

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
Областное государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Алексеевский агротехнический техникум»

Фонд оценочных средств

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»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Фонд оценочных средств 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» разработан на основе программ подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация разработчик: ОГАПОУ «Алексеевский агротехнический техникум»

Разработчик- Васильченко Екатерина Сергеевна Татьяна Петровна преподаватель ОГАПОУ «Алексеевский агротехнический техникум»

Одобрено на заседании ПЦК учетно – экономических дисциплин
ОГАПОУ «Алексеевский агротехнический техникум»

Протокол №__ от «___»___20__ г.

Председатель ПЦК учтено – экономических дисциплин _____
Т.П.Красноружская

Заместитель директора ОГАПОУ«Алексеевский агротехнический техникум»
_____ А.Е.Новиков

СОДЕРЖАНИЕ

Общие положения	3
1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке	3
2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю	6
3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля	6
4. Оценка по учебной практике	18
5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)	20

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов** составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

1.1. Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 1

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	-демонстрация навыков по организации рабочего места по приготовлению сложных холодных десертов; -демонстрация навыков по подбору основных продуктов и дополнительных ингредиентов для сложных холодных десертов, оценке качества продуктов; -демонстрация навыков по приготовлению холодных десертов; -демонстрация умений по оформлению и декорированию сложных холодных десертов.
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	-демонстрация навыков по организации рабочего места по приготовлению сложных горячих десертов; -демонстрация навыков по подбору основных продуктов и дополнительных ингредиентов для сложных горячих десертов, оценке качества продуктов; -демонстрация навыков по приготовлению горячих десертов; -демонстрация умений по оформлению и декорированию сложных горячих десертов.

Таблица 2

Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии. - проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства).
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ответственность.	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.

1.2. «Иметь практический опыт – уметь – знать»

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные

- технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, шербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для

приготовления сложных холодных и горячих десертов.

2. Формы промежуточной аттестации 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».

Таблица 3

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Дифференцированный зачет (7 семестр)/Дифференцированный зачет (8 семестр)
МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Комплексный экзамен
УП	Дифференцированный зачет
ПМ (в целом)	Экзамен (квалификационный)

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. Общие положения

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

Оценка теоретического курса профессионального модуля предусматривает использование накопительной системы оценивания.

3.2. Задания для оценки освоения МДК 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Тестовое задание

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 20 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 30 минут.

Вариант № 1.

Инструкция для выполнения : Выберите правильный вариант ответа.

1. С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам?

- а) подбирают по цвету;
- б) подбирают по вкусу и аромату;
- в) подбирают с одинаковым сроком варки.

2. Какой водой промывают 3 — 4 раза сухофрукты перед варкой компота?

- а) холодной;
- б) горячей;
- в) теплой.

3. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?

- а) перекипел;
- б) добавили много сока;
- в) варили в окисляющейся посуде.

4. Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компота?
- очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти;
 - разрезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики;
 - нарезают кружочками вместе с кожицей.
5. Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахара распадается на глюкозу и фруктозу?
- более кислым;
 - более сладким;
 - кисло-сладким.
6. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?
- айву, яблоки, груши;
 - малину, землянику, мандарины, ананасы;
 - сливы, абрикосы, вишню.
7. В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 °С и выдерживают для настаивания?
- 6...8 ч;
 - 8... 10 ч;
 - 10... 12 ч.
8. Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка?
- быстро охладили;
 - не посыпали сахаром;
 - использовали много крахмала.
9. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?
- крупного помола;
 - из обжаренных зерен;
 - мелкий.
10. Какова норма отпуска кофе натурального?
- 50...75 г;
 - 75... ;
 - 100... .
11. Как подают кофе по-венски?
- с молочными пенками от топленого молока;
 - со взбитыми сливками;
12. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?
- красящие;
 - дубильные;
 - алкалоид кофеин.
13. Что придает чаю аромат?
- дубильные вещества;
 - эфирное масло;

в) экстрактивные вещества.

14. Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите?

- а) резко ухудшается вкус;
- б) приобретает неприятный запах;
- в) резко изменяется цвет.

15. В течение какого времени заваренный чай сохраняет вкус и аромат?

- а) 15 мин;
- б) 30 мин;
- в) 1 ч.

16. Какова норма сухого чая на 1 порцию?

- а) 1...2 г;
- б) ;
- в) 2...4 г.

Инструкция для выполнения: Вставьте пропущенные слова

17. По температуре подачи сладкие блюда делятся на _____ и _____.

18. При варке киселей можно использовать _____, благодаря которому блюда имеют более нежную консистенцию и легче отделяются от стенок посуды.

19. Укажите в приведенной далее таблице последовательность технологического процесса приготовления киселя из ягод.

№п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать цифрами)
1	Ягоды перебирают, промывают кипяченой водой, разминают деревянным пестиком	
2	Мезгу заливают горячей водой (1:6) и проваривают 10... 15 мин	
3	Отжимают сок и ставят в холодильник	
4	Картофельный крахмал разводят охлажденной кипяченой водой	
5	Полученный отвар процеживают, вводят в него сахар, растворяют и доводят до кипения	
6	Кисель слегка охлаждают и разливают в стаканы	
7	Кисель снимают с огня и, помешивая, вливают сок	
8	Подготовленный крахмал вливают одним приемом в кипящий сироп при энергичном помешивании	
9	Поверхность киселя посыпают сахаром, затем охлаждают до температуры 14... 10 °С	
10	Кисель доводят до кипения, проваривая не более 2 мин, так как более длительное кипячение разжижает кисель, снимают с огня	
11	Отпускают в стаканах или креманках по	

20. Установите последовательность приготовления блюда «Желе из яблок».

№ п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать цифрами)
1	Желатин замачивают для набухания на 1 ч, откидывают, отжимают	

2	Подготовленные яблоки проваривают в течение 5... 7 мин так, чтобы они сохранили свою форму	
3	Яблоки промывают, удаляют сердцевину с семенами и очищают от кожицы	
4	Отвар процеживают, нагревают и растворяют в нем сахар и желатин	
5	Отвар с желатином и сахаром охлаждают до температуры 20 °С	
6	Яблоки, нарезанные дольками, кладут в кипящую подкисленную воду и доводят до кипения	
7	В формочку или креманку наливают небольшое количество желе, охлаждают	
8	На застывшее желе укладывают дольки отварных яблок в виде рисунка	
9	Отпускают так же, как и желе клюквенное	
10	Сверху по рисунку из яблок заливают оставшимся желе и окончательно охлаждают при температуре	

Вариант № 2

Инструкция для выполнения: Выберите правильный вариант ответа.

- Сколько крахмала используют для приготовления киселя средней консистенции?
 - 10...20 г;
 - 30...40 г;
 - 60...80 г.
- Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась?
 - перекипел;
 - добавили много сока;
 - медленно охлаждали.
- Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов?
 - все сразу и варят в течение 20...30 мин;
 - последовательно, учитывая продолжительность варки;
 - закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания.
- Каковы масса и температура отпуска киселей?
 - , $t \sim 20 \text{ }^\circ\text{C}$;
 - , $t \sim 15 \text{ }^\circ\text{C}$;
 - , $t = 8 \text{ }^\circ\text{C}$.
- Почему у киселя из ягод слабовыраженный вкус?
 - перекипел;
 - нарушили рецептуру;
 - кипятили сок.
- Чем можно ароматизировать молочный кисель?

- а) корицей;
 - б) ванилином;
 - в) майораном.
7. Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части непротертых фруктов?
- а) переварить;
 - б) взбить;
 - в) протереть.
8. Как подготовить форму для охлаждения густого киселя?
- а) смазать маслом;
 - б) сильно нагреть;
 - в) смочить водой, посыпать сахаром.
9. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?
- а) добавить сок в конце варки;
 - б) быстро охладить;
 - в) посыпать поверхность киселя сахаром.
10. Какая из перечисленных групп веществ обуславливает высокую пищевую ценность кофе?
- а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.;
 - б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;
 - в) белки, жиры, минеральные вещества.
11. Какова норма закладки молотого кофе на 1 порцию?
- а) 6...8 г;
 - б) 5...6 г;
 - в) 10... .
12. Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском?
- а) 5...8 мин;
 - б) 8... 10 мин;
 - в) 10...20 мин.
13. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды?
- а) для улучшения вкуса;
 - б) для получения однородной массы;
 - в) для улучшения цвета.
14. Как подают кофе по-восточному?
- а) с молочными пенками от топленого молока;
 - б) со взбитыми сливками;
 - в) в турке, не процеживая, с холодной кипяченой водой.
15. Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?
- а) теряют аромат;
 - б) поглощают посторонние запахи;
 - в) разрушаются вкусовые вещества.

16. При какой температуре подают горячие напитки?

- а) не ниже 100 °С;
- б) не ниже 75 °С;
- в) не ниже 65 °С.

Инструкция для выполнения: Вставьте пропущенные слова

17. Желирующим веществом в киселях фруктовых является _____ крахмал, в киселях молочных _____ крахмал.

18. К горячим сладким блюдам относятся: _____, _____, _____.

19. Укажите в приведенной далее таблице последовательность приготовления компота из яблок.

№ п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать цифрами)
1	Яблоки промывают	
2	Яблоки кладут в кипящий сироп, варят в течение 5... 7 мин.	
3	Охлаждают	
4	Яблоки нарезают дольками	
5	В кипящую воду вводят сахар и лимонную кислоту	
6	Подготовленные яблоки кладут в подкисленную воду, чтобы они не потемнели	
7	У яблок удаляют семенную коробку и при необходимости очищают от кожицы	
8	Для ароматизации компота можно добавить любую цедру	
9	Отпускают компоты в охлажденном виде (на 1 порцию)	

20. Установите последовательность приготовления блюда «Желе Панна Котта»

№ п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать цифрами)
1	Подготовка желирующего продукта	
2	Охлаждение желе до 20 °С	
3	Растворение желирующего продукта в сиропе	
4	Приготовление сиропа	
5	Разливание в формы и лотки	
6	Подготовка к подаче	
7	Застывание при температуре 2... 8 °С в течение 1... 1,5 ч	

Эталоны ответов к вопросам тестовой работы.

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1 вариант		2 вариант	
1	В	1	Б
2	В	2	Б
3	В	3	Б
4	А	4	Б
5	В	5	В
6	Б	6	Б
7	В	7	В
8	Б	8	В

9	А	9	А
10	Б	10	Б
11	Б	11	А
12	В	12	А
13	Б	13	Б
14	Б	14	В
15	А	15	А,Б
16	А	16	Б
17	Холодные и горячие	17	Картофельный, кукурузный
18	Модифицированный крахмал	18	Шарлотка, каша гурьевская, пудинг
19	1,3,2,5,4,8,10,7,9,6,11	19	1,7,4,5,6,2,8,3,9
20	1,3,2,6,4,5,7,8,10,9	20	1,4,3,2,5,7,6

Практико-ориентированные задания

1. Рассчитайте количество продуктов массой брутто для приготовления и отпуска 20 порций яблок в тесте жареных (по колонке 1 Сборника рецептов). Используйте сухое цельное молоко.
2. Рассчитайте количество продуктов для приготовления 50 порций желе из апельсинов (по колонке 1 Сборника рецептов). Сколько воды идет на замачивание желатина, сколько на приготовление сиропа?
3. Определите сколько порций самбука яблочного можно приготовить при наличии 500 грамм сухого желатина? Масса одной порции 100 грамм. Оформите технологическую карту.
4. Рассчитайте количество продуктов для приготовления 80 порций желе молочного (по колонке 1 Сборника рецептов). Используется сухое цельное молоко. Сколько воды идет на замачивание желатина?
5. Рассчитать сколько потребуется продуктов для приготовления 25 порций каши гурьевской (по 1 колонке Сборника рецептов). Используется сухое цельное молоко. Оформить технологическую карту.
6. Определите сколько порций мусса яблочного можно приготовить при наличии 400 грамм сухого желатина. Масса одной порции 100 грамм. Сколько воды идет на замачивание желатина, сколько на приготовления сиропа? Оформите технологическую карту.
7. Рассчитайте количество продуктов для приготовления 60 порций мусса молочного (по колонке 1 Сборника рецептов). Используйте сухое цельное молоко. Сколько воды идет на замачивание желатина? Сколько потребуется сиропа?
8. Рассчитать количество продуктов для приготовления 30 порций крема ванильного (по колонке 1 Сборника рецептов). Сколько воды идет на замачивание желатина? Используется сухое цельное молоко. Оформите технологическую карту.
9. Определите сколько порций блинчиков с яблоками можно приготовить, если в наличии имеется 3 кг молока сгущенного без сахара. Выход одной порции 100 грамм. Оформите технологическую карту.
10. Определите, сколько порций соуса абрикосового потребуется для 60 порций самбука яблочного выходом 100 грамм. Сколько потребуется кураги? Сколько воды идет для замачивания кураги.
11. Составьте технологическую карту на салат фруктовый, по разработанным рецептам вашего предприятия. Составьте технологическую карту на салат фруктовый, по разработанным рецептам вашего предприятия.
12. Составьте калькуляционную карточку на холодный десерт мороженое «Сюрприз» по сборнику рецептов и определите стоимость блюда.
13. Составьте калькуляционную карточку на холодный десерт «Бананы со сливками» по сборнику рецептов и определите стоимость блюда с учетом наценочной категории.

14. Составьте калькуляционную карточку на холодный десерт Мороженое «Северное сияние» по сборнику рецептов и определите стоимость блюда.
15. Составьте калькуляционную карточку на холодный десерт Шашлык фруктовый по сборнику рецептов и определите стоимость блюда.
16. Составьте калькуляционную карточку на холодный десерт Корзиночки с ягодами по сборнику рецептов и определите стоимость блюда или по сборнику рецептов.
17. Составьте калькуляционную карточку на холодный десерт Шоколад со взбитыми сливками по сборнику рецептов и определите стоимость блюда.
18. Составьте калькуляционную карточку на холодный десерт Яблоки в слойке по сборнику рецептов и определите стоимость блюда.
19. Составьте калькуляционную карточку на холодный десерт Яблоки, жаренные в тесте по сборнику рецептов и определите стоимость блюда.
20. Составьте калькуляционную карточку на холодный десерт Шарлотка с яблоками по сборнику рецептов и определите стоимость блюда.
21. Составьте калькуляционную карточку на холодный десерт Яблоки, запеченные с творогом по сборнику рецептов и определите стоимость блюда.
22. Составьте калькуляционную карточку на холодный десерт Компот из свежих плодов по сборнику рецептов и определите стоимость блюда.
23. Составьте калькуляционную карточку на холодный десерт Салат фруктовый со сладким соусом по сборнику рецептов и определите стоимость блюда.
24. Составьте калькуляционную карточку на холодный десерт Гренки с плодами и ягодами по сборнику рецептов и определите стоимость блюда.
25. Составьте калькуляционную карточку на холодный десерт Вареники с фруктовым фаршем по сборнику рецептов и определите стоимость блюда.
26. Составьте калькуляционную карточку на холодный десерт Блинчики с яблочным фаршем по сборнику рецептов и определите стоимость блюда.
27. Составьте калькуляционную карточку на холодный десерт «Снежки под шоколадом» по сборнику рецептов и определите стоимость блюда.

Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 30 минут.

Задание 1.

1. Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто) представленные в таблице 1, рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления блюда «Самбук яблочный».

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1

« Самбук Double»

Наименование продуктов	Масса брутто			Масса нетто		
	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр
Яблоки	238			210		

Сахар	60			60		
Желатин	4,5			4,5		
Яйца (белки)	14,4			14,4		
Вода для желатина	126			126		
Выход				300		

2. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Самбук яблочный». Общее количество операций не должно превышать 14-и операций.

Таблица 2

**Последовательность технологических операций при приготовлении блюда
«Самбук Double »**

№ операции	Наименование операции
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	

3. Составьте подробное описание подачи блюда.

4. Запишите в таблицу 3 требования к качеству блюда и их описание.

Таблица 3

Требования к качеству блюда « Самбук Double ».

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	
2	Запах	
3	Форма	
4	Цвет	
5	Консистенция	
6	Температура подачи	
7	Выход порции	

Задание 2.

1. Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто) представленные в таблице 1, рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления блюда «Мусс нежность».

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1

«Мусс нежность»

Наименование продуктов	Масса брутто			Масса нетто		
	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр
Клюква	42,2			42		
Сахар	32			32		
Желатин	5,4			5,4		
Вода	148			148		
Выход				200		

2. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Мусс клюквенный». Общее количество операций не должно превышать 12-и операций.

Таблица 2

Последовательность технологических операций при приготовлении блюда «Мусс нежность »

№ операции	Наименование операции
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

3. Составьте подробное описание подачи блюда.

4. Запишите в таблицу 3 требования к качеству блюда и их описание.

Таблица 3

Требования к качеству блюда «Мусс нежность»

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	
2	Запах	
3	Форма	
4	Цвет	
5	Консистенция	
6	Температура подачи	

7	Выход порции	
---	--------------	--

Критерии оценивания решения ситуационной задачи

1 вариант

Задание 1.Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто) представленные в таблице 1, рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления блюда «Самбук фруктовый». Полученные данные запишите в пустые

ячейки таблицы 1.



Таблица 1

Наименование продуктов	«Самбук фруктовый»			Масса нетто		
	Масса брутто			Масса нетто		
	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порция, гр	2 порции , гр	1 порция , гр	7 порция , гр
Яблоки	238	119	833	210	105	735
Сахар	60	30	210	60	30	210
Желатин	4,5	2,25	15,8	4,5	2,25	15,8
Яйца (белки)	14,4	7,2	50,4	14,4	7,2	50,4
Вода для желатина	126	63	441	126	63	441
Выход				300	150	1050

Максимальное количество баллов за задание №1 10 баллов

Задание 2. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Самбук фруктовый». Общее количество операций не должно превышать 14-и операций.

Операции в технологической последовательности занесите в таблицу 2.

Максимальное количество баллов за задание № 2 - 10 баллов

Таблица 2

**Последовательность технологических операций при приготовлении блюда
« Самбук фруктовый»**

№ операци и	Наименование операции
1	Яблоки обмыть обсушить.
2	У яблок удалить семенное гнездо, очистить от кожицы.
3	Разрезать яблоки на половинки.
4	Уложить их на противень срезом на дно и подлить воды.
5	Запечь яблоки в жарочном шкафу.
6	Охладить.
7	Охлажденные запеченные яблоки процедить через сито.
8	Отделить белки яиц от желтков.
9	Желатин замочить в холодной кипяченой воде.
10	В яблочное пюре добавить сахар и ячные белки.
11	Полученную массу взбить на холоде до образования пышной массы.
12	Замоченный желатин поставить на водную баню, дать полностью ему раствориться, непрерывно помешивая, затем процедить.
13	Растворенный желатин влить тонкой струей во взбитую массу при непрерывном и быстром помешивании.
14	Массу разлить в формы и охладить.

Задание 3. Составьте подробное описание подачи блюда.

Максимальное количество баллов за задание №3- 3 балла

Эталон: Самбук подают в формочках или креманках по 100-150 гр. на порцию. Украшают взбитыми сливками, шоколадом, орехами (20-30 гр.)

Задание №4. Запишите в таблицу 3 требования к качеству блюда и их описание.

Максимальное количество баллов за задание № 4— 7 баллов

Таблица 3 Требования к качеству блюда « Самбук фруктовый».

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	Сладкий, с кисловатым привкусом.
2	Запах	Яблочного пюре
3	Форма	Однородная, пышная форма
4	Цвет	Светло желтоватый.
5	Консистенция	упругая
6	Температура подачи	14-16 °С
7	Выход порции	100,150

2 вариант

Задание 1. Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто) представленные в таблице 1, рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления блюда «Мусс нежность».

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1

«Мусс Нежность»

Наименование продуктов	Масса брутто			Масса нетто		
	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр
Клюква	42,2	21,1	147,7	42	21	147
Сахар	32	16	112	32	16	112
Желатин	5,4	2,7	18,9	5,4	2,7	18,9
Вода	148	74	518	148	74	518
Выход				200	100	700

Максимальное количество баллов за задание №1 10 баллов

2. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Мусс нежность». Общее количество операций не должно превышать 12-и операций.

Операции в технологической последовательности занесите в таблицу 2.

Максимальное количество баллов за задание № 2 - 10 баллов

Таблица 2

Последовательность технологических операций при приготовлении блюда «Мусс Нежность»

№ операции	Наименование операции
1	Желатин замачивают в воде для набухания
2	Клюкву перебирают, промывают
3	Из клюквы отжимают сок
4	Мезгу проваривают в воде, процеживают
5	В отвар вводят сахар и набухший желатин
6	Доводят до кипения
7	Добавляют клюквенный сок
8	Охлаждают до 20 °С
9	Взбивают до устойчивой пышной массы

10	Хорошо взбитый мусс перекладывают в формы, креманки или продолговатые лоточки
11	Ставят в холодильник на 1–1,5 ч
12	Охлажденный мусс вынимают из формочек

Задание 3. Составьте подробное описание подачи блюда. Максимальное количество баллов за задание №3- 3 балла

Эталон: Мусс укладывают в креманки или тарелки по 100-150 гр. на порцию и поливают сладким клюквенным сиропом. Если мусс формовали в лотке, то его нарезают на куски квадратной формы с волнистыми краями.

Задание 4. Запишите в таблицу 3 требования к качеству блюда и их описание. Максимальное количество баллов за задание № 4– 7 баллов

Таблица 3

Требования к качеству блюда «Мусс Нежность»

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	Сладкий, с кисловатым привкусом.
2	Запах	Яблочного пюре
3	Форма	Однородная, пышная форма
4	Цвет	Светло розовый
5	Консистенция	Мелкопористая, нежная, слегка упругая
6	Температура подачи	14-16 °С
7	Выход порции	100,150

Максимальное количество баллов за ситуационную задачу – 30 баллов

4. Оценка по учебной практике

4.1. Общие положения

Целью оценки по учебной практике является оценка:

1) профессиональных и общих компетенций; 2) практического опыта и умений.

Оценка по учебной практике выставляется на основании данных аттестационного листа с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией.

4.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

4.2.1. Учебная практика:

Таблица 4

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК)
<ul style="list-style-type: none"> -органолептическая оценка качества продуктов; - использование различных способов и приемов приготовления сложных холодных десертов; -приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов; - проведение расчетов по формулам массы сырья для приготовления сложных холодных десертов; -выбор и безопасное использование производственным инвентарем и технологическим оборудованием; --выбор вариантов оформления сложных холодных десертов; - принятие решений по организации процессов приготовления сложных холодных десертов; 	ПК 5.1., ОК 1-9

-выбор способов сервировки и подачи сложных холодных десертов; -оценка качества и безопасности готовой продукции; -оформление документации.	
-органолептическая оценка качества продуктов; - использование различных способов и приемов приготовления сложных горячих десертов; - проведение расчетов по формулам массы сырья для приготовления сложных горячих десертов; -выбор и безопасное использование производственным инвентарем и технологическим оборудованием; -выбор вариантов оформления сложных горячих десертов; - принятие решений по организации процессов приготовления сложных горячих десертов; -выбор способов сервировки и подачи сложных горячих десертов; -оценка качества и безопасности готовой продукции; -оформление документации.	ПК 5.2., ОК 1 - 9

4.3. Форма аттестационного листа (примерная)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

характеристика профессиональной деятельности на производственной практике
 по ПМ 05 «Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов»
 по специальности 260807 Технология продукции общественного питания

1. ФИО обучающегося, № группы, специальность

2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес

3. Время проведения практики-----

4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время учебной практики:

Таблица 5

№	Виды работ	Затраченное время	Оценка
1	Организация рабочего места, подбор производственного инвентаря, посуды		
2	Органолептическая оценка качества сырья и готовых изделий		
3	Подготовка кондитерского сырья и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		
4	Подготовка кондитерского сырья и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов		
5	Подготовка кондитерского сырья и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий		
6	Подготовка кондитерского сырья и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов		

7	Эксплуатация технологического оборудования; пользование производственным инвентарем		
---	--	--	--

5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика. _____

Руководитель практики от предприятия _____ / _____

подпись

инициалы, фамилия

5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

5.1 Общие положения

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **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»**

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного) содержат:

- программу экзамена (квалификационного)
- перечень практических заданий к экзамену (квалификационному)
- билеты к экзамену (квалификационному)

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

При выставлении оценки учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется. При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю оценки результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен». При наличии противоречивых оценок по одному тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимается в пользу обучающегося.

5.2. Программа экзамена (квалификационного) (примерная)

1. Вид экзамена (квалификационного) (далее - экзамен) – экзамен в форме решения практических заданий по профессиональному модулю 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».

2. Цель проведения экзамена: определение соответствия подготовки обучающихся к предстоящей самостоятельной профессиональной деятельности по организации процесса и приготовлению сложных холодных и горячих десертов.

3. Содержание и структура экзамена: практические задания состоят из двух задач. Время выполнения задания - 1 академический час (45 минут) без перерыва.

4. В соответствии с ФГОС СПО 260807 «Технология продукции общественного питания» вопросы билетов проверяют следующие общие и профессиональные компетенции:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

5. Отметка, полученная на экзамене, заносится в экзаменационную ведомость, которую подписывают все члены аттестационной комиссии. Оценка сообщается в тот же день.

ПМ.05 «Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов» считается освоенным, если обучающиеся получили оценки «отлично», «хорошо» и «удовлетворительно».

6. Экзамен проводится в соответствии с требованиями ФГОС СПО, а также Положением о производственной профессиональной практике, Положением о периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

7. Перечень документов, необходимых для работы аттестационной комиссии:

- программа экзамена (квалификационного);
- приказ о допуске обучающихся к экзамену (квалификационному);
- экзаменационные ведомости;
- бланки протоколов аттестационной комиссии;
- перечень экзаменационных заданий;
- экзаменационные билеты.

5.3. Перечень практических заданий

Вариант 1

1. Определите норму расхода продуктов для изготовления 300 порций пудинга сухарного. Натуральное молоко заменить сгущенным с сахаром.

2. Определить, сколько порций шарлотки с яблоками выходом 170 г можно приготовить при наличии 2 кг яблок

Вариант 2

1. Определите норму расхода продуктов для изготовления 400 порций суфле шоколадного столовой II категории. Натуральное молоко заменить обезжиренным.

2. Определить, сколько порций шарлотки с яблоками выходом 170 г можно приготовить при наличии 6 кг яблок.

Вариант 3

1. Определите норму расхода продуктов для изготовления 150 порций суфле орехового в кафе. Натуральное молоко заменить молоком, сгущенным стерилизованным в банках.

2. Определить, сколько порций шарлотки можно приготовить при наличии 2 л молока.

Вариант 4

1. Определите норму расхода продуктов для изготовления 80 порций пудинга сухарного в столовой III категории. Замените молоко цельное на молоко, сгущенное стерилизованное в банках.
2. Определить, сколько порций яблок с рисом можно приготовить при наличии 700г риса.

Вариант 5

1. Определите норму расхода продуктов для изготовления 57 порций шарлотки, если масса порции 170 г. Замените яблоки свежие на яблоки целые половинками быстрозамороженные.
2. Определить, сколько порций яблок в тесте можно приготовить при наличии 0,8 кд яблок.

Вариант 6

1. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 150 порций по 200 г. блюда «Шарлотка с яблоками» в столовой II категории. Замените сахар-песок на мед натуральный.
2. Определить, сколько порций яблок в слойке можно приготовить при наличии 2 кг муки.

Вариант 7

1. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 18 порций блюда «Суфле фруктовое или ягодное» в кафе. Замените сахар на сахарную пудру.
2. Определите, сколько порций яблок в тесте можно приготовить при наличии 0,7 кг молока. Составить технологическую схему приготовления блюда.

Вариант 8

1. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 23 порций блюда «Суфле ванильное» в кафе. Замените молоко цельное на молоко сухое.
2. Определите, сколько порций яблок по-киевски можно приготовить при наличии 40 кг яблок. Составить технологическую схему приготовления блюда.

Вариант 9

1. Определите, сколько и каких продуктов потребуется для приготовления 70 порций пудинга сухарного. Замените сахар на мед
2. Определите, сколько порций корзиночек с яблоками можно приготовить при наличии 0,15 кг яблок. Составить технологическую схему приготовления блюда

Вариант 10

1. Определите, сколько продуктов потребуется для приготовления 120 порций яблок, жаренных в тесте.
2. Какое количество меда натурального (при отсутствии сахара) потребуется для приготовления 5 кг яблок печенных. Составить технологическую схему приготовления блюда

Вариант 11

1. Определить, сколько порций пудинга яблочного можно приготовить при наличии 0,05 кг орехов.
2. Определите, сколько продуктов потребуется для приготовления 70 порций блюда «Суфле ванильное» в кафе. Составьте технологическую схему.

Вариант 12

1. Рассчитать сырье для приготовления 15 порций суфле ванильного, выходом 150г, если поступило молоко коровье пастеризованное нежирное. Составить технологическую схему

приготовления блюда.

2. Определите, сколько порций яблочек с рисом можно приготовить при наличии 0,25 кг риса

Вариант 13

1. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 75 порций блюда «Суфле шоколадное» в столовой II категории. Замените молоко коровье цельное на молоко обезжиренной сухое.

2. Определите, сколько порций яблочек с рисом можно приготовить при наличии 0,78 кг изюма. Составить технологическую схему приготовления блюда

Вариант 14

1. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 18 порций гренков с плодами и ягодами в кафе. Замените маргарин на масло сливочное.

2. Определите, сколько порций суфле шоколадного можно приготовить при наличии 5 л молока. Составить технологическую схему приготовления блюда

Вариант 15

1. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 60 порций массой 100 г. блюда «шарлотка» в столовой II категории. Замените молоко коровье цельное на молоко цельное сгущенное с сахаром.

2. Определите, сколько порций гренков с яблоками можно приготовить при наличии 8 кг хлеба. Составить технологическую схему приготовления блюда

Вариант 16

1. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 75 порций массой 200 г. блюда «шарлотка с яблоками» в столовой II категории. Замените сахар – песок на рафинадную пудру. Составьте технологическую схему.

2. Определить, сколько порций суфле ванильного можно приготовить при наличии 6 л молока.

Вариант 17

1. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 76 порций блюда «суфле шоколадное». Замените белки на порошок.

2. Определите, сколько порций яблочек в слойке можно приготовить при наличии 2 кг муки. Составить технологическую схему приготовления блюда.

Вариант 18

1. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 30 порций яблочек в слойке. Замените сахар – песок на рафинадную пудру. Составьте технологическую схему

2. Определите, сколько порций пудинга фруктового можно приготовить при наличии 0,7 кг яиц.

Перечень вопросов для комплексного экзамена по МДК 04.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» «МДК 04.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» для специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

1. Классификация и ассортимент холодных десертов сложного приготовления
2. Требования к качеству холодных десертов сложного приготовления
3. Современные направления в приготовлении холодных десертов сложного

- приготовления
4. Методы приготовления холодных десертов сложного приготовления
 5. Комбинированные способы приготовления холодных десертов сложного приготовления
 6. Современные методы приготовления холодных десертов сложного приготовления
 7. Основные правила разработки и приготовления холодных десертов сложного приготовления
 8. Холодные десертные салаты сложного ассортимента
 9. Классификация желированных холодных десертов сложного ассортимента
 10. Ягодный террин. Технология приготовления. Подача
 11. Панакота. Технология приготовления. Подача
 12. Кофейная панакота с икрой. Технология приготовления. Подача
 13. Бланманже миндальное. Технология приготовления. Подача
 14. Желе многослойное. Технология приготовления. Подача
 15. Холодное суфле с фруктами. Технология приготовления. Подача
 16. Суфле творожное с ягодами и фруктами. Технология приготовления. Подача
 17. Самбук клубничный. Технология приготовления. Подача
 18. Крем ванильный (шоколадный, кофейный). Технология приготовления. Подача
 19. Крем миндальный с ягодами. Технология приготовления. Подача
 20. Крем-карамель. Технология приготовления. Подача
 21. Крем-брюле. Технология приготовления. Подача
 22. Английский ванильный крем. Технология приготовления. Подача
 23. Классификация замороженных десертов сложного ассортимента. Технология приготовления. Подача
 24. Салат фруктовый с ледяной крошкой. Технология приготовления. Подача
 25. Щербет ягодный. Технология приготовления. Подача
 26. Сорбет из киви. Технология приготовления. Подача
 27. Цветной фруктовый лед. Технология приготовления. Подача
 28. Граните из лимонов и апельсинов
 29. Бомбе. Технология приготовления. Подача
 30. Парфе из белого шоколада. Технология приготовления. Подача
 31. Парфе из черники
 32. Замороженное ягодное суфле с меренгами. Технология приготовления. Подача
 33. Торт- мусс шоколадный
 34. Классификация холодных десертов, в состав которых входит мука
 35. Пай яблочный
 36. Чизкейк классический. Технология приготовления. Подача
 37. Клафути. Технология приготовления. Подача
 38. Шоколадная полента с фруктами и орехами
 39. Классификация комбинированных (многослойных) холодных десертов сложного ассортимента
 40. Корзиночки из теста фило с фруктами. Технология приготовления. Подача
 41. Тирамису. Технология приготовления. Подача
 42. Мильфей. Технология приготовления. Подача
 43. Мусс малиновый на бисквите. Технология приготовления. Подача

44. Кейк- попсы
45. Пасха с фруктами и орехами. Технология приготовления. Подача
46. Варианты подачи холодных десертов сложного ассортимента
47. Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента
48. Особенности подачи холодного салата, фруктово-ягодной композиции, террина фруктового, желированных холодных десертов
49. Особенности подачи веррина, крем-карамель, граните, щербета, сорбета, парфе, чизкейка
50. Особенности подачи дерстов фило, сырного пирога, сырного кекса, клафути, паленты, кейк-попсов, тирамису. Мильфея
51. Хранение холодных десертов сложного ассортимента
52. Классификация и ассортимент горячих десертов сложного ассортимента
53. Теплый фруктовый салат. Технология приготовления. Подача
54. Плоды, ягоды в тесте. Технология приготовления. Подача
55. Десерты гриль. Технология приготовления. Подача
56. Снежки в горячем молочном соусе. Технология приготовления. Подача
57. Пудинг. Технология приготовления. Подача
58. Суфле горячее сырное. Технология приготовления. Подача
59. Воздушный пирог. Технология приготовления. Подача
60. Фондан. Технология приготовления. Подача
61. Кекс морковный с глазурью. Технология приготовления. Подача
62. Гурьевская каша. Технология приготовления. Подача
63. Десерты фондю. Технология приготовления. Подача
64. Десерты фламбе. Технология приготовления. Подача
65. Десерты с обжигом. Технология приготовления. Подача
66. Современные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента
67. Груши в красном вине. Технология приготовления. Подача
68. Варианты подачи горячих десертов
69. Особенности подачи теплого салата фруктового, жреного мороженого, груши в красном вине, снежков в молочном соусе
70. Особенности подачи пудинга, суфле, пирога воздушного, фондана, гурьевской каши.
71. Особенности подачи десертов фондю, фламбе, десертов с обжигом
72. Хранение горячих десертов сложного ассортимента
73. Классификация и ассортимент холодных напитков сложного ассортимента
74. Современные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента
75. Комбинирование различных способов приготовления холодных напитков
76. Современные методы приготовления холодных напитков сложного приготовления
77. Морс клюквенный. Технология приготовления. Подача
78. Морс Ягодная поляна. Технология приготовления. Подача
79. Напиток бруснично-ежевичный. Технология приготовления. Подача
80. Лимонад лимонно-апельсиновый. Технология приготовления. Подача
81. Фреш фруктово-ягодный. Технология приготовления. Подача
82. Смузи фруктово-ягодный

83. Ласси с манго
84. Квас фруктово-ягодный
85. Коктейль мохито
86. Эгного клубничный
87. Флип апельсиновый
88. Физ вишневый
89. Фрозен банановый
90. Слоистый кокейль «Радуга»
91. Назовите признаки классификации холодных и горячих десертов
92. Перечислите основные требования к качеству холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
93. Какие бывают виды опасностей системы ХААСП
94. Назовите основные принципы системы ХААСП
95. Охарактеризуйте особенности подачи десертов сложного ассортимента в стиле кенди - бара
96. Каковы особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
97. Перечислите основные правила сервировки стола для различных мероприятий
98. Каковы современные тенденции в совершенствовании ассортимента десертов и напитков сложного ассортимента
99. Опишите несколько видов мероприятий с частичным и полным обслуживанием
100. Перечислите и охарактеризуйте методы полного обслуживания официантами
101. Перечислите ингредиенты, входящие в состав десертов и напитков для здорового и полезного питания
102. Назовите практическое применение шоу-подачи десертов и напитков на праздничных мероприятиях
103. Основные этапы приготовления напитков и десертов
104. Как оценивается качество сырья, предназначенное для приготовления десертов и напитков
105. Перечислите последовательность приемки сырья на ПОП
106. Перечислите сырье для приготовления напитков и десертов
107. Опишите желеобразующие вещества
108. Опишите последовательность обработки яиц
109. Перечислите орехи и масленичные семена
110. Вкусовые продукты
111. Перечислите и дайте характеристику различным красителям
112. Назовите наименование пищевых смесей и полуфабрикатов промышленного производства
113. Что такое основное и дополнительное сырье
114. Дать характеристику сахару и сахаросодержащим продуктам
115. Природные подсластители
116. Химические разрыхлители
117. Молоко и молочные продукты
118. Масла и жиры
119. Яйца и яичные продукты

120. Субтропические плоды
121. Ароматизаторы и пищевые пряности
122. Назовите оборудование, применяемое при производстве холодных и горячих десертов, напитков
123. Перечислите инновационное оборудование, применяемое при производстве горячих и холодных напитков, десертов
124. Опишите принцип работы пищевых 3 Д- принтеров
125. Перечислите и кратко охарактеризуйте кофеварочные машины
126. Оборудование, применяемое для кейтеринга
127. Перечислите инвентарь, применяемый при производстве горячих и холодных напитков, десертов сложного ассортимента
128. Перечислите виды инструктажей, проводимых на рабочем месте повара, кондитера
129. Назовите отличительные особенности в организации различных видов работ с цеховой и бесцеховой структурой производства
130. Опишите организацию рабочих мест при цеховой структуре производства
131. Опишите организацию рабочих мест при бесцеховой структуре производства
132. Опишите организацию рабочих мест в баре
133. Опишите организацию хранения готовых десертов и напитков
134. Какова последовательность подготовки готовой продукции на вынос
135. Опишите организацию хранения, упаковки и доставки десертов, напитков
136. Перечислите основные санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению десертов и напитков
137. Какие правила личной гигиены должны соблюдаться поварами при производстве горячих и холодных десертов, напитков сложного ассортимента