

РАСМОТРЕННО
На заседание методической комиссии
Протокол № _____ от _____ 20__ г
_____ И.В. Ковалева

УТВЕРЖДАЮ
Зам.директора
_____ Н.Г. Борисовская

**Дифференцированный зачет по
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих
сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и
горячих блюд, десертов, напитков.
Для профессии 43.01.09 Повар, кондитер
Срок обучения 3 года, 10 мес.**

1. Укажите правильную последовательность этапов приготовления сладких блюд:

ЭТАП	№
Приготовление продукции	
Подготовка дополнительных ингредиентов	
Приемка и оценка качества сырья и продуктов	
Подготовка к реализации и организация хранения и реализации продуктов	
Обработка и подготовка основных видов сырья – свежих, сушеных, консервированных и т.д.	

2. Укажите виды инструктажей по технике безопасности:

_____,
_____,
_____.

3. Укажите правила личной гигиены перед началом работы:

- _____
- _____

4. Укажите, верно ли определение: «В соответствии с СанПин 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания.....и продовольственного сырья», подготовку сырья к производству может осуществлять персонал, не имеющий оформленной санитарной книжки»?

а) да б) нет

5. Укажите пропущенные этапы в последовательности технологических операций кулинарной обработки свежих плодов и ягод:

1- приемка 4-
2- 5- хранение до момента использования
3- мытье 6-

6. Укажите температуру подачи холодных десертов: _____

7. Укажите температуру подачи горячих десертов: _____

8. Выберите правильный вариант ответа. Срок годности железированных холодных сладких блюд при температуре хранения +4/+2°C составляет:

а) 24 часа б) 6 часов в) 48 часов

9. Перечислите требования к качеству компотов из сухофруктов:

10. Перечислите способы приготовления кофе:

1	
2	
3	
4	

11. Разрешено ли использовать творог из непастеризованного молока при производстве десертов?

а)да б)нет

12. Разрешено ли отправлять в реализацию напитки собственного производства на следующий день после приготовления?

а)да б)нет

13. Опишите правила техники безопасности при использовании слайсера:

14. Перечислите основные виды оборудования на предприятиях общественного питания:

1-

2-

15. Перечислите виды холодильного оборудования холодного цеха:

1-

2-

3-

4-

5-

16. Дайте определение понятию.

Смузи

—

это

17. Разрешено ли использовать слайсер лицам младше 18 лет?

а)да б)нет

18. Укажите температуру в шкафу шоковой заморозки:

а) -4/-6°C б) -20°C в) -8°C

19. Опишите процесс подготовки яблок для приготовления компотов:

20. Опишите этапы приготовления фруктово-ягодного киселя:

21. Перечислите основные требования к внешнему виду повара согласно СанПин и правилам личной гигиены:

