подача?
5. Горячие сладкие блюда: яблоки печеные? Технология приготовления и подача?
6. Холодный напиток «ананасовый фраппе»? Технология приготовления и подача?
7. Горячие сладкие блюда: банановый десерт? Технология приготовления и подача?
8. Горячий напиток с вином «Глитвейн»? Технология приготовления и подача?
9. Сладкие блюда из концентратов: кисель, желе лимонное? Технология приготовления и подача?
10. Технологический процесс приготовления парфе, террина?
11. Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления?
12. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента.
13. Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания?
14. Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента?
15. Характеристика, последовательность этапов?
16. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции?
17. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков?

18. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации?
19. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента?
20. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними?
21. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос?
22. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента?
23. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа?
24. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления?
25. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента?
26. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов?
27. Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые?
28. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента?
29. Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача?
30. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента?
31. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг))?
32. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос?
33. Контроль хранения и расхода продуктов?
34. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)?
35. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента?
36. Горячий напиток «чай»? Технология приготовления и подача?

37. Холодный напиток «крюшон»? Технология приготовления и подача?
38. Мозаичное желе? Технология приготовления и подача?
39. Мороженое, оформление и подача?
40. Характеристика сладких блюд? Основное сырье и ассортимент сладких блюд?

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 1

1. Горячие сладкие блюда: банановый десерт? Технология приготовления и подача?
2. Горячие сладкие блюда: яблоки печеные? Технология приготовления и подача?
3. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 2

1. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента?
2. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента?
3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 3

1. Горячие сладкие блюда: пудинг рисовый? Технология приготовления и подача?
2. Мороженое, оформление и подача?
3. Требования к качеству сладких блюд: компоты, кисели, желе?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 4

1. Мороженое, оформление и подача?
2. Горячие сладкие блюда: каша гурьевская? Технология приготовления и подача?
3. Горячие сладкие блюда: банановый десерт? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 5

1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации?
2. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента.
3. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 6

1. Горячие сладкие блюда: пудинг рисовый? Технология приготовления и подача?
2. Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления?
3. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 7

1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента?
2. Характеристика, последовательность этапов?
3. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 8

1. Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые?
2. Контроль хранения и расхода продуктов?
3. Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 9

1. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента.
2. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов?
3. Контроль хранения и расхода продуктов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 10

1. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос?
2. Мороженое, оформление и подача?
3. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 11

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента?
2. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента?
3. Требования к качеству сладких блюд: компоты, кисели, желе?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 12

1. Мороженое, оформление и подача?
2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков?
3. Технологический процесс приготовления парфе, террина?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 13

1. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления?
2. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)?)
3. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 14

1. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента?
2. Холодный напиток «ананасовый фрэппе»? Технология приготовления и подача?
3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 15

1. Холодный напиток «крюшон»? Технология приготовления и подача?
2. Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания?
3. Контроль хранения и расхода продуктов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 16

1. Характеристика сладких блюд? Основное сырье и ассортимент сладких блюд?
2. Характеристика, последовательность этапов?
3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 17

1. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента?
2. Горячие сладкие блюда: банановый десерт? Технология приготовления и подача?
3. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 18

1. Горячие сладкие блюда: каша гурьевская? Технология приготовления и подача?
2. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента?
3. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 19

1. Горячий напиток с вином «Глитвейн»? Технология приготовления и подача?
2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков?
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?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 20

1. Технологический процесс приготовления парфе, террина?
2. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)?
3. Горячий напиток «чай»? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 21

1. Требования к качеству сладких блюд: компоты, кисели, желе?
2. Холодный напиток «крюшон»? Технология приготовления и подача?
3. Технологический процесс приготовления парфе, террина?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 22

1. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа?
2. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции?
3. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 23

1. Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания?
2. Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления?
3. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента.

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 24

1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации?
2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа?
3. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 25

1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации?
2. Мозаичное желе? Технология приготовления и подача?
3. Характеристика сладких блюд? Основное сырье и ассортимент сладких блюд?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Критерии оценки:

- **оценка «отлично»** - выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания рабочей программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.
- **оценка «хорошо»** - выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.
- **оценка «удовлетворительно»** - выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными разделами рабочей программы, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.
- **оценка «неудовлетворительно»** - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания рабочей программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемо й компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента		Коллоквиум
2.	Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента		Коллоквиум
3.	Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента		Коллоквиум, Реферат
4.	Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента		Коллоквиум

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	Наименован ие оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1.	<i>Коллоквиум</i>	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися	Вопросы по темам / разделам дисциплины
2.	<i>Реферат</i>	Проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы	Тематика рефератов
3.	<i>Зачет</i>	Итоговая форма оценки знаний	Вопросы к зачету
4.	<i>Экзамен</i>	Итоговая форма оценки знаний	Вопросы к экзамену

ВОПРОСЫ ДЛЯ КОЛЛОКВИУМОВ

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вопросы

1.	Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	<p>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.</p> <p>Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.</p> <p>Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов.</p> <p>Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле.</p>
2.	Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	<p>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование.</p> <p>Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.).</p>
3.	Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	<p>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.</p> <p>Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение).</p> <p>Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.</p> <p>Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков.</p>

4.	Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.
----	---	---

Критерии оценки ответов на коллоквиумах:

На «отлично» оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по основам экономики организации.

Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике.

ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ

1. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа?
2. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента?
3. Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента?
4. Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача?
5. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков?
6. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента?

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АКАДЕМИКА М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА

Факультет СПО

ПЦК «Строительство и эксплуатация зданий и сооружений, Пожарная безопасность»

Вопросы на первую рубежную аттестацию по МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

1. Характеристика сладких блюд? Основное сырье и ассортимент сладких блюд?
2. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины?
3. Мороженое «сюрприз»? Подача и оформление?
4. Холодный напиток «ананасовый фраппе»? Технология приготовления и подача?
5. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: бананы, виноград, клубника со взбитыми сливками?
6. Мороженое, оформление и подача?
7. Холодный напиток «айс-крим»? Технология приготовления и подача?
8. Холодные сладкие блюда: компот из свежих плодов и ягод?

- Технология приготовления и подача?
9. Холодный напиток «Петровский»? Технология приготовления и подача?
 10. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов? Технология приготовления и подача
 11. Крем? Технология приготовления и подача?
 12. Холодный напиток «Крюшон»? Технология приготовления и подача?
 13. Холодные сладкие блюда: кисели? Технология приготовления и подача?
 14. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый? Технология приготовления и подача?
 15. Горячий напиток с вином Грог? Технология приготовления и подача?
 16. Холодные сладкие блюда: молочные кисели?
 17. Технология приготовления и подача кисели?
 18. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный? Технология приготовления и подача?
 19. Горячий напиток с вином «Глитвейн»? Технология приготовления и подача?
 20. Холодные сладкие блюда: компот из быстрозамороженных плодов и ягод? Технология приготовления и подача?

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 1

1. Холодный напиток «айс-крим»? Технология приготовления и подача?
2. Крем? Технология приготовления и подача?
3. Характеристика сладких блюд? Основное сырье и ассортимент сладких блюд?
4. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 2

1. Горячий напиток с вином Грог? Технология приготовления и подача?
2. Мороженое «сюрприз»? Подача и оформление?
3. Характеристика сладких блюд? Основное сырье и ассортимент сладких блюд?
4. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов? Технология приготовления и подача

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 3

1. Мороженое «сюрприз»? Подача и оформление?
2. Холодные сладкие блюда: компот из быстрозамороженных плодов и ягод? Технология приготовления и подача?
3. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: бананы, виноград, клубника со взбитыми сливками?
4. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 4

1. Холодные сладкие блюда: молочные кисели?
2. Мороженое «сюрприз»? Подача и оформление?
3. Технология приготовления и подача кисели?
4. Горячий напиток с вином Грог? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 5

1. Холодный напиток «Петровский»? Технология приготовления и подача?
2. Горячий напиток с вином Грог? Технология приготовления и подача?
3. Холодный напиток «айс-крим»? Технология приготовления и подача?
4. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 6

1. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: бананы, виноград, клубника со взбитыми сливками?
2. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый? Технология приготовления и подача?
3. Холодный напиток «айс-крим»? Технология приготовления и подача?
4. Холодный напиток «Петровский»? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 7

1. Холодный напиток «Петровский»? Технология приготовления и подача?
2. Холодный напиток «Крюшон»? Технология приготовления и подача?
3. Технология приготовления и подача кесели?
4. Крем? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 8

1. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный? Технология приготовления и подача?
2. Холодный напиток «Петровский»? Технология приготовления и подача?
3. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов? Технология приготовления и подача?
4. Технология приготовления и подача кесели?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 9

1. Холодные сладкие блюда: кисели? Технология приготовления и подача?
2. Технология приготовления и подача кесели?
3. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный? Технология приготовления и подача?
4. Мороженое «сюрприз»? Подача и оформление?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 10

1. Горячий напиток с вином «Глитвейн»? Технология приготовления и подача?
2. Характеристика сладких блюд? Основное сырье и ассортимент сладких блюд?
3. Холодный напиток «айс-крим»? Технология приготовления и подача?
4. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов? Технология приготовления и подача

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 11

1. Холодный напиток «Петровский»? Технология приготовления и подача?
2. Горячий напиток с вином Грог? Технология приготовления и подача?
3. Холодный напиток «Крюшон»? Технология приготовления и подача?
4. Холодные сладкие блюда: компот из быстрозамороженных плодов и ягод? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 12

1. Горячий напиток с вином Грог? Технология приготовления и подача?
2. Характеристика сладких блюд? Основное сырье и ассортимент сладких блюд?
3. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный? Технология приготовления и подача?
4. Мороженое « сюрприз»? подача и оформление?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 13

1. Холодный напиток «айс-крим»? Технология приготовления и подача?
2. Холодный напиток «ананасовый фраппе»? Технология приготовления и подача?
3. Характеристика сладких блюд? Основное сырье и ассортимент сладких блюд?
4. Холодные сладкие блюда: компот из быстрозамороженных плодов и ягод? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 14

1. Технология приготовления и подача кесели?
2. Холодный напиток «Крюшон»? Технология приготовления и подача?
3. Мороженое, оформление и подача?
4. Холодные сладкие блюда: компот из быстрозамороженных плодов и ягод? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 15

1. подача натуральных свежих фруктов и ягод: бананы, виноград, клубника со взбитыми сливками?
2. Крем? Технология приготовления и подача?
3. Холодный напиток «ананасовый фраппе»? Технология приготовления и подача?
4. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 16

1. Холодный напиток «ананасовый фраппе»? Технология приготовления и подача?
2. Холодные сладкие блюда: кисели? Технология приготовления и подача?
3. Холодный напиток «Крюшон»? Технология приготовления и подача?
4. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 17

1. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов? Технология приготовления и подача
2. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный? Технология приготовления и подача?
3. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: бананы, виноград, клубника со взбитыми сливками?
4. Холодные сладкие блюда: компот из свежих плодов и ягод? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 18

1. Холодные сладкие блюда: кисели? Технология приготовления и подача?
2. Характеристика сладких блюд? Основное сырье и ассортимент сладких блюд?
3. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый? Технология приготовления и подача?
4. подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 19

1. Горячий напиток с вином Грог? Технология приготовления и подача?
2. Холодные сладкие блюда: молочные кисели?
3. Холодные сладкие блюда: кисели? Технология приготовления и подача?
4. Холодные сладкие блюда: компот из свежих плодов и ягод? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 20

1. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: бананы, виноград, клубника со взбитыми сливками?
2. Характеристика сладких блюд? Основное сырье и ассортимент сладких блюд?
3. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный? Технология приготовления и подача?
4. Технология приготовления и подача кесели?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 21

1. Холодные сладкие блюда: молочные кисели?
2. Технология приготовления и подача кесели?
3. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: бананы, виноград, клубника со взбитыми сливками?
4. Мороженое, оформление и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 22

1. Холодный напиток «Крюшон»? Технология приготовления и подача?
2. Мороженое «сюрприз»? Подача и оформление?
3. Холодные сладкие блюда: компот из быстрозамороженных плодов и ягод? Технология приготовления и подача?
4. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов? Технология приготовления и подача

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 23

1. Горячий напиток с вином «Глитвейн»? Технология приготовления и подача?
2. Холодный напиток «ананасовый фраппе»? Технология приготовления и подача?
3. Холодные сладкие блюда: компот из свежих плодов и ягод? Технология приготовления и подача?
4. Мороженое «сюрприз»? Подача и оформление?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 24

1. Характеристика сладких блюд? Основное сырье и ассортимент сладких блюд?
2. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины?
3. Холодные сладкие блюда: молочные кисели?
4. Мороженое, оформление и подача?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 25

1. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый? Технология приготовления и подача?
2. Холодные сладкие блюда: кисели? Технология приготовления и подача?
3. Холодный напиток «ананасовый фраппе»? Технология приготовления и подача?
4. Характеристика сладких блюд? Основное сырье и ассортимент сладких блюд?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Критерии оценки:

- оценка **«неудовлетворительно»**, если обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы, в результате необходимые практические компетенции не сформированы;
- оценка **«удовлетворительно»**, если обучающийся выполнил большинство предусмотренных программой заданий, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос Обучающийся допускает неточности при выборе методики исследования, не может полностью оценить достоверность и точность;
- оценка **«хорошо»**, если обучающийся правильно применяет

- теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения
- Обучающийся правильно применяет теоретические положения при выборе методики исследования, оценивает достоверность и точность полученных результатов, дает их расшифровку;
- оценка «**отлично**», если обучающийся свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, правильно обосновывает принятое решение, оценивает достоверность и точность полученных результатов, грамотно дает их расшифровку.

Вопросы на вторую рубежную аттестацию по МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

1. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный? Технология приготовления и подача?
2. Кофе «Глясе»? Технология приготовления и подача?
3. Технология приготовления желе из свежих ягод?
4. Крем? Технология приготовления и подача?
5. Горячий напиток с вином «Сбитень»? Технология приготовления и подача?
6. Многослойное желе? Технология приготовления и подача?
7. Мороженое, оформление и подача?
8. Горячий напиток с вином «Сбитень»? Технология приготовления и подача?
9. Многослойное желе? Технология приготовления и подача?
10. Горячие сладкие блюда: гренки? Технология приготовления и подача
11. Горячий напиток «Шоколад»? Технология приготовления и подача?
12. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный? Технология приготовления и подача?
13. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов? Технология приготовления и подача?
14. Горячий напиток «Какао»? Технология приготовления и подача?
15. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный? Технология приготовления и подача?
16. Характеристика сладких блюд? Основное сырье и ассортимент сладких блюд?

17. Горячий напиток «кофе по- восточному»? Технология приготовления и подача?
18. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый? Технология приготовления и подача
19. Холодные сладкие блюда: молочные кисели? Технология приготовления и подача?
20. Горячий напиток «кофе по- венски»? Технология приготовления и подача?

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 1

1. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов? Технология приготовления и подача?
2. Горячий напиток «кофе по- венски»? Технология приготовления и подача?
3. Холодные сладкие блюда: молочные кисели? Технология приготовления и подача?
4. Горячий напиток с вином «Сбитень»? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 2

1. Холодные сладкие блюда: молочные кисели? Технология приготовления и подача?
2. Многослойное желе? Технология приготовления и подача?
3. Горячие сладкие блюда: гренки? Технология приготовления и подача
4. Характеристика сладких блюд? Основное сырье и ассортимент сладких блюд?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 3

1. Горячий напиток «Шоколад»? Технология приготовления и подача?
2. Горячий напиток «кофе по- восточному»? Технология приготовления и подача?
3. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный? Технология приготовления и подача?
4. Горячий напиток «кофе по- венски»? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 4

1. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный? Технология приготовления и подача?
2. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый? Технология приготовления и подача?
3. Горячий напиток «Шоколад»? Технология приготовления и подача?
4. Кофе «Глясе»? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 5

1. Крем? Технология приготовления и подача?
2. Многослойное желе? Технология приготовления и подача?
3. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый? Технология приготовления и подача
4. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 6

1. Крем? Технология приготовления и подача?
2. Характеристика сладких блюд? Основное сырье и ассортимент сладких блюд?
3. Многослойное желе? Технология приготовления и подача?
4. Горячий напиток с вином «Сбитень»? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 7

1. Горячий напиток «Шоколад»? Технология приготовления и подача?
2. Технология приготовления желе из свежих ягод?
3. Холодные сладкие блюда: молочные кисели? Технология приготовления и подача?
4. Характеристика сладких блюд? Основное сырье и ассортимент сладких блюд?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 8

1. Холодные сладкие блюда: молочные кисели? Технология приготовления и подача?
2. Горячий напиток с вином «Сбитень»? Технология приготовления и подача?
3. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный? Технология приготовления и подача?
4. Горячие сладкие блюда: гренки? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 9

1. Кофе «Глясе»? Технология приготовления и подача?
2. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный? Технология приготовления и подача?
3. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный? Технология приготовления и подача?
4. Крем? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 10

1. Характеристика сладких блюд? Основное сырье и ассортимент сладких блюд?
2. Крем? Технология приготовления и подача?
3. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный? Технология приготовления и подача?
4. Технология приготовления желе из свежих ягод?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 11

1. Характеристика сладких блюд? Основное сырье и ассортимент сладких блюд?
2. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный? Технология приготовления и подача?
3. Кофе «Глясе»? Технология приготовления и подача?
4. Технология приготовления желе из свежих ягод?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 12

1. Характеристика сладких блюд? Основное сырье и ассортимент сладких блюд?
2. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный? Технология приготовления и подача?
3. Горячий напиток «Шоколад»? Технология приготовления и подача?
4. Кофе «Глясе»? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 13

1. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый? Технология приготовления и подача
2. Горячий напиток «Шоколад»? Технология приготовления и подача?
3. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный? Технология приготовления и подача?
4. Горячий напиток с вином «Сбитень»? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 14

1. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый? Технология приготовления и подача
2. Многослойное желе? Технология приготовления и подача?
3. Технология приготовления желе из свежих ягод?
4. Горячий напиток с вином «Сбитень»? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 15

1. Горячий напиток «Какао»? Технология приготовления и подача?
2. Технология приготовления желе из свежих ягод?
3. Крем? Технология приготовления и подача?
4. Горячие сладкие блюда: гренки? Технология приготовления и подача

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 16

1. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный? Технология приготовления и подача?
2. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный? Технология приготовления и подача?
3. Крем? Технология приготовления и подача?
4. Горячий напиток с вином «Сбитень»? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 17

1. Характеристика сладких блюд? Основное сырье и ассортимент сладких блюд?
2. Горячий напиток «Какао»? Технология приготовления и подача?
3. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый? Технология приготовления и подача
4. Горячий напиток «кофе по- венски»? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 18

1. Крем? Технология приготовления и подача?
2. Характеристика сладких блюд? Основное сырье и ассортимент сладких блюд?
3. Кофе «Глясе»? Технология приготовления и подача?
4. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 19

1. Горячий напиток «кофе по-восточному»? Технология приготовления и подача?
2. Горячий напиток с вином «Сбитень»? Технология приготовления и подача?
3. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный? Технология приготовления и подача?
4. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 20

1. Горячий напиток с вином «Сбитень»? Технология приготовления и подача?
2. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный? Технология приготовления и подача?
3. Технология приготовления желе из свежих ягод?
4. Крем? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 21

1. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный? Технология приготовления и подача?
2. Кофе «Глясе»? Технология приготовления и подача?
3. Многослойное желе? Технология приготовления и подача?
4. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 22

1. Многослойное желе? Технология приготовления и подача?
2. Горячий напиток «Шоколад»? Технология приготовления и подача?
3. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный? Технология приготовления и подача?
4. Мороженое, оформление и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 23

1. Горячие сладкие блюда: гренки? Технология приготовления и подача
2. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный? Технология приготовления и подача?
3. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный? Технология приготовления и подача?
4. Кофе «Глясе»? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 24

1. Технология приготовления желе из свежих ягод?
2. Горячий напиток с вином «Сбитень»? Технология приготовления и подача?
3. Горячий напиток «Какао»? Технология приготовления и подача?
4. Мороженое, оформление и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 25

1. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный? Технология приготовления и подача?
2. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов? Технология приготовления и подача?
3. Кофе «Глясе»? Технология приготовления и подача?
4. Многослойное желе? Технология приготовления и подача?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Критерии оценки:

- оценка **«неудовлетворительно»**, если обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы, в результате необходимые практические компетенции не сформированы;
- оценка **«удовлетворительно»**, если обучающийся выполнил большинство предусмотренных программой заданий, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос Обучающийся допускает неточности при выборе методики исследования, не может полностью оценить достоверность и точность;
- оценка **«хорошо»**, если обучающийся правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения Обучающийся правильно применяет теоретические положения при выборе методики исследования, оценивает достоверность и точность полученных результатов, дает их расшифровку;
- оценка **«отлично»**, если обучающийся свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, правильно обосновывает принятое решение, оценивает достоверность и точность полученных результатов, грамотно дает их расшифровку.

Вопросы к зачету по МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

1. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный? Технология приготовления и подача?
2. Кофе «Глясе»? Технология приготовления и подача?
3. Технология приготовления желе из свежих ягод?
4. Крем? Технология приготовления и подача?
5. Горячий напиток с вином «Сбитень»? Технология приготовления и подача?
6. Многослойное желе? Технология приготовления и подача?
7. Мороженое, оформление и подача?
8. Горячий напиток с вином «Сбитень»? Технология приготовления и подача?
9. Многослойное желе? Технология приготовления и подача?
10. Горячие сладкие блюда: гренки? Технология приготовления и подача?
11. Горячий напиток «Шоколад»? Технология приготовления и подача?
12. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный? Технология приготовления и подача?
13. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов? Технология приготовления и подача?
14. Горячий напиток «Какао»? Технология приготовления и подача?
15. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный? Технология приготовления и подача?
16. Характеристика сладких блюд? Основное сырье и ассортимент сладких блюд?
17. Горячий напиток «кофе по- восточному»? Технология приготовления и подача?
18. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый? Технология приготовления и подача?
19. Холодные сладкие блюда: молочные кисели? Технология приготовления и подача?
20. Горячий напиток «кофе по- венски»? Технология приготовления и подача?
21. Характеристика сладких блюд? Основное сырье и ассортимент сладких блюд?
22. подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины?
23. Мороженое « сюрприз»? подача и оформление?

24. Холодный напиток «ананасовый фраппе»? Технология приготовления и подача?
25. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: бананы, виноград, клубника со взбитыми сливками?
26. Мороженое, оформление и подача?
27. Холодный напиток «айс-крим»? Технология приготовления и подача?
28. Холодные сладкие блюда: компот из свежих плодов и ягод? Технология приготовления и подача?
29. Холодный напиток «Петровский»? Технология приготовления и подача?
30. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов? Технология приготовления и подача?
31. Крем? Технология приготовления и подача?
32. Холодный напиток «Крюшон»? Технология приготовления и подача?
33. Холодные сладкие блюда: кисели? Технология приготовления и подача?
34. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый? Технология приготовления и подача?
35. Горячий напиток с вином Грог? Технология приготовления и подача?
36. Холодные сладкие блюда: молочные кисели?
37. Технология приготовления и подача кисели?
38. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный? Технология приготовления и подача?
39. Горячий напиток с вином «Глитвейн»? Технология приготовления и подача?
40. Холодные сладкие блюда: компот из быстрозамороженных плодов и ягод? Технология приготовления и подача?

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 1

1. Горячий напиток «Шоколад»? Технология приготовления и подача?
2. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый? Технология приготовления и подача?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 2

1. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый? Технология приготовления и подача
2. Мороженое, оформление и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 3

1. Холодный напиток «айс-крим»? Технология приготовления и подача?
2. Технология приготовления желе из свежих ягод?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 4

1. Характеристика сладких блюд? Основное сырье и ассортимент сладких блюд?
2. Технология приготовления желе из свежих ягод?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 5

1. Холодные сладкие блюда: компот из быстрозамороженных плодов и ягод? Технология приготовления и подача?
2. Мороженое, оформление и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 6

1. Горячие сладкие блюда: гренки? Технология приготовления и подача
2. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 7

1. Кофе «Глясе»? Технология приготовления и подача?
2. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 8

1. Холодные сладкие блюда: компот из свежих плодов и ягод? Технология приготовления и подача?
2. Холодный напиток «Петровский»? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 9

1. Мороженое, оформление и подача?
2. Мороженое «сюрприз»? Подача и оформление?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 10

1. Характеристика сладких блюд? Основное сырье и ассортимент сладких блюд?
2. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 11

1. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый? Технология приготовления и подача
2. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 12

1. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины?
2. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 13

1. Крем? Технология приготовления и подача?
2. Горячий напиток «кофе по- восточному»? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 14

1. Технология приготовления и подача кесели?
2. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов? Технология приготовления и подача

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 15

1. Холодные сладкие блюда: компот из свежих плодов и ягод? Технология приготовления и подача?
2. подача натуральных свежих фруктов и ягод: бананы, виноград, клубника со взбитыми сливками?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 16

1. Горячий напиток «кофе по-восточному»? Технология приготовления и подача?
2. Горячий напиток с вином Грог? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 17

1. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный? Технология приготовления и подача?
2. Технология приготовления и подача кесели?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 18

1. Многослойное желе? Технология приготовления и подача?
2. Кофе «Глясе»? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 19

1. Характеристика сладких блюд? Основное сырье и ассортимент сладких блюд?
2. Холодный напиток «Петровский»? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 20

1. Крем? Технология приготовления и подача?
2. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 21

1. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный? Технология приготовления и подача?
2. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: бананы, виноград, клубника со взбитыми сливками?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 22

1. Крем? Технология приготовления и подача?
2. Характеристика сладких блюд? Основное сырье и ассортимент сладких блюд?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 23

1. Холодные сладкие блюда: молочные кисели?
2. Холодные сладкие блюда: компот из свежих плодов и ягод? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 24

1. Холодный напиток «ананасовый фраппе»? Технология приготовления и подача?
2. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Зачет

Билет № 25

1. Холодный напиток «айс-крим»? Технология приготовления и подача?
2. Технология приготовления желе из свежих ягод?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Критерии оценки:

- «зачтено» выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.
- «не зачтено» - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Вопросы на первую рубежную аттестацию по МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (8 семестр)

1. Многослойное желе? Технология приготовления и подача?
2. Сроки хранения сладких блюд?
3. Горячий напиток «кофе по- варшавски»? Технология приготовления и подача?
4. Взбитые сливки? Технология приготовления и подача?
5. Мозаичное желе? Технология приготовления и подача?
6. Горячий напиток «кофе черный»? Технология приготовления и подача?
7. Мороженое, оформление и подача?
8. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины?
9. Горячий напиток «чай»? Технология приготовления и подача?
10. Мороженое «сюрприз»? Оформление и подача
11. Холодные сладкие блюда: молочные кисели? Технология приготовления и подача?
12. Общие сведения о напитках?
13. Парфе: технология приготовления и подача?
14. Холодные сладкие блюда: компот из быстрозамороженных плодов и ягод? Технология приготовления и подача?
15. Сроки хранения сладких блюд?
16. Горячие сладкие блюда: гренки? Технология приготовления и подача?
17. Характеристика сладких блюд? Основное сырье и ассортимент сладких блюд?

- 18.Требование к качеству сладких блюд: каша гурьевская, яблоки в тесте жареные, шарлотка с яблоками?
 - 19.Горячие сладкие блюда: яблоки, жаренные в тесте? Технология приготовления и подача
 - 20.Технология приготовления желе из свежих ягод?
-

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 1

1. Холодные сладкие блюда: компот из быстрозамороженных плодов и ягод? Технология приготовления и подача?
2. Мороженое «сюрприз»? Оформление и подача
3. Общие сведения о напитках?
4. Многослойное желе? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 2

1. Требование к качеству сладких блюд: каша гурьевская, яблоки в тесте жареные, шарлотка с яблоками?
2. Горячие сладкие блюда: гренки? Технология приготовления и подача?
3. Сроки хранения сладких блюд?
4. Многослойное желе? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 3

1. Характеристика сладких блюд? Основное сырье и ассортимент сладких блюд?
2. Холодные сладкие блюда: молочные кисели? Технология приготовления и подача?
3. Мороженое, оформление и подача?
4. Парфе: технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 4

1. Взбитые сливки? Технология приготовления и подача?
2. Холодные сладкие блюда: компот из быстрозамороженных плодов и ягод? Технология приготовления и подача?
3. Горячие сладкие блюда: яблоки, жаренные в тесте? Технология приготовления и подача?
4. Требование к качеству сладких блюд: каша гурьевская, яблоки в тесте жареные, шарлотка с яблоками?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 5

1. Горячий напиток «кофе черный»? Технология приготовления и подача?
2. Парфе: технология приготовления и подача?
3. Холодные сладкие блюда: молочные кисели? Технология приготовления и подача?
4. Многослойное желе? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 6

1. Горячий напиток «кофе черный»? Технология приготовления и подача?
2. Мороженое, оформление и подача?
3. Общие сведения о напитках?
4. Многослойное желе? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 7

1. Горячий напиток «чай»? Технология приготовления и подача?
2. Мороженое «сюрприз»? Оформление и подача
3. Характеристика сладких блюд? Основное сырье и ассортимент сладких блюд?
4. Парфе: технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 8

1. Горячий напиток «кофе черный»? Технология приготовления и подача?
2. Горячий напиток «кофе по- варшавски»? Технология приготовления и подача?
3. Горячие сладкие блюда: гренки? Технология приготовления и подача?
4. Многослойное желе? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 9

1. Характеристика сладких блюд? Основное сырье и ассортимент сладких блюд?
2. Горячий напиток «кофе черный»? Технология приготовления и подача?
3. Взбитые сливки? Технология приготовления и подача?
4. Технология приготовления желе из свежих ягод?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 10

1. Горячие сладкие блюда: яблоки, жаренные в тесте? Технология приготовления и подача
2. Горячий напиток «кофе по-варшавски»? Технология приготовления и подача?
3. Общие сведения о напитках?
4. Мозаичное желе? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 11

1. Сроки хранения сладких блюд?
2. Горячий напиток «чай»? Технология приготовления и подача?
3. Горячие сладкие блюда: гренки? Технология приготовления и подача?
4. Многослойное желе? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 12

1. подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины?
2. Мороженое, оформление и подача?
3. Взбитые сливки? Технология приготовления и подача?
4. Мороженое «сюрприз»? Оформление и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 13

1. Характеристика сладких блюд? Основное сырье и ассортимент сладких блюд?
2. Многослойное желе? Технология приготовления и подача?
3. Сроки хранения сладких блюд?
4. Парфе: технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 14

1. Горячий напиток «чай»? Технология приготовления и подача?
2. Общие сведения о напитках?
3. Требование к качеству сладких блюд: каша гурьевская, яблоки в тесте жареные, шарлотка с яблоками?
4. Мороженое «сюрприз»? Оформление и подача

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 15

1. Горячие сладкие блюда: гренки? Технология приготовления и подача?
2. Горячий напиток «чай»? Технология приготовления и подача?
3. Характеристика сладких блюд? Основное сырье и ассортимент сладких блюд?
4. Общие сведения о напитках?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 16

1. Сроки хранения сладких блюд?
2. Технология приготовления желе из свежих ягод?
3. Холодные сладкие блюда: компот из быстрозамороженных плодов и ягод? Технология приготовления и подача?
4. Характеристика сладких блюд? Основное сырье и ассортимент сладких блюд?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 17

1. Мороженое, оформление и подача?
2. Горячие сладкие блюда: яблоки, жаренные в тесте? Технология приготовления и подача
3. Многослойное желе? Технология приготовления и подача?
4. Горячие сладкие блюда: гренки? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 18

1. Многослойное желе? Технология приготовления и подача?
2. Парфе: технология приготовления и подача?
3. Горячие сладкие блюда: гренки? Технология приготовления и подача?
4. Горячий напиток «кофе по- варшавски»? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 19

1. Горячий напиток «кофе черный»? Технология приготовления и подача?
2. Горячий напиток «кофе по- варшавски»? Технология приготовления и подача?
3. Многослойное желе? Технология приготовления и подача?
4. Горячие сладкие блюда: гренки? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 20

1. Мозаичное желе? Технология приготовления и подача?
2. Взбитые сливки? Технология приготовления и подача?
3. Холодные сладкие блюда: молочные кисели? Технология приготовления и подача?
4. Многослойное желе? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 21

1. Характеристика сладких блюд? Основное сырье и ассортимент сладких блюд?
2. Мороженое «сюрприз»? Оформление и подача
3. Холодные сладкие блюда: компот из быстрозамороженных плодов и ягод? Технология приготовления и подача?
4. Холодные сладкие блюда: молочные кисели? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 22

1. Мозаичное желе? Технология приготовления и подача?
2. Парфе: технология приготовления и подача?
3. Многослойное желе? Технология приготовления и подача?
4. Сроки хранения сладких блюд?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 23

1. Горячий напиток «кофе по- варшавски»? Технология приготовления и подача?
2. Мороженое, оформление и подача?
3. Горячий напиток «чай»? Технология приготовления и подача?
4. Общие сведения о напитках?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 24

1. Технология приготовления желе из свежих ягод?
2. Мозаичное желе? Технология приготовления и подача?
3. Парфе: технология приготовления и подача?
4. Горячий напиток «кофе по- варшавски»? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 25

1. Горячий напиток «чай»? Технология приготовления и подача?
2. Горячие сладкие блюда: яблоки, жаренные в тесте? Технология приготовления и подача
3. Сроки хранения сладких блюд?
4. Взбитые сливки? Технология приготовления и подача?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Критерии оценки:

- оценка **«неудовлетворительно»**, если обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы, в результате необходимые практические компетенции не сформированы;
- оценка **«удовлетворительно»**, если обучающийся выполнил большинство предусмотренных программой заданий, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос Обучающийся допускает неточности при выборе методики исследования, не может полностью оценить достоверность и точность;
- оценка **«хорошо»**, если обучающийся правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения Обучающийся правильно применяет теоретические положения при выборе методики исследования, оценивает достоверность и точность полученных результатов, дает их расшифровку;
- оценка **«отлично»**, если обучающийся свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, правильно обосновывает принятое решение, оценивает достоверность и точность полученных результатов, грамотно дает их расшифровку.

**Вопросы на вторую рубежную аттестацию по МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
(8 семестр)**

1. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос?
2. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента?
3. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа?
4. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления?
5. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента?
6. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов?
7. Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые?
8. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента?
9. Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача?
10. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента?
11. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг))?
12. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос?
13. Контроль хранения и расхода продуктов?
14. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)?
15. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента?
16. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа?
17. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления?
18. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента?

- 19.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента?
- 20.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа?
- 21.Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента?
- 22.Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента?
- 23.Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача?
- 24.Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков?
- 25.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента?
- 26.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа?
- 27.Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента?
- 28.Организация работы бариста?
- 29.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента?
- 30.Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача?

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 1

1. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)?
2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа?
3. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос?
4. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 2

1. Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача?
2. Контроль хранения и расхода продуктов?
3. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос?
4. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 3

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента?
2. Организация работы бариста?
3. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа?
4. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 4

1. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента?
2. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента?
3. Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача?
4. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 5

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента?
2. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента?
3. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента?
4. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 6

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента?
2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента?
3. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента?
4. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 7

1. Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента?
2. Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые?
3. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос?
4. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 8

1. Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача?
2. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента?
3. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос?
4. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 9

1. Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача?
2. Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые?
3. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента?
4. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 10

1. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления?
2. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента?
3. Контроль хранения и расхода продуктов?
4. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 11

1. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента?
2. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента?
3. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос?
4. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 12

1. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления?
2. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента?
3. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа?
4. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 13

1. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос?
2. Контроль хранения и расхода продуктов?
3. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента?
4. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 14

1. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов?
2. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос?
3. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков?
4. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 15

1. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа?
2. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос?
3. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос?
4. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 16

1. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос?
2. Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые?
3. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента?
4. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 17

1. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос?
2. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления?
3. Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача?
4. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 18

1. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос?
2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа?
3. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления?
4. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 19

1. Организация работы бариста?
2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа?
3. Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача?
4. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 20

1. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента?
2. Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача?
3. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа?
4. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 21

1. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков?
2. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента?
3. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос?
4. Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 22

1. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента?
2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа?
3. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента?
4. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 23

1. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента?
2. Организация работы бариста?
3. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента?
4. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 24

1. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа?
2. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков?
3. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов?
4. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 25

1. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа?
2. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента?
3. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента?
4. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Критерии оценки:

- оценка «неудовлетворительно», если обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы, в результате необходимые практические компетенции не сформированы;
- оценка «удовлетворительно», если обучающийся выполнил большинство предусмотренных программой заданий, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос Обучающийся допускает неточности при выборе методики исследования, не может полностью оценить достоверность и точность;

- оценка «хорошо», если обучающийся правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения. Обучающийся правильно применяет теоретические положения при выборе методики исследования, оценивает достоверность и точность полученных результатов, дает их расшифровку;
- оценка «отлично», если обучающийся свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, правильно обосновывает принятое решение, оценивает достоверность и точность полученных результатов, грамотно дает их расшифровку.

Вопросы к экзамену по МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

1. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос?
2. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента?
3. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа?
4. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления?
5. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента?
6. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов?
7. Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые?
8. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента?
9. Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача?
10. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента?
11. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)?
12. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос?

13. Контроль хранения и расхода продуктов?
14. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)?
15. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента?
16. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа?
17. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления?
18. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента?
19. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента?
20. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа?
21. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента?
22. Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента?
23. Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача?
24. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков?
25. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента?
26. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа?
27. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента?
28. Организация работы бариста?
29. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента?
30. Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача?
31. Многослойное желе? Технология приготовления и подача?
32. Сроки хранения сладких блюд?
33. Горячий напиток «кофе по-варшавски»? Технология приготовления и подача?
34. Взбитые сливки? Технология приготовления и подача?
35. Мозаичное желе? Технология приготовления и подача?
36. Горячий напиток «кофе черный»? Технология приготовления и подача?
37. Мороженое, оформление и подача?

38. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины?
39. Горячий напиток «чай»? Технология приготовления и подача?
40. Мороженое «сюрприз»? Оформление и подача
41. Холодные сладкие блюда: молочные кисели? Технология приготовления и подача?
42. Общие сведения о напитках?
43. Парфе: технология приготовления и подача?
44. Холодные сладкие блюда: компот из быстрозамороженных плодов и ягод? Технология приготовления и подача?
45. Сроки хранения сладких блюд?
46. Горячие сладкие блюда: гренки? Технология приготовления и подача?
47. Характеристика сладких блюд? Основное сырье и ассортимент сладких блюд?
48. Требование к качеству сладких блюд: каша гурьевская, яблоки в тесте жареные, шарлотка с яблоками?
49. Горячие сладкие блюда: яблоки, жаренные в тесте? Технология приготовления и подача
50. Технология приготовления желе из свежих ягод?

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 1

1. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента?
2. Технология приготовления желе из свежих ягод?
3. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 2

1. Горячий напиток «чай»? Технология приготовления и подача?
2. Холодные сладкие блюда: молочные кисели? Технология приготовления и подача?
3. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 3

1. Многослойное желе? Технология приготовления и подача?
2. Требование к качеству сладких блюд: каша гурьевская, яблоки в тесте жареные, шарлотка с яблоками?
3. Взбитые сливки? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 4

1. Сроки хранения сладких блюд?
2. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента?
3. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 5

1. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления?
2. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос?
3. Мороженое «сюрприз»? Оформление и подача

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 6

1. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента?
2. Организация работы бариста?
3. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 7

1. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента?
2. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины?
3. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 8

1. Требование к качеству сладких блюд: каша гурьевская, яблоки в тесте жареные, шарлотка с яблоками?
2. Горячие сладкие блюда: гренки? Технология приготовления и подача?
3. Сроки хранения сладких блюд?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 9

1. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента?
2. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента?
3. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 10

1. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления?
2. Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента?
3. Сроки хранения сладких блюд?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 11

1. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос?
2. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков?
3. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 12

1. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос?
2. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления?
3. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 13

1. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)?
2. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента?
3. Холодные сладкие блюда: молочные кисели? Технология приготовления и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 14

1. Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента?
2. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)?
3. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 15

1. Мороженое, оформление и подача?
2. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)?
3. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 16

1. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления?
2. Требования к качеству сладких блюд: каша гурьевская, яблоки в тесте жареные, шарлотка с яблоками?
3. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 17

1. Многослойное желе? Технология приготовления и подача?
2. Парфе: технология приготовления и подача?
3. Мороженое, оформление и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 18

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента?
2. Горячий напиток «чай»? Технология приготовления и подача?
3. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 19

1. Контроль хранения и расхода продуктов?
2. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента?
3. Технология приготовления желе из свежих ягод?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 20

1. Требование к качеству сладких блюд: каша гурьевская, яблоки в тесте жареные, шарлотка с яблоками?
2. Горячий напиток «кофе черный»? Технология приготовления и подача?
3. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 21

1. Горячий напиток «чай»? Технология приготовления и подача?
2. Характеристика сладких блюд? Основное сырье и ассортимент сладких блюд?
3. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 22

1. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента?
2. Горячий напиток «чай»? Технология приготовления и подача?
3. Мороженое, оформление и подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 23

1. Характеристика сладких блюд? Основное сырье и ассортимент сладких блюд?
2. Общие сведения о напитках?
3. Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 24

1. Характеристика сладких блюд? Основное сырье и ассортимент сладких блюд?
2. Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента?
3. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 25

1. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков?
2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа?
3. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Критерии оценки:

- **оценка «отлично»** - выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания рабочей программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

- **оценка «хорошо»** - выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

- **оценка «удовлетворительно»** - выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными разделами рабочей программы, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

- **оценка «неудовлетворительно»** - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания рабочей программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач