

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО

на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 7 от _15.06. 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»
_____ Г.И. Софина
«27» 06. 2023 г.
Приказ № 81 от 27.06. 2023 г.

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

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

**программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАННО

Эксперт(ы) от работодателя: _____

Санкт-Петербург

2023 г.

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

На заседании МК СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № _____ от _____ 2020 г.

Председатель МК _____ И.Н. Величко

Разработчик:

Шаталов Е.И.- мастер производственного обучения СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Содержание

Стр.

1. Паспорт контрольно- оценочных средств
2. Результаты освоения ПМ, подлежащие проверке
3. Контрольно-измерительные материалы для итоговой аттестации по ПМ
4. Контрольно-измерительные материалы для итоговой аттестации по учебной практике
5. Контрольно-измерительные материалы для итоговой аттестации по производственной практике

I. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ПМ04 «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» и составляющих его профессиональных и общих компетенций.

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 рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля с целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

Иметь практический опыт организации и ведении процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроля хранения и расхода продуктов.

Уметь:

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, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

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, применения ароматических веществ;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к 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 рецептов, составления заявок на продукты;

виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.

1.2. Результаты освоения программы

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, профессиональными и общими компетенциями, WSSS :

Код	Наименование результата обучения	Разделы WSSS:
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	1 Организация и управление работой. 2 Организация и управление работой.
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	3 Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда.
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	4 Знания об ингредиентах и меню.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	5 Подготовка ингредиентов. 6 Применение различных методов

	обслуживания	тепловой обработки. 7 Изготовление и презентация блюд. 8 Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет.
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	
ПК4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК.03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
ОК.04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
ОК.05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК.06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	
ОК.07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК.09.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	
ОК.10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	
ОК.11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ПМ.04.

2.1. Формы и методы оценивания

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Итогом экзамена является оценивание по пятибалльной шкале.

При выставлении оценки учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется. При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю оценки результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен». При

наличии противоречивых оценок по одному тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимается в пользу студента.

2.2. Формы промежуточной аттестации при освоении профессионального модуля

Элементы профессионального модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК.04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;	Дифференцированный зачет
МДК.04.02. Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Комплексный ДЗ МДК.04.02 и УП.04
УП.04. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Комплексный ДЗ МДК.04.02 и УП.04
ПП 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	Комплексный ДЗ ПП.03, ПП.04
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	Экзамен (квалификационный)

3. Контрольно-измерительные материалы для итоговой аттестации по ПМ

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Оцениваемые компетенции: ПК 4.1-4.6

Вариант № 1-25

Вариант № 1.

Инструкция по выполнению задания:

1. Внимательно прочитайте инструкцию: первые два задания выполняются устно, третье задание (задача) решается письменно.

2. Вы можете воспользоваться: сборником блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2003г., калькулятором.

3. Максимальное время выполнения задания 20 мин.

Задание:

1. Опишите технологический процесс приготовления холодных десертов сложного ассортимента: «Кисель - жидкий, средний, густой» Опишите подачу киселей. Укажите требования к качеству. Сроки хранения.

2. Раскройте технологический процесс приготовления горячего напитка сложного ассортимента: классического «Пунша». Укажите требования к качеству. Условия реализации, сроки хранения напитка.

3. Рассчитайте, сколько необходимо взять яиц отборных для приготовления сложного горячего десерта «Яблоки в тесте жареные» в количестве 15 порций по 2 колонке сборника рецептур. Составьте технологическую карту.

Вариант №2

Инструкция по выполнению задания:

1.Внимательно прочитайте инструкцию: первые два задания выполняются устно, третье задание (задача) решается письменно.

2. Вы можете воспользоваться: сборником блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2003г., калькулятором.

3.Максимальное время выполнения задания 20 мин.

Задание:

1. Дайте краткое описание технологического процесса приготовления холодных напитков сложного ассортимента: компотов из фруктов, ягод (свежих, замороженных, сушеных и консервированных) Опишите подачу компотов. Укажите требования к качеству. Сроки хранения.

2. Опишите приготовления холодного напитка сложного ассортимента: безалкогольного «Махито». Укажите требования к качеству. Условия реализации, сроки хранения напитка.

3. Рассчитайте, сколько необходимо взять муки с влажностью 16,5%, для приготовления горячего десерта «Яблоки в тесте жареные» в количестве 30 порций по 1 колонке сборника рецептур. Составьте технологическую карту.

Вариант №3

Инструкция по выполнению задания:

1.Внимательно прочитайте инструкцию: первые два задания выполняются устно, третье задание (задача) решается письменно.

2. Вы можете воспользоваться: сборником блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2003г., калькулятором.

3.Максимальное время выполнения задания 20 мин.

Задание:

1. Раскройте технологический процесс приготовления холодных десертов сложного ассортимента «Салат из бананов, яблок, киви», «Салат из абрикосов и персиков». Опишите подачу холодных десертов. Укажите требования к качеству. Сроки хранения.

2. Опишите правила безопасной эксплуатации тестораскатывающих машин.

3. Рассчитайте, сколько необходимо взять молока сухого для приготовления 50 порций горячего десерта «Пудинг яблочный с орехами». Составьте технологическую карту.

Вариант №4

Инструкция по выполнению задания:

1.Внимательно прочитайте инструкцию: первые два задания выполняются устно, третье задание (задача) решается письменно.

2. Вы можете воспользоваться: сборником блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2003г., калькулятором.

3.Максимальное время выполнения задания 20 мин.

Задание:

1.Опишите основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов (орехи, плоды и ягоды, взбитые сливки).

2. Опишите организацию рабочего места в горячем цехе по приготовлению горячего десерта сложного ассортимента «Шарлотка с яблоками».

3. Рассчитайте, сколько необходимо закупить яиц 1 категории, для приготовления в ресторане 30 порций выходом 75г, холодного десерта «Крема орехового» Составьте технологическую карту.

Вариант №5

Инструкция по выполнению задания:

1.Внимательно прочитайте инструкцию: первые два задания выполняются устно, третье задание (задача) решается письменно.

2. Вы можете воспользоваться: сборником блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2003г., калькулятором.

3.Максимальное время выполнения задания 20 мин.

Задание:

1. Опишите основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов (крахмал, студнеобразователи (агар, пектин, желатин, фуццеллан, агороид.)).

2. Раскройте приготовления холодного напитка сложного ассортимента приготовления коктейлей. Укажите требования к качеству. Условия реализации, сроки хранения напитка. 3.

Рассчитайте, сколько необходимо, для приготовления холодного десерта «Киселя молочного густого» 50 порций выходом 150 г, если в наличии имеется крахмал картофельный. Составьте технологическую карту.

Вариант №6

Инструкция по выполнению задания:

1.Внимательно прочитайте инструкцию: первые два задания выполняются устно, третье задание (задача) решается письменно.

2. Вы можете воспользоваться: сборником блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2003г., калькулятором.

3.Максимальное время выполнения задания 20 мин.

Задание:

1.Раскройте технологический процесс приготовления холодных напитков сложного ассортимента: Фруктово-ягодные напитки (морсы). Укажите требования к качеству. Условия реализации, сроки хранения напитка.

2. Опишите организацию рабочего места для приготовления холодных десертов крем сливочный «Шарлот», крем-брюле, крем-карамель. Укажите требования к качеству. Условия реализации, сроки хранения.

3. Рассчитайте, сколько необходимо взять молока сухого для приготовления 40 порций сложного десерта «Шарлотка с яблоками », выход порции 150 г. Составьте технологическую карту.

Вариант №7

Инструкция по выполнению задания:

1.Внимательно прочитайте инструкцию: первые два задания выполняются устно, третье задание (задача) решается письменно.

2. Вы можете воспользоваться: сборником блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2003г., калькулятором.

3.Максимальное время выполнения задания 20 мин.

Задание:

1.Опишите технологический процесс подготовки полуфабрикатов для приготовления сложных холодных, горячих десертов: сладкие начинки, соусы, глазури, сиропы, используемые при приготовлении и отпуске сложных холодных и горячих десертов.

2.Раскройте технологический процесс приготовления холодных десертов сложного ассортимента «Мусс земляничный, клубничный», Самбук «Яблочный», Торты из замороженного мусса. Укажите требования к качеству. Условия реализации, сроки хранения.

3. Рассчитайте, сколько необходимо закупить яиц 2 категории, для приготовления в ресторане 22 порций выходом 55 г, холодного десерта «Крема ванильного» Составьте технологическую карту.

Вариант №8

Инструкция по выполнению задания:

1. Внимательно прочитайте инструкцию: первые два задания выполняются устно, третье задание (задача) решается письменно.

2. Вы можете воспользоваться: сборником блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2003г., калькулятором.

3. Максимальное время выполнения задания 20 мин.

Задание:

1. Опишите технологический процесс приготовления холодных десертов сложного ассортимента «Желе - цитрусового, ассорти из свежих фруктов и ягод». Опишите подачу желе в современном стиле. Укажите требования к качеству. Сроки хранения.

2. Раскройте технологический процесс приготовления холодных десертов сложного ассортимента: холодного суфле, замороженного суфле. Укажите требования к качеству. Условия реализации, сроки хранения.

3. Рассчитайте, сколько необходимо получить товара со склада для приготовления в кафе холодного десерта «Мусс яблочный (на манной крупе)» 75 порций выходом 125 г. Составьте технологическую карту. Определите, во сколько раз составляет привар манной крупы.

Вариант №9

Инструкция по выполнению задания:

1. Внимательно прочитайте инструкцию: первые два задания выполняются устно, третье задание (задача) решается письменно.

2. Вы можете воспользоваться: сборником блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2003г., калькулятором.

3. Максимальное время выполнения задания 20 мин.

Задание:

1. Дайте краткое описание технологического процесса приготовления холодных десертов сложного ассортимента: «Желе шоколадного, молочного со свежими ягодами (малина, земляника, вишня)», «Желе - «Янтарь», из плодово - ягодного сока», «Желе - яично-молочного, из консервированных персиков». Опишите подачу желе в современном стиле. Укажите требования к качеству. Сроки хранения.

2. Опишите правила безопасной эксплуатации соковыжималки МСЗ-40.

3. Рассчитайте, сколько необходимо взять яиц отборных для приготовления сложного холодного десерта «Мороженое «Сюрприз»» в количестве 15 порций. Составьте технологическую карту.

Вариант №10

Инструкция по выполнению задания:

1. Внимательно прочитайте инструкцию: первые два задания выполняются устно, третье задание (задача) решается письменно.

2. Вы можете воспользоваться: сборником блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2003г., калькулятором.

3. Максимальное время выполнения задания 20 мин.

Задание:

1. Опишите технологический процесс приготовления горячих десертов сложного ассортимента: фондана, брауни. Укажите требования к качеству. Сроки хранения.

2. Опишите правила безопасной эксплуатации жарочных аппаратов.

3. Рассчитайте, сколько необходимо получить со склада товара, для приготовления холодного десерта «Киселя из земляники, малины, ежевики» 40 порций выходом 200г, если в наличии имеется крахмал кукурузный. Составьте технологическую карту.

Вариант №11

Инструкция по выполнению задания:

1.Внимательно прочитайте инструкцию: первые два задания выполняются устно, третье задание (задача) решается письменно.

2. Вы можете воспользоваться: сборником блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2003г., калькулятором.

3.Максимальное время выполнения задания 20 мин.

Задание:

1. Опишите технологический процесс приготовления горячих десертов сложного ассортимента: «Пудинг Венский», «Пудинг «Кабинет» со взбитыми сливками», «Пудинг с профитролями». Укажите требования к качеству. Условия реализации, сроки хранения блюда.

2.Опишите технологический процесс приготовления горячих напитков сложного приготовления : горячий шоколад «Ароматный», горячий шоколад с корицей, банановый горячий шоколад, горячий шоколад с перцем чили, горячий шоколад с кокосовым молоком. Укажите требования к качеству. Условия реализации, сроки хранения напитка.

3. Рассчитайте, сколько необходимо приобрести ингредиентов, для приготовления холодного десерта «Киселя из ревеня» 30 порций выходом 180 г, если в наличии имеется крахмал кукурузный. Составьте технологическую карту.

Вариант №12

Инструкция по выполнению задания:

1.Внимательно прочитайте инструкцию: первые два задания выполняются устно, третье задание (задача) решается письменно.

2. Вы можете воспользоваться: сборником блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2003г., калькулятором.

3.Максимальное время выполнения задания 20 мин.

Задание:

1.Опишите технологический процесс приготовления горячих десертов сложного ассортимента: «Суфле из ревеня», «Воздушный чайный пирог». Укажите требования к качеству. Условия реализации, сроки хранения блюда.

2.Опишите правила безопасной эксплуатации дозатора крема.

3. Рассчитайте, сколько необходимо приобрести ингредиентов для приготовления в кафе сложного горячего десерта «Пудинга сухарного» в количестве 30 порций. Если в наличии имеется яйцо отборное. Составьте технологическую карту.

Вариант №13

Инструкция по выполнению задания:

1.Внимательно прочитайте инструкцию: первые два задания выполняются устно, третье задание (задача) решается письменно.

2. Вы можете воспользоваться: сборником блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2003г., калькулятором.

3.Максимальное время выполнения задания 20 мин.

Задание:

1.Опишите технологический процесс приготовления горячих десертов сложного ассортимента: «Снежки из шоколада», «Снежинки» в ванильном соусе». Опишите оформление в современном стиле. Укажите требования к качеству. Условия реализации, сроки хранения блюда.

2. Раскройте технологический процесс приготовления холодных десертов сложного ассортимента: «Гранита», «Щербет ореховый», «Щербет шоколадный». Опишите подачу в современном стиле. Укажите требования к качеству. Сроки хранения

3. Рассчитайте, сколько необходимо приобрести ингредиентов для приготовления в кафе сложного холодного десерта «Суфле плодое или ягодное» в количестве 25 порций. Если в наличии имеется яйцо I категории. Составьте технологическую карту.

Вариант №14

Инструкция по выполнению задания:

1. Внимательно прочитайте инструкцию: первые два задания выполняются устно, третье задание (задача) решается письменно.

2. Вы можете воспользоваться: сборником блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2003г., калькулятором.

3. Максимальное время выполнения задания 20 мин.

Задание:

1. Раскройте технологический процесс приготовления холодных десертов сложного приготовления «Парфе Шоколадное» «Парфе ореховое», «Парфе с печеньем», «Парфе ванильное». Опишите подачу в современном стиле. Укажите требования к качеству. Сроки хранения.

2. Опишите организацию рабочего места в горячем цехе по приготовлению холодного десерта сложного приготовления «Чурхвелла».

3. Рассчитайте, сколько необходимо приобрести ингредиентов для приготовления в ресторане сложного холодного десерта «Желе из молока» в количестве 73 порций выходом 55г. Если в наличии имеется молоко сухое обезжиренное. Составьте технологическую карту.

Вариант №15

Инструкция по выполнению задания:

1. Внимательно прочитайте инструкцию: первые два задания выполняются устно, третье задание (задача) решается письменно.

2. Вы можете воспользоваться: сборником блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2003г., калькулятором.

3. Максимальное время выполнения задания 20 мин.

Задание:

1. Дайте краткое описание технологического процесса приготовления сложных холодных десертов из натуральных фруктов «Ананас в сиропе», «Арбуз, дыня с сахаром» Опишите подачу натуральных фруктов в современном стиле. Укажите требования к качеству. Сроки хранения.

2. Опишите комбинированные способы приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента с помощью новейших технологий с использованием техник молекулярной кухни, су-вида. Кухня пены: Сифоны ISI, Технология PacoJet, Anti-Griddle— Антисковорода, Стефан-гриль — Feuersabel, Cookvac, Сублимационные сушилки, Cгусcook — сосуд Дьюара, Термомиксинг — технология Thermomix.

3. Рассчитайте, сколько необходимо приобрести ингредиентов, для приготовления холодного десерта «Киселя из кураги» 25 порций выходом 180г, если в наличии имеется крахмал кукурузный. Составьте технологическую карту.

Вариант №16

Инструкция по выполнению задания:

1. Внимательно прочитайте инструкцию: первые два задания выполняются устно, третье задание (задача) решается письменно.

2. Вы можете воспользоваться: сборником блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2003г., калькулятором.

3. Максимальное время выполнения задания 20 мин.

Задание:

1. Раскройте технологический процесс приготовления холодных напитков сложного ассортимента: «Ласси йогуртовые», «Фраппе». Опишите подачу в современном стиле. Укажите требования к качеству. Сроки хранения.

2. Опишите организацию и техническое оснащение холодного цеха по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных десертов сложного ассортимента.

3. Рассчитайте, сколько необходимо приобрести ингредиентов для приготовления сложного комбинированного десерта «Торт «Песочно-бисквитный с яблоками»» в количестве 20 шт весом 500 г. Если в наличии имеется мука с содержанием влажности 12,5%. Определить потери упека. Составьте технологическую карту.

Вариант №17

Инструкция по выполнению задания:

1. Внимательно прочитайте инструкцию: первые два задания выполняются устно, третье задание (задача) решается письменно.

2. Вы можете воспользоваться: сборником блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2003г., калькулятором.

3. Максимальное время выполнения задания 20 мин.

Задание:

1. Дайте краткую характеристику современного направления Фьюжн тенденции в технологии десертов. Характерные черты современного десерта и особенности технологии производства.

2. Опишите организацию рабочего места и работы бармена по приготовлению напитков сложного ассортимента.

3. Рассчитайте, сколько необходимо приобрести ингредиентов для приготовления сложного комбинированного десерта «Пирожное «Песочное» желейное (нарезное) в количестве 30 шт весом 50 г. Если в наличии имеется мука с содержанием влажности 16,5%. Определить потери упека. Составьте технологическую карту.

Вариант №18

Инструкция по выполнению задания:

1. Внимательно прочитайте инструкцию: первые два задания выполняются устно, третье задание (задача) решается письменно.

2. Вы можете воспользоваться: сборником блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2003г., калькулятором.

3. Максимальное время выполнения задания 20 мин.

Задание:

1. Дайте краткое описание технологического процесса приготовления холодных напитков сложного приготовления: «Смузи», «Квас». Опишите подачу в современном стиле. Укажите требования к качеству. Сроки хранения.

2. Раскройте технологический процесс приготовления горячих десертов сложного приготовления: «Фламбе», «Шоколадно-фруктового фондю». Опишите подачу в современном стиле. Укажите требования к качеству. Сроки хранения.

3. Рассчитайте, сколько необходимо получить товара со склада для приготовления в кафе сложного горячего десерта «Яблоки с рисом» 55 порций выходом 125 г. Составьте технологическую карту. Определите, во сколько раз составляет привар рисовой крупы

Вариант № 19.

Инструкция по выполнению задания:

1.Внимательно прочитайте инструкцию: первые два задания выполняются устно, третье задание (задача) решается письменно.

2. Вы можете воспользоваться: сборником блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2003г., калькулятором.

3.Максимальное время выполнения задания 20 мин.

Задание:

1. Раскройте краткое описание технологического процесса приготовления холодных напитков сложного приготовления: «Чай», «Кофе», «Шоколад», «Какао». Опишите подачу в современном стиле. Укажите требования к качеству. Сроки хранения.

2. Дайте краткую характеристику приготовления холодных десертов сложного ассортимента « Чизкейк», «Мешочков и корзиночек фило с фруктами». Опишите оформление в современном стиле. Укажите требования к качеству. Условия реализации, требования к безопасности хранения блюда

3. Рассчитайте, сколько необходимо приобрести ингредиентов для приготовления в ресторане сложного холодного десерта «Желе из молока» в количестве 73порций выходом 55гр. Если в наличии имеется молоко сухое обезжиренное. Составьте технологическую карту.

Вариант №20

Инструкция по выполнению задания:

1.Внимательно прочитайте инструкцию: первые два задания выполняются устно, третье задание (задача) решается письменно.

2. Вы можете воспользоваться: сборником блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2003г., калькулятором.

3.Максимальное время выполнения задания 20 мин.

Задание:

1. Опишите технологический процесс приготовления холодного десерта сложного ассортимента « Сабайон». Укажите требования к качеству. Сроки хранения.

2. Раскройте технологический процесс приготовления горячих напитков сложного приготовления взвар. Опишите оформление в современном стиле. Укажите требования к качеству. Условия реализации, требования к безопасности хранения блюда.

3. Рассчитайте сложный холодный десерт «Пахлаву бакинскую» в количестве 65 шт весом 120 г. Если в наличии имеется мука с содержанием влажности 12,5%. Определить сколько потребуется сметаны, для замеса теста. Определить потери упека. Составить технологическую карту

Вариант №21

Инструкция по выполнению задания:

1.Внимательно прочитайте инструкцию: первые два задания выполняются устно, третье задание (задача) решается письменно.

2. Вы можете воспользоваться: сборником блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2003г., калькулятором.

3.Максимальное время выполнения задания 20 мин.

Задание:

1. Раскройте технологический процесс приготовления начинок (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов сложного приготовления. Укажите требования к качеству. Сроки хранения.

2. Дайте краткое описание технологического процесса приготовления холодных замороженных десертов сложного ассортимента: «Мороженое «Сюрприз»», Мороженое Коньячный Аромат», «Мороженое Крем-Брюле». Опишите подачу в современном стиле. Укажите требования к качеству. Сроки хранения.

3. Рассчитайте сложный холодный десерт «Шакер-пури» в количестве 65 шт массой 55 г. Если в наличии имеется мука с содержанием влажности 12,5% . Определить сколько потребуется молока, для замеса теста. Определить потери упека. Составить технологическую карту.

Вариант №22

Инструкция по выполнению задания:

1.Внимательно прочитайте инструкцию: первые два задания выполняются устно, третье задание (задача) решается письменно.

2. Вы можете воспользоваться: сборником блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2003г., калькулятором.

3.Максимальное время выполнения задания 20 мин.

Задание:

1. Дайте краткое описание технологического процесса приготовления холодных соусов для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Сроки хранения

2. Раскройте технологический процесс приготовления горячего десерта сложного ассортимента «Ванильный кекс с изюмом и лимонной глазурью». Опишите оформление в современном стиле. Укажите требования к качеству. Условия реализации, сроки хранения блюда.

3.Рассчитайте, сколько необходимо приобрести ингредиентов для приготовления десерта Восточных стран «Курабье» весом 12 кг. Если в наличии имеется мука с содержанием влажности 16,5%. Определить потери упека. Составьте технологическую карту.

Вариант №23

Инструкция по выполнению задания:

1.Внимательно прочитайте инструкцию: первые два задания выполняются устно, третье задание (задача) решается письменно.

2. Вы можете воспользоваться: сборником блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2003г., калькулятором.

3.Максимальное время выполнения задания 20 мин.

Задание:

1. Дайте краткое описание технологического процесса приготовления холодного десерта сложного ассортимента «Панакота». Опишите оформление в современном стиле. Укажите требования к качеству. Условия реализации, требования к безопасности хранения блюда.

2.Опишите технологический процесс приготовления холодного десерта сложного ассортимента «Тирамису». Опишите оформление в современном стиле. Укажите требования к качеству. Условия реализации, требования к безопасности хранения блюда.

3. Рассчитайте, сколько необходимо приобрести ингредиентов для приготовления сложного комбинированного десерта « Пирожное «Бисквитное со сливочным кремом» (нарезное) в количестве 50 шт весом 60 г. Если в наличии имеется мука с содержанием влажности 16,5%. Определить потери упека. Составьте технологическую карту.

Вариант №24

Инструкция по выполнению задания:

1.Внимательно прочитайте инструкцию: первые два задания выполняются устно, третье задание (задача) решается письменно.

2. Вы можете воспользоваться: сборником блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2003г., калькулятором.

3.Максимальное время выполнения задания 20 мин.

Задание:

1. Раскройте технологический процесс приготовления холодного десерта сложного ассортимента «Рулета с фруктами», «Штрудель Берлинский», «Струдель с

- яблокам». Опишите оформление в современном стиле. Укажите требования к качеству. Условия реализации, требования к безопасности хранения блюда.
2. Раскройте технологический процесс приготовления холодного десерта сложного ассортимента «Канелли», «Штолен», «Трдло». Опишите подачу в современном стиле. Укажите требования к качеству. Сроки хранения.
 3. Рассчитайте, сколько необходимо приобрести ингредиентов, для приготовления в кафе 25 порций выходом 45г, холодного десерта «Крема из джема и конфитюра». Если в наличии имеется яйцо I категории, молоко сухое обезжиренное. Составьте технологическую карту.

Вариант №25

Инструкция по выполнению задания:

1. Внимательно прочитайте инструкцию: первые два задания выполняются устно, третье задание (задача) решается письменно.
2. Вы можете воспользоваться: сборником блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2003г., калькулятором.
3. Максимальное время выполнения задания 20 мин.

Задание:

1. Дайте краткое описание технологического процесса приготовления Европейских десертов «Голландские оладьи», «Вафли по - фламандски» или «Бельгийские вафли» Опишите подачу в современном стиле. Укажите требования к качеству. Сроки хранения
2. Раскройте технологический процесс приготовления сложных холодных десертов «Безе заварное», «Безе Яблочное». Опишите подачу в современном стиле. Укажите требования к качеству. Сроки хранения
3. Рассчитайте, сколько необходимо приобрести ингредиентов для приготовления сложного холодного десерта «Корзиночки с ягодами» в количестве 30 шт. Если в наличии имеется мука с содержанием влажности 16,5%. Составьте технологическую .

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Задание			
Усвоение теоретических понятий			
Билеты экзамена №1-№ 25 ответы в устной форме и решение задач с использованием нормативной литературы и формулирование конкретных выводов.			
Результат освоения (объект оценки)	Критерии оценки результатов	Тип задания	Форма аттестации
ОК 1-5	Обоснованность выбора и оптимальность состава источников информации, необходимых для решения поставленных задач	Теоретические и практические вопросы экзаменационных билетов №1-№25	Экзамен
ОК 6-11	Эффективное и качественное выполнение профессиональных задач		
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		
ПК4.2.	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.		
ПК4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
ПК4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
ПК4.6.	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.		

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

1. Выполнение задания:

Экспертный лист

Освоенные ПК	Показатель оценки результата	Оценка
ПК 4.1 – 4.6 ОК 1-11	Организовывать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов, в соответствии с инструкциями и регламентами.	Да Нет

	Организовывать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации и горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Да Нет
	Организовывать приготовление и творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков, горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Да Нет
	Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач.	

1.1.Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ПМ04 «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» и составляющих его профессиональных и общих компетенций.

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.

Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля с целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

Иметь практический опыт организации и ведении процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроля хранения и расхода продуктов.

Уметь:

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, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

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, применения ароматических веществ;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к 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.

1.2.Результаты освоения программы

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, профессиональными и общими компетенциями , WSSS :

Код	Наименование результата обучения	Разделы WSSS:
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	1 Организация и управление работой. 2 Организация и

	в соответствии с инструкциями и регламентами	управление работой.
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	3 Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья,
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	окружающая среда.
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	4 Знания об ингредиентах и меню.
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	5 Подготовка ингредиентов.
ПК4.6.	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	6 Применение различных методов тепловой обработки.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	7 Изготовление и презентация блюд.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	8 Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет.
ОК.03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
ОК.04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
ОК.05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК.06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	
ОК.07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК.09.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	
ОК.10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	
ОК.11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ МДК.

2.1. Формы и методы оценивания

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

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: - контроль знаний обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Текущая аттестация обучающихся – оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью тестовых заданий, на лабораторных, практических занятиях, по результатам самостоятельной работы обучающихся. Промежуточная аттестация обучающихся по междисциплинарному курсу проводится в форме дифференцированного зачета. Дифференцированный зачет может проводиться в виде теста, в виде подготовки реферата, проекта, презентации.

По окончании изучения модуля проводится экзамен (квалификационный).

2.2. Формы промежуточной аттестации при освоении профессионального модуля

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
МДК.04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;	Дифференцированный зачет
МДК.04.02. Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Комплексный ДЗ МДК.04.02 и УП.04
УП.04. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Комплексный ДЗ МДК.04.02 и УП.04
ПП 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	Комплексный ДЗ ПП.03, ПП.04
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	Экзамен (квалификационный)

3. Контрольно-измерительные материалы для промежуточной аттестации по МДК.04.01

Промежуточная аттестация проводится в форме письменного дифференцированного зачета.

Условием допуска к дифференцированному зачету являются положительные оценки по итоговым защитам практических работ.

Условием положительной аттестации по МДК.04.01 на дифференцированном зачете является положительная оценка освоения всех умений, знаний, а также формируемых общих

компетенций по всем контролируемым показателям

3.1. Задания промежуточной аттестации

Тестовое задание для дифференцированного зачета по

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

Задание :

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается тестовое задание состоящее из 20 вопросов. Вам необходимо ответить на вопросы.

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

Время выполнения задания – 2 часа.

1. Выберите правильные ответы на вопрос

Укажите, правильно какие направления присутствуют в современное время в приготовлении холодных, горячих десертов, напитков сложного приготовления?	А.- десерт должен быть не только вкусным, но и оригинально оформленным и низкокалорийным
	Б. - присутствие нескольких текстур(мягкая и нежная, кусочки фруктов, хрустящая)
	В.- во многих сладких десертах присутствует жиры, яйца, молоко, сливки, которые обуславливают их высокую калорийность

2. Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, правильно какой десерт подавался римскому императору и в современное время, приобрел популярность в современное время?	А.-Макарон
	Б.– Кассата.
	В.- Желато.

3. Установите соответствие

1.Натуральная ваниль	А.- пять раз сильнее, но лишь в четыре раза дороже
2.Этилванилин.	Б.- производят из лигнина (полученного из древесины)
3.Ванилин	В.- разновидности тропической орхидеи

4. Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, правильно какой холодный напиток очень популярен в современное время?	А.-Компот.
	Б. – Кисель
	В.- Смузи

5. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, правильно, какой горячий напиток вкусен и полезен для организма человека?	А.-чай с привкусом свежих апельсинов или яблок
	Б.- какао
	В.- кофе

6. Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, при какой температуре подают сложные горячие десерты?	А.- 55 С
	Б.- 65 С
	В.- 70 С
	Г.- 75 С

7. Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, правильно какое лакомство считается родом из Италии?	А.- смузи
	Б. – панна کوتа
	В.- парфе

8. Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, правильно какие актуальные тенденции при оформлении десертов действуют в настоящее время?	А.-обыденное оформление без изысков
	Б.– оформление в классическом варианте кондитерского искусства
	В.- простейшее оформление

9. Выберите, правильный ответ на вопрос.

Выберите, какой основной компонент, для приготовления самбуков?	А.-желатин
	Б.-белки
	В.- сахар
	Г.-лимонная кислота

10. Выберите правильный ответ на вопрос.

Для чего в технологическом процессе приготовления десерта «Яблоки в сиропе», яблоки варят в слегка подкисленной воде	А. - для удаления горечи
	Б - для сохранения цвета яблок и полного размягчения.
	В - для сохранения дубильных веществ
	Г.- для полного размягчения

11. Выберите правильный вариант ответа на вопрос.

Укажите, какой срок хранения сладких салатов?	А.- 30-40 минут
	Б.-20-30 минут
	В.- 40-50 минут
	Г. 50-60 минут

12. Выберите правильный вариант ответа на вопрос.

Укажите, в течение, какого времени необходимо реализовать кисели?	А.- 12 часов
	Б.-5 часов
	В.- 3 часа
	Г. – 24 часа

13. Выбери правильный ответ на вопрос.

Выберите правильно, какие фрукты используют для приготовления десерта «Мороженое «Сюрприз»?	А.- Яблоки, груши, айва
	Б.-Малину, землянику, дыня, арбуз, ананас
	В. -Мандарины, апельсины, лимон

14. Выберите правильный ответ на вопрос.

Выберите правильно, какой водой промывается машина дозатор крема по окончании работы?	А.- теплой водой
	Б.- горячей водой
	В.- холодной водой

15. Выберите правильный ответ на вопрос.

Выберите правильно, рекомендуется ли проверять дозатор крема ДК на холостом ходу?	А.- не рекомендуется
	Б.- рекомендуется
	В.- рекомендуется в определенных случаях

16. Выберите правильный ответ на вопрос.

Выберите правильно, в какой посуде	А.-креманках
------------------------------------	--------------

отпускают самбуки?	Б.- мартинницах
	В.- манежницах

17. Выберите правильный ответ на вопрос.

Выберите правильно, где можно хранить горячие десерты?	А.- на столе при температуре 55-60С не более 30 минут
	Б.-на мармите при t=55-60С не более 2 часов
	В.- на подоконнике в горячем цехе не более 5 часов.

18. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, при работе с технологическим оборудованием допускаются лица:	А.- сотрудники прошедшие обучение по технике безопасности при работе с оборудованием.
	Б. – сотрудники моложе 18лет
	В.- сотрудники, принятые на работу, но не прошедшие обучение по технике безопасной эксплуатации

19. Выберите правильный ответ на вопрос.

Выберите правильно, как должен находиться рабочий инвентарь у повара?	А.- в зоне досягаемости
	Б.- под рукой
	В.- на мойке

20. Выберите правильный ответ на вопрос.

Выберите правильно, какими нормативно-техническими документами руководствуются при оценке продукции?	А.- ДСТУ, ГОСТы, ГСТУ, ТУ и ТИ, сборники рецептур
	Б. – ТУ и ТИ
	В.- ГОСТы, сборник рецептур

Ответы:

- 1.- А, Б;
- 2.- В;
- 3.-1-В; 2- Б; 3- А;
- 4.- В;
- 5.- А;
- 6.- А;
- 7.- Б;
- 8.- Б;
- 9.- Б;
- 10.-Г;
- 11.-Б;
- 12.-В;
- 13.-А;
- 14.- Б;
- 15.- Б;
- 16.-А;
- 17.- Б;
- 18.- А;
- 19.- А;
- 20.- А

Критерии оценивания: 1-15ответов - 3, 16-18ответов - 4, 19-20 ответов - 5.

2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ МДК 04.02

2.1. Формы и методы оценивания

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

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: - контроль знаний обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Текущая аттестация обучающихся – оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью тестовых заданий, на лабораторных, практических занятиях, по результатам самостоятельной работы обучающихся. Промежуточная аттестация обучающихся по междисциплинарному курсу проводится в форме дифференцированного зачета. Дифференцированный зачет может проводиться в виде теста, в виде подготовки реферата, проекта, презентации.

По окончании изучения модуля проводится экзамен (квалификационный).

2.2. Формы промежуточной аттестации при освоении профессионального модуля

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
МДК.04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;	Дифференцированный зачет
МДК.04.02. Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Дифференцированный зачет
УП.04. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Дифференцированный зачет
ПП 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	Дифференцированный зачет
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	Экзамен (квалификационный)

3. Контрольно-измерительные материалы для промежуточной аттестации по МДК.04.02

Промежуточная аттестация проводится в форме письменного дифференцированного зачета.

Условием допуска к дифференцированному зачету являются положительные оценки по итоговым защитам практических работ.

Условием положительной аттестации по МДК.04.02 на дифференцированном зачете является положительная оценка освоения всех умений, знаний, а также формируемых общих компетенций по всем контролируемым показателям

3.1. Задания промежуточной аттестации

1. Тестовое задание для дифференцированного зачета по

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

3. Задание :

4. Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается тестовое задание состоящее из 20 вопросов. Вам необходимо ответить на вопросы.

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

5. Время выполнения задания – 40 минут.

1. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, какие ароматические эссенции используются, для приготовления сложных холодных и горячих десертов?	А.- кориандр, мускатный орех
	Б.- имбирь, эстрагон
	В.- корица, ванилин
	Г.- шалфей, ромашка

2. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, сколько времени необходимо для замораживания мусса в холодильной камере?	А.- 6 часов
	Б.- 4 часа
	В.- 10 часов

3. Выберите правильные ответы на вопрос

Выберите, в какие соусы добавляют, входит сырье куриные яйца?	А.- соус коньячный
	Б.- соус яично - сладкий
	В.- соус шоколадный
	Г.- соус яблочный

4. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, название сыра, для приготовления десерта «Чизкейк»	А.- Филадельфия
	Б.- Валансэ
	В.- Российский
	Г.- Маскарпоне
	Д.- Вальмонт
	Е.- Адыгейский
	Ж.- Бле-де-Кос
З.- Камамбер	

5. Выберите правильный ответ на вопрос.

Выберите правильно, из каких ингредиентов готовят соус шоколадный для горячего десерта «Шоколадное Фондю»?	А.- шоколад, молоко, сахар
	Б.- шоколад, сливки, ванилин
	В.- какао порошок, мука, молоко
	Г.- какао порошок, крахмал, сливки

6. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, сколько времени необходимо выдержать суфле в морозильной камере, чтобы заморозить?	А.- 5-6 часов
	Б.- 6-10 часов
	В.- 10-12 часов.

7. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какой тепловой обработке подвергают крем брюле?	А.- запеканию
	Б.- жарению
	В.- отвариванию

8. Выберите правильный ответ на вопрос.

Выберите правильно, для приготовления	А.- целое яйцо
---------------------------------------	----------------

соуса «Сабаньон» используют?	Б.-белок яйца
	В.-желток яйца
9.Выберите правильный ответ на вопрос.	
Выберите правильно, какие приборы подаются для горячих десертов?	А.-закусочные
	Б.- столовые
	В.- чайные
10.Выберите правильный ответ на вопрос	
Выберите правильно, какой хлеб используют для приготовления десерта «Шарлотки с яблоками»?	А.-ржаной
	Б.- белый
	В.- ржано-пшеничный
	Г.- бородинский
11.Выберите правильный ответ на вопрос.	
Выберите правильно в течение, какого времени необходимо реализовать горячие десерты?	А.-в течение часа
	Б.- в течение 30минут
	В.- в течение 10 минут
	Г.- в течение 40 минут
Д. в течение 20 минут.	
12.Выберите правильный ответ на вопрос	
Выберите, сколько времени необходимо затратить для взбивания молочных коктейлей?	А.- 60 секунд
	Б – 2 минуты
	В.-5 минут
13.Выберите правильный ответ на вопрос.	
Выберите правильно, с какой пряностью готовят соус «Шоколадный»?	А.- гвоздика
	Б.- корица
	В.- мускатный орех
14.Выберите правильный ответ на вопрос.	
Выберите правильно, какую посуду используют для приготовления для десерта «Карамельный Флан»?	А.- жаростойкий стакан
	Б.- граненый стакан
	В.- порционные сковороды
	Г.- форму для заливных
	Д.- силиконовую посуду
15.Выберите правильный ответ на вопрос	
Выберите, при какой температуре подают холодные прохладительные напитки?	А.- не ниже 7 и не выше14
	Б – не ниже 10 и не выше 25
	В.-не ниже 7 и не выше20
16.Выберите правильный ответ на вопрос	
Выберите, в какой посуде подают безалкогольный махито?	А.- в стакане
	Б – в чашке чайной
	В.-в вазе
17.Выберите правильный ответ на вопрос	
Выберите, почему не рекомендуется подогревать пунш выше 60-70 С?	А.- изменяется цвет
	Б –изменяется вкус
	В - изменяется запах
18.Выберите правильный ответ на вопрос	
Выберите, 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

19. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, до какой температуры прогревают смесь (чай смешиваем с сиропом и вином), для фруктового пунша?	А.- 75-85 С
	Б – 70-80 С
	В.-60-70 С

20. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, сколько времени необходимо, для настаивания чая в заварнике?	А.- 10-15 минут
	Б – 5-10 минут
	В.-15-20 минут

Ответы:

- 1.-В;
- 2.-Б;
- 3.-А;Б;
- 4.-А;
- 5.-Б;
- 6.-А;
- 7.-А;
- 8.-В;
- 9.-А;
- 10.-Б;
- 11.-Б;
- 12.-А;
- 13.-Б;
- 14.-Б;
- 15.-А;
- 16.-А;
- 17.-Б;
- 18.-А;
- 19.-В;
- 20.-Б.

Критерии оценивания: 1-15ответов - 3, 16-18ответов - 4, 19-20 ответов - 5.

2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

2.1. Формы и методы оценивания

Основной целью оценки профессионального модуля является оценка умений и знаний.

Оценка профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: - контроль знаний обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Текущая аттестация обучающихся – оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью тестовых заданий, на лабораторных, практических занятиях, по результатам самостоятельной работы обучающихся. Промежуточная аттестация обучающихся по учебной практике проводится в форме дифференцированного зачета. Дифференцированный зачет может проводиться в виде теста, в виде подготовки реферата, проекта, презентации.

По окончании изучения модуля проводится экзамен (квалификационный).

2.2. Формы промежуточной аттестации при освоении профессионального модуля

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
--	--------------------------------

МДК.04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;	Дифференцированный зачет
МДК.04.02. Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Комплексный ДЗ МДК.04.02 и УП.04
УП.04. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Комплексный ДЗ МДК.04.02 и УП.04
ПП 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	Комплексный ДЗ ПП.03, ПП.04
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	Экзамен (квалификационный)

3. Контрольно-измерительные материалы для промежуточной аттестации по учебной практике

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

Условием допуска к дифференцированному зачету являются положительные оценки по итоговым защитах занятий по учебной практике.

Условием положительной аттестации по учебной практике на дифференцированном зачете является положительная оценка освоения всех умений, знаний, а также формируемых общих компетенций по всем контролируемым показателям

3.1. Задания промежуточной аттестации

Тестовое задание для дифференцированного зачета по учебной практике по 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».

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается тестовое задание, состоящее из 8 тестов, 2 задач. Вам необходимо ответить на тесты и решить задачи.

Время выполнения задания – 2 часа .

1. Выберите правильный ответ на вопрос.

Выберите правильно, с каким соусом подают новый сложный десерт «Снежинки»?	А.- ванильный соус
	Б.- персиковый соус
	В.- клубничный соус

2. Выберите правильный ответ на вопрос.

Выберите правильно, в состав какого десерта входит сыр Маскарпоне?	А.- чизкейк
	Б.- тирамису
	В.- панакота

3. Выберите правильный ответ на вопрос.

Выберите правильно, в какой сложный десерт входит белое сухое вино?	А.- террин
	Б.- грецкие орехи фри
	В.-пудинг «Венский»

4. Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, правильно какое сочетание вкусов очень популярны в современное время?	А.-мороженое с горячим фламбированием кусочками ананаса или клубники.
	Б– ананасы с сахаром и сиропом.
	В.- фруктовый салат из бананов и киви, яблок

5. Выберите правильный ответ на вопрос.

6. Выберите правильно на какой каше готовится, «Каша Гурьевская»?	7. А.- на гречневой каше
	8. Б.- на перловой каше
	9. В.- на геркулесовой каше
	10. Г.- на рисовой каше
	11. Д.- на манной каше
	12. Е.- на пшеничной каше
	13. Ё на гороховой каше

6. Выберите правильный ответ на вопрос.

Выберите правильно, почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?	А.- перекипел
	Б.- добавили много сока
	В.-варили в окисляющейся посуде

7.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, какое влияние на организм человека оказывает горячий шоколад?	А.- улучшает настроение, повышает жизненный тонус, увеличивает работоспособность.
	Б. – улучшает настроение, повышает жизненный тонус, увеличивает работоспособность, стимулирует умственную деятельность, улучшает память, помогает справиться с депрессией и даже может быть средством профилактики заболеваний сердечно-сосудистой системы
	В. - помогает справиться с депрессией и даже может быть средством профилактики заболеваний сердечно-сосудистой системы

8.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, почему рекомендуется подавать кофе Эспрессо со стаканом холодной воды?	А.- для того, чтобы очистить вкусовые рецепторы и восстановить водной баланс.
	Б. – чтобы установить равновесие.
	В.-чтобы ощутить вкус кофе, в процессе употребления кофе

9. Произвести расчёт сложного холодного десерта «Тирамису без алкоголя» выходом 15,0 кг с учетом, что в наличии имеются яйца 1 категории. Определить массу Брутто, Нетто. Составить технологическую карту

Для приготовления десерта используются ингредиенты массой в натуре с выходом 1000 г.: яичный желток 48г, яичный белок 72г, сахар песок 150г, печенье савоярди 240г, какао порошок 80г, сыр маскарпоне 500г.

10. Произвести расчёт сложного холодного десерта «Самбук Яблочный из мармелада» с учетом, что имеются яйца отборные весом 62 г. Составить технологическую карту на 33 порций по 120г. Определить массу Брутто, Нетто.

Для приготовления десерта используются ингредиенты массой в натуре с выходом 1000 гр.: мармелад 400г, желатин 100гр, яичный белок 28гр, кислота лимонная 10г, для сиропа: вино столовое полусладкое 30мл, сахар 100г, вода 150мл.

Ответы:

- 1.-А;
- 2.-Б;
- 3.-В;
- 4.-А;
- 5.-Д
- 6.-А;
- 7.-Б;
- 8.-А;
- 9.- 15шт яиц 1 категории;
- 10.- 41. шт яиц отборных.

Критерии оценивания : 5-6 ответов - 3, 7-8 ответов - 4, 9-10ответов- 5.

2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

2.1. Формы и методы оценивания

Основной целью оценки профессионального модуля является оценка умений и знаний.

Оценка профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: - контроль знаний обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Текущая аттестация обучающихся – оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью тестовых заданий, на лабораторных, практических занятиях, по результатам самостоятельной работы обучающихся. Промежуточная аттестация обучающихся по производственной практике проводится в форме дифференцированного зачета. Дифференцированный зачет может проводиться в виде теста, в виде подготовки реферата, проекта, презентации.

По окончании изучения модуля проводится экзамен (квалификационный).

2.2. Формы промежуточной аттестации при освоении профессионального модуля

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
МДК.04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;	Дифференцированный зачет
МДК.04.02.Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Комплексный ДЗ МДК.04.02 и УП.04
УП.04.Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Комплексный ДЗ МДК.04.02 и УП.04
ПП 04.Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	Комплексный ДЗ ПП.03, ПП.04

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	Экзамен (квалификационный)
---	----------------------------

3. Контрольно-измерительные материалы для промежуточной аттестации по производственной практике

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

Условием допуска к дифференцированному зачету являются положительные оценки по итоговым защитах занятий по учебной практике.

Условием положительной аттестации по учебной практике на дифференцированном зачете является положительная оценка освоения всех умений, знаний, а также формируемых общих компетенций по всем контролируемым показателям

3.1. Задания промежуточной аттестации

14. Тестовое задание для дифференцированного зачета по производственной практике по 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».

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается тестовое задание, состоящее из 8 тестов, 2 задач. Вам необходимо ответить на тесты и решить задачи.

15. Время выполнения задания – 2 часа.

1. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, при работе с технологическим оборудованием допускаются лица:	А.- сотрудники прошедшие обучение по технике безопасности при работе с оборудованием.
	Б. – сотрудники моложе 18 лет
	В.- сотрудники, принятые на работу, но не прошедшие обучение по технике безопасной эксплуатации

2. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, какой ингредиент необходимо положить в чашку с чаем, чтобы быстро охладить?	А.- лед или мороженые фрукты
	Б – мороженое
	В.-сахар

3. Выберите правильный ответ на вопрос.

Выберите правильно, почему не рекомендуется хранить долго сложные холодные десерты и холодные напитки?	А.- приобретает выраженный приятный аромат.
	Б.-снижает качество сложные холодные десерты и холодные напитки
	В.-товарный вид сложные холодные десерты и холодные напитки улучшается

4. Выберите, правильный ответ на вопрос.

Выберите, в какой посуде подают десерт «Мороженое» «Сюрприз»?»	А.-металлическое блюдо
	Б.-фарфоровое блюдо
	В.- стеклянное блюдо

5. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, сколько времени необходимо для замораживания мусса в холодильной камере?	А.- 6 часов
	Б.- 4 часа
	В.- 10 часов

6. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, на какое какой температуре готовят пунш?	А.-не выше 60-70С
	Б – не выше 80 С
	В.-не выше 90 С

7. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, в какой посуде отпускают крошоны?	А.- стаканах, пиалах
	Б –бокалах, фужерах
	В.- стеклянных или хрустальных чашах (боулях) или кувшинах.

8. Выберите правильный ответ на вопрос.

Выберите правильно, какую тару используют для доставки готовых кулинарных блюд (изделий) на вынос?	А.- упаковочные материалы, разрешенные директором предприятия.
	Б.-не маркированную тару, не соответствующую требованиям нормативной и технической документации, но с плотно пригнанными крышками
	В.-маркированную тару соответствующую требованиям нормативной и технической документации, с плотно пригнанными крышками разрешенные органами Госсанэпиднадзора.

9. Произвести расчёт сложного холодного десерта «Бланманже миндальное» выходом 20 порций по 150 г. Определить массу Брутто, Нетто. Произвести замену на молоко сухое обезжиренное. Составить технологическую карту.

Для приготовления десерта используются ингредиенты массой в натуре с выходом 1000 гр.: молоко - 0,555г., миндаль сладкий (измельченный) -110г., миндаль горький (измельченный) - 18г., сахар песок – 0,075г., сахарная пудра – 30г., желатин - 75г., вода 220мл.

10. Произвести расчёт сложного холодного десерта «Шахматное желе», с учетом, что имеются молоко сухое обезжиренное. Составить технологическую карту на 17 порций по 95гр. Определить массу Брутто, Нетто.

Для приготовления десерта используются ингредиенты массой в натуре с выходом 1000 г.: молоко 330 мл, сахар 65 г, желатин 15г, кофе эспрессо 410мл, ягода малина 110г., черная смородина 110г., шоколад 30г., мята 1г.

Ответы:

1.- А;

2.- А;

3.- Б;

4.- А;

5.- Б;

6.- А;

7.- В;

8.- В;

9.- 0,031кг молока сухого обезжиренного;

10.- 0,051кг сухого молока обезжиренного.

Критерии оценивания : 5-6 ответов - 3, 7-8 ответов - 4, 9-10ответов- 5.