

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН
ГБПОУ РД «Индустриально-промышленный колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**МДК 04.02. ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

Код и наименование специальности:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

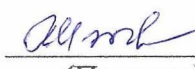
Квалификация выпускника : Специалист по поварскому и кондитерскому делу

2022г.

ОДОБРЕНО
предметной (цикловой)
комиссией
Протокол № от «16» 09 2022г.

Председатель П (Ц)К
 Муртагашиев Р.М.
(Подпись) (ФИО)

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР

 Шабанова М.М.
(Подпись) (ФИО)

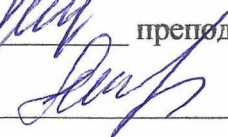
16 09 2022 г.

Рабочая программа МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1565 и учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828)

---методических рекомендаций по разработке рабочих программ учебных дисциплин в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ППКРС и ППССЗ), разработанных Отделом профессионального образования Министерства образования и науки Республики Дагестан

в соответствии с рабочим учебным планом образовательной организации на 2022/2023 учебный год.

Разработчик: Гебекова М.М.  преподаватель спец. дисциплин ГБПОУ РД ИПК.

Рецензент: Гусейнова И.М.  преподаватель спец. дисциплин ГБПОУ РД.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	16
5. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	18

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ 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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности (ВД): 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.

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ВД	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.
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Код	Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций

1.2.2. В результате освоения профессионального модуля будут освоены следующие знания, умения, приобретен практический опыт:

иметь практический опыт	в разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, виды и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских брендовых региональных; упаковке, хранение готовой продукции с учетом требований безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.
уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования и производственного инвентаря и инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.

	ми, применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применение ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковать на вынос, хранить с учетом требований безопасности готовой продукции.
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

объем образовательной программы (всего) - **162 часов**, в том числе: нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего) – **108 часов**, в том числе:

теоретическое обучение - **34 час**; лабораторно-практических занятий – **74 часов**:

промежуточной аттестации - **2 часов**; самостоятельной работы обучающегося - **54 часов**.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов* профессионального модуля	Объем программы, (всего), час.	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем, час.					Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа
			обучение по МЛК, час.			практики, час.			
			всего, час.	лабораторные работы и практические занятия, час.	курсовая работа (проект) час.	учебная, час.	производственная, час.		
1	2	3	4	5	6	7	8	10	11
ПК 4.1. - 4.6 ОК 1 - 11	МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих	162	108	74					54
ПК 4.1. - 4.6 ОК 1 - 11	Экзамен квалификационный						-		
Всего:		162	34	74	-				54

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов
1	2	3
МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		108
Тема 1.1. Приготовление,	Содержание учебного материала	8

хранение холодных десертов сложного ассортимента	1.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.	4
	2.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	4
		Практическое занятие Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного	8
		Практическое занятие Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	8
		Практическое занятие «Приготовление холодных десертов и напитков сложного ассортимента»	3
	1.	Расчет сырья для приготовления холодных десертов сложного ассортимента. Разработка ТТК.	6
	2.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента.	

	3. Решение производственных ситуаций, возникающих в процессе приготовления и реализации холодных десертов. 4. Адаптация рецептур холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	4 8
Тема 1.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	Содержание учебного материала 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента. 2. 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, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Практическое занятие 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.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов.	8 8
	Практическое занятие Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению.	6
	Практическое занятие «Решение производственных ситуаций»	6

Тема 1.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Содержание учебного материала		8
	1.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.	2
	2.	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), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
	3.	Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.	2
	Практическое занятие «Разработка, адаптация рецептов холодных напитков сложного ассортимента»		14

Разработка, адаптация рецептов авторских, брендовых, региональных холодных напитков сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР) Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа орга

Тема 1.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Содержание учебного материала	10
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.	4
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой	3
	3. Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое	3
	Практическое занятие Составление технологических схем приготовления холодных и горячих десертов. Разработка инструкционных и технико - технологических карт на десерты. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания	13

Самостоятельная работа при изучении МДК 04.02 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим и лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических и лабораторных работ. 1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 2. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 3. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 4. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 5. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 6. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 7. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки.	54
Экзамен квалификационный	2
Всего	162

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов технологии приготовления пищи и организации производства и обслуживания, технологической лаборатории.

Оборудование учебных кабинетов: комплекты бланков технологической документации; комплекты учебно-методической документации; макеты, наглядные пособия.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор, интерактивная доска.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: наборы оборудования, инструментов, приспособлений; комплекты плакатов и учебно-наглядных пособий, комплекты учебно-методической документации.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гасстроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники

1. Габа Н.Д., Жаркова Т.В. Контроль качества продукции и услуг общественного питания. - М.: Академия, 2019. - 250с.
2. Гайваронский К. Я., Щеглов Н. Г. Технологическое оборудование общественного питания и торговли. - М.: ИД «ФОРУМ», 2019. - 479 с.
3. Данильченко С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов. - М.: Кнорус, 2020. - 215 с.

Дополнительная литература

1. Трухина, Т.П. Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие. - Благовещенск: ДальГАУ, 2019. - 268с.
2. Королёв А.А., Несвижский Ю.В. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. - М.: ИЦ Академия, 2019. - 255 с.

Словари и справочники

1. Могильный М.П. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на 8продукцию общественного питания. - М.: ДеЛи плюс, 2019. - 1008с.
2. Румянцев А.В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания. - М.: Дело и сервис, 2018. - 726 с.

Интернет-ресурсы

1. Васюкова, А.Т. Технология кулинарной продукции за рубежом : учебник / А.Т. Васюкова, Н.И. Мячикова, В.Ф. Пучкова; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва : Дашков и К°, 2020. - 368 с. - (Учебные издания для бакалавров). - Режим доступа: по подписке. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573206>
2. Кухня народов мира : учебное пособие / авт.-сост. В.В. Марченко,

Н.В. Судакова ; Северо-Кавказский федеральный университет. - Ставрополь :
Северо-Кавказский Федеральный университет
(СКФУ), 2018. - 149 с. - Режим доступа: по подписке. - URL:
<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=459071>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, де-сертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, ре-	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/экзамена по МДК в виде: письменных/ устных ответов, - тестирования. Итоговый контроль: Демонстрационный экзамен (тестирование)

с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и ПК 4.4. Осуществлять при-сохранения пищевой ценности готовление, творческое оформление и подготовку к холодных и горячих десертов, реализации холодных напитков; напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; правила составления меню, разработки рецептур, составление заявок на продукты; правила сервировки стола и ПК 4.5. Осуществлять при-подачу холодных и горячих десертов, напитков. оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- организует и планирует собственную деятельность; - демонстрирует понимание цели и способов ее достижения; - выполняет деятельность в соответствии с целью и способами, определенными руководителем.	- результаты наблюдений за обучающимся на производственной практике; - оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- извлечение и анализ информации из различных источников; - использование различных способов поиска информации;	- оценка эффективности работы с источниками информации.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное	- применение найденной информации для решения про-	

профессиональное и личностное развитие.	профессиональных задач.	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- понимание общей цели; - применение навыков командной работы; - использование конструктивных способов общения с коллегами, руководством, клиентами.	- интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения образовательной программы.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- проявление интереса к обучению; - использование знаний на практике; - определение задач своего профессионального и личностного развития; - планирование своего обучения.	- участие в семинарах, диспутах, производственных играх и т.д.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	- формирование и развитие гражданско-патриотического сознания и активную нравственную позицию обучающихся; - демонстрировать значимость профессиональной деятельности.	- участие в семинарах, диспутах.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- понимание необходимости сохранения окружающей среды; - организовывать и планировать эффективные действия в чрезвычайных ситуациях.	- участие в семинарах, диспутах.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	- обеспечение средств сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности; - физическое воспитание обучающегося, направленное на поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	- оценка результативности физической подготовленности обучающегося при выполнении индивидуальных заданий
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- применение компьютерных навыков; - выбор компьютерной программы в соответствии с решаемой задачей; - использование ПО для решения.	- оценка эффективности работы обучающегося с прикладным программным обеспечением профессиональных задач.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и	- применять знания иностранного и государственного языков, как средство профессионального общения.	- оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных

иностранном языке.		заданий.
ОК11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- понимание целей и содержания профессиональной деятельности; - использование новых решений и технологий для оптимизации профессиональной деятельности.	- участие в семинарах по производственной тематике.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Тест для текущего контроля

Вариант №1

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?

- а) очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти;
- б) разрезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики;
- в) 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?

- а) более кислым; б) более сладким; в) кисло-сладким.

6. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?

- а) айву, яблоки, груши;
- б) малину, землянику, мандарины, ананасы;
- в) сливы, абрикосы, вишню.

7. В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 °С и выдерживают для настаивания?

- а) 6... 8 ч;
- б) 8... 10 ч;
- в) 10... 12 ч.

8. Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка?

- а) быстро охладили;
- б) не посыпали сахаром;
- в) использовали много крахмала.

9. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?

- а) крупного помола;
- б) из обжаренных зерен;
- в) мелкий.

10. Какова норма отпуска кофе натурального?

- а) 50... 75 г;
- б) 75... 100 г;
- в) 100... 150 г.

11. Как подают кофе по-венски?

- а) с молочными пенками от топленого молока;
- б) со взбитыми сливками;

12. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?

- а) красящие;
- б) дубильные;

в)алкалоид кофеин.

13. Что придает чаю аромат?

а)дубильные вещества;

б)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)2 г;

в)2...4 г.

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. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?

а)добавить сок в конце варки;

б)быстро охладить;

в)посыпать поверхность киселя сахаром.

20. 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.

Вариант № 2

1. Сколько крахмала используют для приготовления киселя средней консистенции?

а)10...20 г; б) 30...40 г; в)60...80 г.

2. Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась?

а)перекипел;

б)добавили много сока;

в)медленно охлаждали.

3. Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов?

а)все сразу и варят в течение 20...30 мин;

б)последовательно, учитывая продолжительность варки;

в)закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания.

4. Каковы масса и температура отпуска киселей?

а)180 г, $t \sim 20^\circ \text{C}$; б)200 г, $t \sim 15^\circ \text{C}$; в)250 г, $t = 8^\circ \text{C}$.

5. Почему у киселя из ягод слабовыраженный вкус?

а)перекипел;

б)нарушили рецептуру;

в)кипятили сок.

6. 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... 11 г.
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.

Вставьте пропущенные слова

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

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

19. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?

- а) крупного помола;
- б) из обжаренных зерен;
- в) мелкий.

20. Какова норма отпуска кофе натурального?

- а) 50...75 г;

- б) 75... 100 г;
в) 100... 150 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Промежуточный контроль по МДК 04.01 МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков..

Промежуточный контроль осуществляется в форме

Дифференцированного зачета

письменного опроса, тестирования

выполнение практического задания

Примерный перечень вопросов для Дифференцированного зачета

1. Ассортимент сложных холодных и горячих десертов.
2. Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов.
3. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов.
4. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов.
5. Методы приготовления сложных холодных и горячих десертов.
6. Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже.
7. Технология приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.
8. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.
9. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов.
10. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов.
11. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов.
12. Варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов.
13. Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов.
14. Сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов.
15. Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.
16. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов.
17. Требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов.
18. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов.
19. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.
20. Предварительная подготовка продуктов: сахар, плоды и ягоды, сливки и сметана, яйца.
21. Натуральные фрукты, ягоды и плодовые овощи. Оформление, подача.
22. Компоты и фрукты в сиропе. Приготовление, оформление, подача.
23. Желированные сладкие блюда: кисели. Приготовление, оформление, подача.

Тестовое задание для промежуточной аттестации

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 29 вопросов.

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

Время выполнения задания – 30 минут.

Тест для проведения дифференцированного зачета

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 20 вопросов.

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

Время выполнения задания – 20 минут.

Вариант № 2

Выберите правильный вариант ответа.

1. Сколько крахмала используют для приготовления киселя средней консистенции?

а) 10...20 г;

б) 30...40 г;

в) 60...80 г.

2. Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась?

а) перекипел;

б) добавили много сока;

в) медленно охлаждали.

3. Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов?

а) все сразу и варят в течение 20...30 мин;

б) последовательно, учитывая продолжительность варки;

в) закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания.

4. Каковы масса и температура отпуска киселей?

а) 180 г, $t \sim 20^\circ\text{C}$;

б) 200 г, $t \sim 15^\circ\text{C}$;

в) 250 г, $t = 8^\circ\text{C}$.

5. Почему у киселя из ягод слабовыраженный вкус?

а) перекипел;

б) нарушили рецептуру;

в) кипятили сок.

6. 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... 11 г.
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.

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	
3	5... 7 мин. Охлаждают	
4	Яблоки нарезают дольками	
5	В кипящую воду вводят сахар и лимонную	
6	кислоту	
7	Подготовленные яблоки кладут в подкисленную	
8	воду, чтобы они не потемнели	
9	У яблок удаляют семенную коробку и при необходимости очищают от кожицы	
	Для ароматизации компота можно добавить любую цедру	
	Отпускают компоты в охлажденном виде (200 г на 1 порцию)	

20. Установите последовательность приготовления блюда «Желе молочное»

№ 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

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 20 минут.

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 клюквенный».

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

Текущий контроль по МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

Задания для проведения текущего контроля

Текущий контроль осуществляется в следующих формах:

Письменный опрос, в том числе тестирование :

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

Примерный перечень вопросов для устного опроса по темам раздела:

Тема 2.1.1

Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов

Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов.

Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.

Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.

Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.

Тема 2.1.2

Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд

Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование).

Тема 2.1.3

Натуральные фрукты и ягоды

Рецептуры натуральных фруктов и ягод (плоды или ягоды свежие, фруктовый салат, тартар из абрикосов, каннеллони из ананаса с бананом, ананас-фламбе и др).

Тестовые задания для текущего контроля

Выберите правильный вариант ответа.

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

Промежуточный контроль МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

Промежуточный контроль осуществляется в форме : дифференцированного зачета

Письменного опроса в виде теста
выполнение практического задания
Тестовое задания промежуточной аттестации

1. К горячим сладким блюдам относятся:

- а) гренки с плодами, шарлотка с яблоками, пудинг сухарный, мусс;
- б) пудинг рисовый, яблоки в тесте, каша Гурьевска;
- в) суфле, блинчики с вареньем, пудинг рисовый, крем ванильный из сметаны;
- г) пудинг манный, яблоки в тесте, самбук, желе.

2. Какие сладкие блюда не относятся к желированным?

- а) кисель;
- б) желе;
- в) яблоки в тесте;
- г) мусс;
- д) крем;
- е) самбук.

3. Какой компот настаивают 10- 12 часов?

- а) из свежих ягод;
- б) из свежих фруктов;
- в) из сухофруктов;
- г) из консервированных плодов.

4. Чем посыпают поверхность киселей, чтобы не образовывалась на поверхности пленка?

- а) сахарным песком;
- б) крахмалом;
- в) желатином;
- г) мукой.

5. В какой воде замачивают желатин?

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

6. Какие напитки относят к холодным?

- а) холодный чай;
- б) кофе;
- в) какао;
- г) шоколад.

Установите соответствие определений для следующих блюд:

блюдо		Особенность приготовления	
1	Желе	А	Блюдо из взбитой сметаны и яично-молочной смеси
2	Мусс	Б	Прозрачная студнеобразная масса
3	Самбук	В	Фруктовое пюре, взбитое с сахаром и яичными белками
4	Крем	Г	Взбитое желе густой пенообразной консистенции

8. В чем заключается особенность подачи кофе гляссе?

- а) при отпуске кладут взбитые сливки;
- б) при подаче в стакан кладут пенку, снятую с молока;
- в) охлаждают и в бокал кладут шарики мороженого;
- г) охлаждают и в бокал кладут пищевой лед.

9. Какие продукты используют для приготовления пудинга сухарного?

- а) сухари, сливки, цукаты, сахар, сливочное масло;

- б) сухари, молоко, яйца, изюм, сахар, масло сливочное;
 - в) яйца, орехи, масло сливочное, черствый батон, сметана;
 - г) белки яиц, творог, сухари, сухарная пудра, масло сливочное.
10. Технологический процесс приготовления компотов, состоит из следующих операций:
- а) подготовка ягод, их варка в сиропе, протираание и процеживание;
 - б) сортировка, промывание фруктов и ягод, их варка, протираание и соединение с сиропом;
 - в) подготовка фруктов и ягод, соединение с фруктовым отваром и охлаждением.
 - г) подготовка фруктов, ягод, варка сиропа и их соединение;
11. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?
- а) крупный,
 - б) средний,
 - в) мелкий,
 - г) целые зерна.
12. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?
- а) айву, яблоки, груши;
 - б) малину, землянику, мандарины;
 - в) сливы, абрикосы, вишню.
 - г) малину, сливы, айву.
- Из какой крупы готовят Гурьевску кашу?
- а) рисовой;
 - б) овсяной;
 - в) манной;
 - г) перловой.
14. Какое количество заварки полагается на 200мл чая?
- а) 10мл заварки;
 - б) 60мл заварки;
 - в) 50мл заварки;
 - г) 100 мл заварки.
15. По перечню продуктов определите название блюда (желатин, абрикосовое пюре, сахар, белки яиц, лимонная кислота, абрикосовый соус, вода).
- а) крем абрикосовый;
 - б) мусс абрикосовый.
 - в) желе абрикосовое;
 - г) самбук абрикосовый
- Сколько крахмала берут для приготовления 1 кг густого киселя?
- а) 20-24г картофельного крахмала;
 - б) 35-50г картофельного крахмала;
 - в) 60-80г картофельного крахмала;
 - г) 100-200 г. картофельного крахмала.
17. Для сохранения, какого витамина вводят в кисели сырой ягодный сок?
- а) А;
 - б) С;
 - в) В;
 - г) Е.
18. Определите соотношение продукта и жира для жарки яблок во фритюре:
- а) 1:1;
 - б) 1:4;
 - в) 1:2;
 - г) 1:3.

19. Как подготавливают крахмал для приготовления киселя молочного?
- а) крахмал разводят в холодном молоке;
 - б) крахмал разводят в горячем молоке;
 - в) крахмал разводят в кипятке;
 - г) все ответы верные.
20. Как подают яблоки в тесте?
- а) с мороженым;
 - б) со сметаной;
 - в) со сливочным маслом;
 - г) яблоки посыпают сахарной пудрой.
21. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?
- а) красящие;
 - б) дубильные;
 - в) алкалоид кофеин;
 - г) пиперин.
22. Температура подачи горячих напитков:
- а) 45°C
 - б) 55°C;
 - в) 60°C;
 - г) 75 °C.
23. Какой жирности используют сливки для приготовления кремов?
- а) 20% жирности;
 - б) 30% жирности;
 - в) 35% жирности;
 - г) 10% жирности.
- Как подразделяются кисели по консистенции?
- а) густые, полугустые, жидкие;
 - б) жидкие, густые, полужидкие;
 - в) густые, средней густоты, полужидкие;
 - г) жидкие, полугустые, нормальной консистенции.
25. Кисель доводят до кипения и проваривают не более:
- а) 1-2 мин.;
 - б) 5-6 мин;
 - в) 10 мин;
 - г) 8 мин.
26. Как называют сладкие блюда?
- а) сахаросодержащими;
 - б) десертными;
 - в) углеводными;
 - г) фруктово-ягодными.
27. Исключите блюда, относящиеся к горячим сладким:
- а) гренки с плодами и ягодами;
 - б) яблоки жаренные в тесте;
 - в) пудинг рисовый;
 - г) самбук.
28. Какой кофе подают со взбитыми сливками?
- а) кофе на молоке;
 - б) кофе по венски;
 - в) кофе по-восточному;
 - г) кофе черный.
29. В какой посуде нельзя заваривать чай?
- а) в металлической;

- б) в фарфоровой;
 - в) в фаянсовой;
 - г) в керамической.
30. Какой напиток содержит мед?
- а) клюквенный;
 - б) Петровский;
 - в) лимонный;
 - г) чай холодный

Приложение №5.

ПРИМЕРНЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО ЭКЗАМЕНА

Типовые задания для оценки освоения МДК.04.01 и МДК 04.02.

Билет №1

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.

Билет №2

1. Холодный напиток « ананасовый фраппе». Технология приготовления и подача.
2. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: бананы, виноград, клубника со взбитыми сливками.
3. Мороженое, оформление и подача.

Билет №3

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

Билет №4

1. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов. Технология приготовления и подача.
2. Крем. Технология приготовления и подача.
3. Холодный напиток « Крюшон». Технология приготовления и подача.

Билет №5

1. Холодные сладкие блюда: кисели. Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый. Технология приготовления и подача.
3. Горячий напиток с вином « Грог». Технология приготовления и подача.

Билет №6 1. Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача.

2. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.
3. Горячий напиток с вином « Глитвейн». Технология приготовления и подача.

Билет №7

1. Холодные сладкие блюда: компот из быстрозамороженных плодов и ягод. Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный. Технология приготовления и подача.
3. Кофе « Глясе». Технология приготовления и подача.

Билет №8

1. Технология приготовления желе из свежих ягод.
2. Крем. Технология приготовления и подача.
3. Горячий напиток с вином « Сбитень». Технология приготовления и подача.

Билет №9

1. Многослойное желе. Технология приготовления и подача.
2. Мороженое, оформление и подача.
3. Горячий напиток с вином « Сбитень». Технология приготовления и подача.

Билет №10

1. Многослойное желе. Технология приготовления и подача.
2. Горячие сладкие блюда: гренки. Технология приготовления и подача.
3. Горячий напиток « Шоколад». Технология приготовления и подача.

Билет №11

1. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный. Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов. Технология приготовления и подача.
3. Горячий напиток «Какао». Технология приготовления и подача.

Билет №12

1. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.
2. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.
3. Горячий напиток «кофе по-восточному». Технология приготовления и подача.

Билет №13

1. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый. Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача.
3. Горячий напиток «кофе по-венски». Технология приготовления и подача.

Билет №14

1. Многослойное желе. Технология приготовления и подача.
2. Сроки хранения сладких блюд.
3. Горячий напиток «кофе по-варшавски». Технология приготовления и подача.

Билет №15

1. Взбитые сливки. Технология приготовления и подача.
2. Мозаичное желе. Технология приготовления и подача.
3. Горячий напиток «кофе черный». Технология приготовления и подача.

Билет №16

1. Мороженое, оформление и подача.
2. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины.
3. Горячий напиток «чай». Технология приготовления и подача.

Билет №17

1. Мороженое «сюрприз». Оформление и подача.
2. Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача.
3. Общие сведения о напитках.

Билет №18

1. Парфе: технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: компот из быстрозамороженных плодов и ягод. Технология приготовления и подача.
3. Сроки хранения сладких блюд.

Билет №19

1. Горячие сладкие блюда: гренки. Технология приготовления и подача.
2. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.
3. Требование к качеству сладких блюд: каша гурьевская, яблоки в тесте жаренные, шарлотка с яблоками.

Билет №20

1. Горячие сладкие блюда: яблоки жаренные в тесте. Технология приготовления и подача.
2. Технология приготовления желе из свежих ягод.
3. Требования к качеству сладких блюд: мусс, самбук, крем, пудинг.

Билет №21

1. Горячие сладкие блюда: шарлотка с яблоками. Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.
3. Требования к качеству сладких блюд: компоты, кисели, желе.

Билет №22

1. Горячие сладкие блюда: пудинг рисовый. Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: кисели. Технология приготовления и подача.
3. Горячие сладкие блюда: банановый десерт. Технология приготовления и подача.

Билет №23

1. Горячие сладкие блюда: каша гурьевская. Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов. Технология приготовления и подача.
3. Горячие сладкие блюда: яблоки печеные. Технология приготовления и подача.

Билет №24

1. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.
2. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.
3. Горячий напиток « чай». Технология приготовления и подача.

Билет №25

1. Холодный напиток « крешон». Технология приготовления и подача.
2. Мозаичное желе. Технология приготовления и подача.
3. Мороженое, оформление и подача.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 327766045235508045123579633876966067016845890628

Владелец Гаджиалиева Раисат Хабибуллаевна

Действителен с 02.10.2023 по 01.10.2024