

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 (профессии):

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Курс 3
Семестр 6

Избербаш -2021г

ОДОБРЕНО

предметной (цикловой)
комиссией

Протокол № от « 6 » 09
2021г.

УТВЕРЖДАЮ

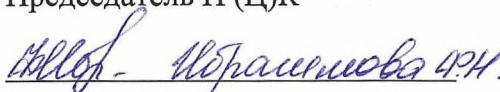
Зам. директора по УР

 Шабанова М.М.

(Подпись)

(ФИО)

Председатель П (Ц)К

 Коршакова Н.Н.

(Подпись) (ФИО)

30 08 2021 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.

---методических рекомендаций по разработке рабочих программ общеобразовательных 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 2021/2022 учебный год.

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

Рецензенты/ эксперты:  заведующий отделением ГБПОУ РД ИПК.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ программа МДК 04.02. Процессы приготовления, 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.

Код	Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций
1.2.2. Перечень профессиональных компетенций	
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

1.2.3. 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 регламента-

	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, брендов, 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, час.	Самостоятельная работа, час.
			обучение по МДК, 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 десертов, напитков сложного ассортимента	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, карамелиза-	4
		ция, 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, витаминизация, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
		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 ассортимента.	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
	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.	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, витаминкса, 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. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.	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 пищевых продуктов (НАССР).	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 рецептур 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 организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	
--	--	--

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 ценности продуктов.	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 оформление и эстетичная	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 («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).		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; гастроемкости; 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, 2018.- 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, 2018. - 255 с.

Словари и справочники

1. Могильный М.П. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания. - М.: ДеЛи плюс, 2016. - 1008с.
2. Румянцев А.В. Сборник рецептур 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 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-вила подачи холодных и горячих готовление, 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 рецепту] 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.	и 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 иностранных 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.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РД
ГБПОУ РД «ИНДУСТРИАЛЬНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ
КОЛЛЕДЖ»

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

2021

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 сахароза 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.

Ключ: 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	А	19	А
20	Б	20	Б

Критерии оценок тестовой работы –

20 – отметка «Отлично»

18-19 – отметка «Хорошо»

10-18 – отметка «Удовлетворительно»

Менее 10 – отметка «Неудовлетворительно».

Решение ситуационных заданий по темам.

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 «Самбук яблочный».

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1

«Самбук Яблочный»

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 яблочный»

№ 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 яблочный».

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

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 5... 7 мин. Охлаждают	
3		
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		
8	У яблок удаляют семенную коробку и при необходимости очищают от кожицы	
9	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
Приготовление сиропа
- 4 Разливание в формы и лотки
- 5 Подготовка к подаче
- 6 Застывание при температуре 2... 8 °С в течение
- 7 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.

Таблица 1

«Мусс Клюквенный»

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 Клюквенный»

№ 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 Клюквенный»

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

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.

Вариант 1

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 сахароза 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.

Ключ: ответов к вопросам тестовой работы.

Критерии оценок тестовой работы –

20 – отметка «Отлично»

18-19 – отметка «Хорошо»

10-18 – отметка «Удовлетворительно»

Менее 10 – отметка «Неудовлетворительно».

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 желеированным?

- 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, протирание и процеживание;

б) сортировка, промывание фруктов и ягод, их варка, протирание 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 не 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.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответ	№ вопроса	Ответ
1	Б	16	В
2	В	17	Б
3	В	18	Б
4	А	19	А
5	А	20	Г
6	А	21	В
7	1-б; 2-г; 3-в; 4-а.	22	Г
8	В	23	В
9	Б	24	В
10	Г	25	А
11	А	26	Б
12	Б	27	Г
13	В	28	Б
14	В	29	А
15	Г	30	Б

Задания для практического характера

1. Определить, сколько потребуется молока для приготовления 50 порций какао с молоком выходом 200 мл. Натуральное молоко заменить сгущенным с сахаром-песком.
2. Определить, сколько порций желе из лимонов выходом 100 г можно приготовить при наличии 0,45 кг желатина.
3. Определить, сколько потребуется молока для приготовления 100 порций кофе с молоком выходом 200 мл. Натуральное молоко заменить сгущенным с сахаром-песком.
4. Определить, сколько потребуется молока для приготовления 70 порций какао с молоком выходом 200 мл. Натуральное молоко заменить сгущенным с сахаром-песком.
5. Составьте технологическую схему (последовательность) приготовления блинчиков со сметаной

6. Определите, сколько порции абрикосового мусса выходом 100 г можно приготовить при наличии 40 кг абрикосов или 17 кг кураги?

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 жареные, 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 « крюшон». Технология приготовления и подача.
2. Мозаичное желе. Технология приготовления и подача.
3. Мороженое, оформление и подача.

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

Образец Экзаменационного задания к квалификационному экзамену

Примерные задания для экзамена квалификационного

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1-2.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7- ОК 10

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: Щи из квашеной капусты с картофелем. Маринад овощной

Задание 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1-2.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7 ОК 10

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: Солянка домашняя. Соус сметанный.

Задание 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1-2.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: Борщ из квашеной капусты с картофелем. Соус луковый.

Задание 4

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК2..1-2.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: Суп картофельный с рыбными фрикадельками. Соус молочный с луком.

Задание 5

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1-2.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: Суп сладкий из смеси сухофруктов. Соус луковый.

Задание 6

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1-2.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 180 минут.

Текст задания: Борща сибирского. Соус томатный.

Задание 7

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1-2.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7 ОК 9

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 60 минут.

Текст задания: Приготовление и отпуск омлета натурального

Задание 8

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1-2.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: Рассольник ленинградский. Соус белый основной на рыбном бульоне.

Задание 9

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1-2.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: Суп - лапши домашней. Соус майонез с корнишами.

Задание 10

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1.-2.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: Приготовление супа картофельного с рыбными фрикадельками. Соус красный кисло-сладкий

Задание 11

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1-2.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 минут.

Текст задания: Рассольник домашний. Соус грибной.

Задание 12

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1.-2.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7 – ОК10

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 минут.

Текст задания: Приготовление и отпуск макароны отварные

Задание 13

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1-2.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: Суп молочный с макаронными изделиями. Соус молочный сладкий.

Задание 14

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1-2.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: Приготовление и отпуск макарон с сыром

Задание 15

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1.-2.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: Приготовление и отпуск вареников с творожным фаршем

Задание 16

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1.-2.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: Суп – харчо. Соус польский.

Задание 17

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1.-2.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: Щи из квашеной капусты с картофелем. Соус сладкий из сухофруктов.

Задание 18

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1-2.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов.

Текст задания: Суп молочный с макаронными изделиями. Соус грибной.

Задание 19

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1.-2.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: Суп-лапша домашняя. Соус томатный.

Задание 20

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1.-2.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7-ОК 10

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов.

Текст задания: Приготовление и отпуск яичницы-глазуньи с ветчиной

Задание 21

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1.-2.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: Приготовление и отпуск рассольника домашнего. Заправки горчичной.

Задание 22

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1-2.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов.

Текст задания: Приготовление и отпуск суп картофельный с макаронными изделиями. Соус сметанный с томатом.

Задание 23

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1.-2.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: Приготовление и отпуск окрошки мясной. Соус паровой.

Задание 24

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1-2.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: Приготовление и отпуск борща флотского. Паста желтковая.

Задание 25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1.-2.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7-ОК 10

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: Приготовление и отпуск щей суточных. Соус сметанный с хреном.

Задание 25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1-2.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: Приготовление и отпуск рассольника ленинградского. Заправки для салата.

Задание 22

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1.-2.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов.

Текст задания: Приготовление и отпуск суп картофельный рисового. Соус сметанный с томатом.

Задание 23

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1.-2.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7- ОК10

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: Приготовление и отпуск окрошки овощной. Соус молочный сладкий.

Задание 24

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1.-2.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: Приготовление и отпуск борща обыкновенного. Заправка сметанная.

Задание 25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1-2.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 6 часов

Текст задания: Приготовление и отпуск супа картофельного с мясными фрикадельками. Соус белый с яйцом..

За каждый правильный ответ задания присваивается:

Три теоретических вопроса – 1 балла

решение одного практического задания – 2 балла

расчет технико-эксплуатационных показателей нормирования скоростей движения транспорта – 1 балл

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок обучающегося экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 327766045235508045123579633876966067016845890628

Владелец Гаджиалиева Раисат Хабибуллаевна

Действителен с 02.10.2023 по 01.10.2024