

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Макаров Алексей Владимирович
Должность: И.о. директора технологического колледжа
Дата подписания: 30.01.2024 13:50:34
Уникальный программный ключ:
7f14295cc243663512787ff1135f9c1203eca75d



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»**
(ФГБОУ ВО РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева)

УТВЕРЖДАЮ
И.о. проректора по УМ и ВР

Е.В. Хохлова
« 30 января » 2022 г.


РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**«ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К ПРЕЗЕНТАЦИИ И РЕАЛИЗАЦИИ
ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО
АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»**

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Москва, 2022г.

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ.....	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МДК.04.01 Организация процессов
приготовления, подготовки к презентации и реализации холодных и
горячих десертов, напитков сложного ассортимента»; «МДК.04.02
Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации
холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента»**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина МДК.04.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента»; МДК.04.02 «Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» является обязательной частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в составе профессионального цикла.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Изучение дисциплины направлено на формирование профессиональных 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.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации

	<p>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</p>	<p>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</p>
--	---	--

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины МДК 04.01

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 64 часа.

Количество часов на освоение программы дисциплины МДК 04.02

Максимальной учебной нагрузки обучающегося – 98 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ МДК 04.01

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	64
в т. ч.:	
лекции, уроки	26
практические занятия	26
Самостоятельная работа	12
Промежуточная аттестация в форме зачета в 6 семестре и тестирование в 5 семестре.	

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ МДК 04.02
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	98
в т. ч.:	
лекции, уроки	26
практические занятия	12
лабораторные работы	14
Самостоятельная работа	16
Промежуточная аттестация в форме зачета в 5 семестре и диф.зачет в 6 семестре.	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины МДК 04.01

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект) (если предусмотрены), иные виды учебной работы в соответствии с учебным планом	Объем часов	Уровень освоения	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		64		
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	Содержание учебного материала	20		ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента		1	
	Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	8		
	Практическое занятие. Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	8	3	
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и	Содержание учебного материала	32		ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6
	Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.		1	
	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции	10		
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.			

горячих десертов, напитков				
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Содержание учебного материала			ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	8	1, 2	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации			
	Практическое занятие. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	6	2	
	Практическое занятие. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	8	2, 3	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1		12	1	
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.				

6.	Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.			
7.	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
Промежуточная аттестация : зачет в 6 семестре, тестирование 5 семестре		4		
Итого по дисциплине (всего):		64		

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины МДК 04.02

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект) (если предусмотрены), иные виды учебной работы в соответствии с учебным планом	Объем часов	Уровень освоения	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента		98		
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	Содержание учебного материала	6	1	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6
	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.			
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы	2		

	сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.			
	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.	2	1	
	Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны 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 (ХАССП).	2	1	
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже)	2	1	
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами).	2	2	
Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	Содержание учебного материала	6		ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6
	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	1	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание,		1	

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.			
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.	2	1	
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 (ХАССП).	2	1	
Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса).	2	1	
Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).	4	1	
Практическая работа. Способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов. Контроль качества и безопасности готовых сложных холодных и горячих десертов. Расчёт массы сырья для приготовления сложных холодных и горячих десертов (по формулам)	2	1	
Практическая работа.	2	1	

	Разработка рецептур и составление технологических карт для сложных холодных и горячих десертов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных и 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 (ХАССП).			
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2			1	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 	8		
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента				
Тема 3.1	Содержание учебного материала	6		ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6
Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	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	1	
	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.		1, 2	

	Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фραπε, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.	2		
	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). 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 (ХАССП).	2		
	Практическая работа. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных и горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	2		
	Практическая работа. Правила оформления и отпуска холодных и горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков.	2		
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Содержание учебного материала	8		ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6
	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.	2	1	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, 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.	2	1	

	Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.	2	1	
	Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. 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). 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 (ХАССП).	2	2	
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента.	4	2, 3	
	<p>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 3</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки. <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>	8	1	
	Промежуточная аттестация : зачет в 5 семестре, диф.зачет в 6 семестре	4		
	Итого по дисциплине (всего):	98		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень кабинетов: кабинет приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Лаборатория: Учебная кухня ресторана:

компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),

- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном)
- продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- набор оборудования с учетом вида выполнения работ.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся – Центральная научная библиотека им. Железнова по адресу Лиственничная аллея, 2, кор. 1 – читальные-компьютерные залы (50 посадочных мест) с выходом в интернет.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные учебные издания

1. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.

2. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2018. – 192 с.

3. Мошков В.И. Технология приготовления пищи. МДК 01.01. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простой и сложной кулинарной продукции: учебное пособие / Мошков В.И. – Москва: Русайнс, 2021. – 79 с.

3.2.2. Дополнительные учебные издания

1. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с.

2. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – Москва : Академия, 2016. – 320 с.

3. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2019. – 240 с.

4. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный //

3.2.3 Интернет-ресурсы

1. <http://www.rospotrebnadzor.ru/> (открытый доступ)
2. <https://www.gost.ru/portal/gost/> (открытый доступ)
3. <http://www.eaeunion.org/#about> (открытый доступ)
4. <http://www.eurasiancommission.org/> (открытый доступ)
5. <https://www.gost.ru/portal/gost/> (открытый доступ)
6. <http://www.gostinfo.ru/pages/Maintask/fund/> (открытый доступ)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>Общие и профессиональные компетенции:</i>	
<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>Текущий контроль: - опрос устный; - выполнение практической работы.</p> <p>Оценка результатов выполнения самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация МДК 04.01 в форме: 6 семестр – зачет 5 семестр – тестирование Промежуточная аттестация МДК 04.02 в форме: 5 семестр – зачет 6 семестр – диф.зачет</p>
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, 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, 	

<p>хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	
--	--

4.2. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Показатели и критерии оценивания компетенций

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания содержатся в приложении 1.

Контрольные и тестовые задания

Контрольные задания содержатся в приложении 1.

Методические материалы

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, характеризующих формирование компетенций, содержатся в приложении 1.

Контрольно-оценочные средства

**для проведения промежуточной аттестации по дисциплине
«МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации
холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента»**

Форма промежуточной аттестации: 6 семестр-зачет; 5 семестр – тестирование

1.2. Система оценивания результатов выполнения заданий

Оценивание результатов выполнения заданий промежуточной аттестации осуществляется на основе следующих принципов:

достоверности оценки – оценивается уровень сформированности знаний, умений, практического опыта, общих и профессиональных компетенций, продемонстрированных обучающимися в ходе выполнения задания;

адекватности оценки – оценка выполнения заданий должна проводиться в отношении тех компетенций, которые необходимы для эффективного выполнения задания;

надежности оценки – система оценивания выполнения заданий должна обладать высокой степенью устойчивости при неоднократных оценках уровня сформированности знаний, умений, практического опыта, общих и профессиональных компетенций обучающихся;

комплексности оценки – система оценивания выполнения заданий должна позволять интегративно оценивать общие и профессиональные компетенции обучающихся;

объективности оценки – оценка выполнения конкурсных заданий должна быть независимой от особенностей профессиональной ориентации или предпочтений преподавателей, осуществляющих контроль или аттестацию.

При выполнении процедур оценки заданий используются следующие основные методы:

- метод расчета первичных баллов;
- метод расчета сводных баллов.

Результаты выполнения заданий оцениваются в соответствии с разработанными критериями оценки.

Используется пятибалльная шкала для оценивания результатов обучения.

Перевод пятибалльной шкалы учета результатов в пятибалльную оценочную шкалу:

Оценка	Количество баллов, набранных за выполнение теоретического и практического задания, средний балл по итогам аттестации
Оценка 5 «отлично»	4,6-5
Оценка 4 «хорошо»	3,6-4,5
Оценка 3 «удовлетворительно»	3-3,5
Оценка 2 «неудовлетворительно»	≤ 2,9

ВАРИАНТ 1

Задание 1. Ответить на тестовые вопросы:

1. Какие полимерные желирующие вещества используют при приготовлении сладких блюд?

- a). Желатин
 - b). Агар
 - c). Пектиновые вещества
 - d). Все ответы верны
2. Самбук – это?
- a). Воздушный желеированный десерт на основе взбитых яичных белков
 - b). Паста из сливок или сливочного масла с сахаром
 - c). Сладкое десертное желеобразное блюдо, приготовленное из свежих и сушеных фруктов и ягод
3. Какое блюдо относится к сладким горячим блюдам?
- a). Суфле
 - b). Желе
 - c). Муссы
 - d). Кисель
4. К каким сладким блюдам подают сладкие соусы?
- a). Желе
 - b). Самбук
 - c). Муссы
 - d). Все ответы верны
5. Что является основой для приготовления пудингов?
- a). Вязкая каша
 - b). Крахмал
 - c). Мука
 - d). Разрыхлитель

Задание 2. Ответить на вопрос:

Расскажите какие блюда относятся к сладким желеированным блюдам и их отличия?

Задание 3. Решить ситуационную задачу:

В кафе «Созвездие» имеется 5,6 кг свежих яблок. Определить сколько порций «Яблоки с рисом» можно приготовить из этого количества?24

ВАРИАНТ 2

Задание 1. Ответить на тестовые вопросы:

1. Это сыпучий порошок белого цвета, который получают из картофельных клубней

- a). Модифицированный крахмал
- b). Агар
- c). Пектиновые вещества
- d). Картофельный крахмал

2. При какой температуре выпекают суфле?

- a). 150-180 С
- b). 180-220 С
- c). 100-120 С
- d). 200-260 С

3. Как хранят очищенные и измельченные яблоки и груши?

- a). В подкисленной воде
 - b). В закрытой посуде
 - c). В обычной посуде
 - d). В обычной воде
4. В каком виде поступают плоды и ягоды в предприятия общественного питания?
- a). свежие
 - b). замороженные
 - c). консервированные
 - d). Все ответы верны
5. Образование устойчивой пены способствует добавлению небольшого количества ... ?
- a). Разрыхлителя
 - b). Крахмал
 - c). желатина
 - d). Лимонной кислоты

Задание 2. Ответить на вопрос:

Технологический процесс приготовления чизкейков. Ассортимент.

Задание 3. Решить ситуационную задачу:

Рассчитать сырье массой брутто и нетто для приготовления суфле ореховое на 25 порций. Если на производстве кафе имеется яичный порошок?

ВАРИАНТ 3

Задание 1. Ответить на тестовые вопросы:

1. Какие бывают крахмалы?

- a). Кукурузный
- b). Картофельный
- c). Модифицированный
- d). Все ответы верны

2. Кисель – это?

- a). Воздушный желеобразный десерт на основе взбитых яичных белков
- b). Паста из сливок или сливочного масла с сахаром
- c). Сладкое десертное желеобразное блюдо, приготовленное из свежих и сушеных фруктов и ягод

3. Что такое фуруцелларан?

- a). Высокомолекулярные углеводы
- b). студнеобразователь
- c). соль альгиновой кислоты²⁵

4. Какие блюда относят к холодным сладким блюдам?

- a). тирамису
- b). чизкейк
- c). террин
- d). Все ответы верны

5. какой срок реализации холодных сладких блюд?

- a). 6 часов

- b). 24 часа
- c). 12 часов
- d). 36 часов

Задание 2. Ответить на вопрос:

Значение сладких блюд в питании. Классификация.

Задание 3. Решить ситуационную задачу:

Для проведения мероприятия заказали 40 порций «Шарлотка с яблоками».

Рассчитать сырье массой брутто и нетто, если выход одной порции составляет 125 г.

ВАРИАНТ 4

Задание 1. Ответить на тестовые вопросы:

1. К желированным сладким блюдам относят?

- a). муссы
- b). желе
- c). самбук
- d). Все ответы верны

2. Что образует в организме, если в рационе содержится большое количество очищенных, рафинированных углеводов?

- a). Жиры
- b). Белки
- c). Аминокислоты
- d). Нет правильного ответа

3. Сладкое холодное блюдо с добавлением в качестве загустителя крахмал?

- a). Суфле
- b). Желе
- c). Муссы
- d). Кисель

4. Какое мороженое используется для приготовления холодных и горячих десертов из мороженого?

- a). Мягкое
- b). Промышленного производства
- c). Все ответы верны

5. Температура подачи холодных сладких блюд?

- a). 12-15 С
- b). 10-12 С
- c). 5-10 С

Задание 2. Ответить на вопрос:

Технологический процесс приготовления штруделей, Ассортимент.

Задание 3. Решить ситуационную задачу:

Рассчитать сырье массой брутто и нетто для приготовления соуса абрикосового для подачи 30 порций пудинга сухарного в ресторане.

ВАРИАНТ 5

Задание 1. Ответить на тестовые вопросы:

1. Какой из видов крахмала не используют в кулинарии?26

- a). Молочный крахмал

- b). Картофельный крахмал
- c). Кукурузный крахмал
- d). Все ответы верны

2. Какой продукт получают в результате сваренных с добавлением сахара, целых или резанных на дольки плодов, ягод

- a). Варенье
- b). Повидло
- c). Джем

3. Кашу Гурьевскую не сваришь без ...?

- a). Манки
- b). Гречки
- c). Пшена
- d). Муки

4. Что используют в качестве загустителя у киселей?

- a). Крахмал
- b). Желатин
- c). Агар
- d). Пектиновые вещества

5. К холодным сладким блюдам относятся?

- a). Свежие фрукты, ягоды
- b). Фрукты в сиропе
- c). Желированные блюда
- d). Все ответы верны

Задание 2. Ответить на вопрос:

Технологический процесс приготовления сладких холодных и горячих десертов из мороженого.

Задание 3. Решить ситуационную задачу:

Сколько потребуется желатина для приготовления «Желе из лимонов» на 20 порций, если выход одной порции составляет 75 г?

ВАРИАНТ 6

Задание 1. Ответить на тестовые вопросы:

1. За счет каких продуктов сладкие блюда имеет такую большую калорийность?

- a). Желатин
- b). Яйца, молоко, сливки
- c). Пектиновые вещества
- d). Все ответы верны

2. Какую посуду использую для приготовления каши Гурьевской?

- a). Кастрюля
- b). Сковорода
- c). Сотейник
- d). Чашка

3. Какое блюдо относится к сладким горячим блюдам?27

- a). Суфле

- b). Желе
 - c). Муссы
 - d). Кисель
4. К каким сладким блюдам подают сладкие соусы?

- a). Желе
- b). Самбук
- c). Муссы
- d). Все ответы верны

5. что является основой для приготовления пудингов?

- a). Вязкая каша
- b). Крахмал
- c). Мука
- d). Разрыхлитель

Задание 2. Ответить на вопрос:

Технологический процесс приготовления горячих сладких десертов. Ассортимент

Задание 3. Решить ситуационную задачу:

Рассчитать сырье массой брутто и нетто для приготовления крема из цитрусовых на 15 порций?

ВАРИАНТ 7

Задание 1. Ответить на тестовые вопросы:

1. К каким сладким блюдам подают сладкие соусы?

- a). Желе
- b). Самбук
- c). Муссы
- d). Все ответы верны

2. Какие полимерные желирующие вещества используют при приготовлении сладких блюд?

- a). Желатин
- b). Агар
- c). Пектиновые вещества
- d). Все ответы верны

3. что является основой для приготовления пудингов?

- a). Вязкая каша
- b). Крахмал
- c). Мука
- d). Разрыхлитель

4. Самбук – это?

- a). Воздушный желированный десерт на основе взбитых яичных белков
- b). Паста из сливок или сливочного масла с сахаром
- c). Сладкое десертное желеобразное блюдо, приготовленное из свежих и сушеных фруктов и ягод

5. Какое блюдо относится к сладким горячим блюдам?

- a). Суфле
- b). Желе

- c). Муссы
- d). Кисель

Задание 2. Ответить на вопрос:

Технологический процесс приготовления сладких соусов.

Задание 3. Решить ситуационную задачу:

В кафе имеется 7, 2 кг свежих яблок. Определить сколько порций «Шарлотка с яблоками» можно приготовить из этого количества?

ВАРИАНТ 8

Задание 1. Ответить на тестовые вопросы:

1. в каком виде поступают плоды и ягоды в предприятия общественного питания?

- a). свежие
- b). замороженные
- c). консервированные
- d). Все ответы верны

2. Образование устойчивой пены способствует добавлению небольшого количества ... ?

- a). Разрыхлителя
- b). Крахмал
- c). желатина
- d). Лимонной кислоты

3. Это сыпучий порошок белого цвета, который получают из картофельных клубней

- a). Модифицированный крахмал
- b). Агар
- c). Пектиновые вещества
- d). Картофельный крахмал

4. При какой температуре выпекают суфле?

- a). 150-180 С
- b). 180-220 С
- c). 100-120 С
- d). 200-260 С

5. Как хранят очищенные и измельченные яблоки и груши?

- a). В подкисленной воде
- b). В закрытой посуде
- c). В обычной посуде
- d). В обычной воде

Задание 2. Ответить на вопрос:

Технологический процесс приготовления сладких соусов с использованием алкогольных напитков.

Задание 3. Решить ситуационную задачу:

Рассчитать сырье массой брутто и нетто для приготовления суфле ореховое на 25 порций. Если на производстве кафе имеется яичный порошок?29

ВАРИАНТ 9

Задание 1. Ответить на тестовые вопросы:

1. Какие блюда относят к холодным сладким блюдам?

- a). тирамису
- b). чизкейк
- c). террин
- d). Все ответы верны

2. какой срок реализации холодных сладких блюд?

- a). 6 часов
- b). 24 часа
- c). 12 часов
- d). 36 часов

3. Какие бывают крахмалы?

- a). Кукурузный
- b). Картофельный
- c). Модифицированный
- d). Все ответы верны

4. Кисель – это?

- a). Воздушный желеобразный десерт на основе взбитых яичных белков
- b). Паста из сливок или сливочного масла с сахаром
- c). Сладкое десертное желеобразное блюдо, приготовленное из свежих и сушеных фруктов и ягод

5. Что такое фулцелларан?

- a). Высокомолекулярные углеводы
- b). студнеобразователь
- c). соль альгиновой кислоты

Задание 2. Ответить на вопрос:

Технологический процесс приготовления холодных сладких блюд: тирамису.

Задание 3. Решить ситуационную задачу:

Для проведения мероприятия заказали 40 порций «Шарлотка с яблоками».

Рассчитать сырье массой брутто и нетто, если выход одной порции составляет 125 г.

ВАРИАНТ 10

Задание 1. Ответить на тестовые вопросы:

1. Какое мороженое используется для приготовления холодных и горячих десертов из мороженого?

- a). Мягкое
- b). Промышленного производства
- c). Все ответы верны

2. Температура подачи холодных сладких блюд?

- a). 12-15 С
- b). 10-12 С
- c). 5-10 С

3. К желеобразным сладким блюдам относят?

- a). муссы
- b). желе

- с). самбук
 - d). Все ответы верны
4. Что образует в организме, если в рационе содержится большое количество очищенных, рафинированных углеводов?
- a). Жиры
 - b). Белки
 - с). Аминокислоты
 - d). Нет правильного ответа
5. сладкое холодное блюдо с добавлением в качестве загустителя крахмал?
- a). Суфле
 - b). Желе
 - с). Муссы
 - d). Кисель

Задание 2. Ответить на вопрос:

Технологический процесс приготовления пудингов. Ассортимент

Задание 3. Решить ситуационную задачу:

Рассчитать сырье массой брутто и нетто для приготовления соуса абрикосового для подачи 43 порций пудинга сухарного в ресторане.

ВАРИАНТ 11

Задание 1. Ответить на тестовые вопросы:

1. Что используют в качестве загустителя у киселей?

- a). Крахмал
- b). Желатин
- с). Агар
- d). Пектиновые вещества

2. К холодным сладким блюдам относятся?

- a). Свежие фрукты, ягоды
- b). Фрукты в сиропе
- с). Желированные блюда
- d). Все ответы верны

3. Какой из видов крахмала не используют в кулинарии?

- a). Молочный крахмал
- b). Картофельный крахмал
- с). Кукурузный крахмал
- d). Все ответы верны

4. Какой продукт получают в результате сваренных с добавлением сахара, целых или резанных на дольки плодов, ягод

- a). Варенье
- b). Повидло
- с). Джем

5. Кашу Гурьевскую не сваришь без ...?

- a). Манки
- b). Гречки³¹
- с). Пшеница

d). Муки

Задание 2. Ответить на вопрос:

Технологический процесс приготовления кремов, взбитых сливок.

Задание 3. Решить ситуационную задачу:

Сколько потребуется желатина для приготовления «Желе из лимонов» на 30 порций, если выход одной порции составляет 100 г?

ВАРИАНТ 12

Задание 1. Ответить на тестовые вопросы:

1. К каким сладким блюдам подают сладкие соусы?

- a). Желе
- b). Самбук
- c). Муссы
- d). Все ответы верны

2. что является основой для приготовления пудингов?

- a). Вязкая каша
- b). Крахмал
- c). Мука
- d). Разрыхлитель

3. За счет каких продуктов сладкие блюда имеет такую большую калорийность?

- a). Желатин
- b). Яйца, молоко, сливки
- c). Пектиновые вещества
- d). Все ответы верны

4. Какую посуду использую для приготовления каши Гурьевской?

- a). Кастрюля
- b). Сковорода
- c). Сотейник
- d). Чашка

5. Какое блюдо относится к сладким горячим блюдам?

- a). Суфле
- b). Желе
- c). Муссы
- d). Кисель

Задание 2. Ответить на вопрос:

Подготовка продуктов перед использованием для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

Задание 3. Решить ситуационную задачу:

Рассчитать сырье массой брутто и нетто для приготовления крема из цитрусовых на 25 порций, если выход одной порции составляет 100 г?

ВАРИАНТ 13

Задание 1. Ответить на тестовые вопросы:

1. Какое блюдо относится к сладким горячим блюдам?

- a). Суфле

- b). Желе
- c). Муссы
- d). Кисель

2. К каким сладким блюдам подают сладкие соусы?

- a). Желе
- b). Самбук
- c). Муссы
- d). Все ответы верны

3. Какие полимерные желирующие вещества используют при приготовлении сладких блюд?

- a). Желатин
- b). Агар
- c). Пектиновые вещества
- d). Все ответы верны

4. Самбук – это?

- a). Воздушный желированный десерт на основе взбитых яичных белков
- b). Паста из сливок или сливочного масла с сахаром
- c). Сладкое десертное желеобразное блюдо, приготовленное из свежих и сушеных фруктов и ягод

5. что является основой для приготовления пудингов?

- a). Вязкая каша
- b). Крахмал
- c). Мука
- d). Разрыхлитель

Задание 2. Ответить на вопрос:

Технологический процесс приготовления самбуков, желе, муссов.

Задание 3. Решить ситуационную задачу:

В кафе «Лесная ягода» имеется 3,2 кг свежих яблок. Определить сколько порций «Яблоки в тесте жареные» можно приготовить из этого количества?

ВАРИАНТ 14

Задание 1. Ответить на тестовые вопросы:

1. Какие бывают крахмалы?

- a). Кукурузный
- b). Картофельный
- c). Модифицированный
- d). Все ответы верны

2. Кисель – это?

- a). Воздушный желированный десерт на основе взбитых яичных белков
- b). Паста из сливок или сливочного масла с сахаром
- c). Сладкое десертное желеобразное блюдо, приготовленное из свежих и сушеных фруктов и ягод

3. Что такое фурцелларан?

- a). Высокомолекулярные углеводы
- b). студнеобразователь

с). соль альгиновой кислоты

4. Какой продукт получают в результате сваренных с добавлением сахара, целых или резанных на дольки плодов, ягод

- а). Варенье
- б). Повидло
- с). Джем

5. Кашу Гурьевскую не сварить без ...?

- а). Манки
- б). Гречки
- с). Пшена
- д). Муки

Задание 2. Ответить на вопрос:

Санитарные требования к производству для приготовления сложных холодных и горячих десертов

Задание 3. Решить ситуационную задачу:

Сколько потребуется желатина для приготовления «Желе из лимонов» на 15 порций, если выход одной порции составляет 125 г?

ВАРИАНТ 15

Задание 1. Ответить на тестовые вопросы:

1. Это сыпучий порошок белого цвета, который получают из картофельных клубней

- а). Модифицированный крахмал
- б). Агар
- с). Пектиновые вещества
- д). Картофельный крахмал

2. При какой температуре выпекают суфле?

- а). 150-180 С
- б). 180-220 С
- с). 100-120 С
- д). 200-260 С

3. К желированным сладким блюдам относят?

- а). муссы
- б). желе
- с). самбук
- д). Все ответы верны

4. Что образует в организме, если в рационе содержится большое количество очищенных, рафинированных углеводов?

- а). Жиры
- б). Белки³⁴
- с). Аминокислоты
- д). Нет правильного ответа

5. сладкое холодное блюдо с добавлением в качестве загустителя крахмал?

- а). Суфле
- б). Желе

с). Муссы

d). Кисель

Задание 2. Ответить на вопрос:

Технологический процесс приготовления ягодных, фруктов и шоколадных салатов

Задание 3. Решить ситуационную задачу:

Рассчитать сырье массой брутто и нетто для приготовления суфле шоколадное на 35 порций. Если на производстве кафе имеется сухое молоко?

Критерии оценки результатов выполнения теоретического задания		Баллы в соответствии с критериями оценки
		Максимальный балл – 2,0
1	Демонстрирует глубокое, полное знание и понимание программного материала. Последовательно, самостоятельно раскрывает основное содержание вопроса. Выводы аргументированы, основаны на самостоятельно выполненном анализе, обобщении данных. Четко и верно даны определения понятий и научных терминов. Дает верные, самостоятельные ответы на вопросы.	2,0
2	Демонстрирует недостаточно глубокое, полное знание и понимание программного материала. Недостаточно последовательно, но самостоятельно раскрывает основное содержание вопроса. Выводы основаны на самостоятельно выполненном анализе, обобщении данных, но в отдельных случаях недостаточно аргументированы. Недостаточно четко и верно даны определения понятий и научных терминов. При ответе на вопросы допускает несущественные ошибки, которые может исправить самостоятельно.	1,5
3	Демонстрирует в отдельных вопросах, неглубокое владение знаниями программного материала. Излагает программный материал фрагментарно, не всегда последовательно. Допущены ошибки и неточности в использовании научной терминологии. При ответе на вопросы допускает неточности.	0,8
4	Студент демонстрирует незнание и непонимание программного материала. Основное содержание учебного материала не раскрыто; допущены грубые ошибки в определении понятий, при использовании терминологии. Затрудняется отвечать на вопросы, при ответе допускает серьезные ошибки.	0
Итого		2

Перечень практических работ

№	Практические работы
1	Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.
2	Актуальные направления в приготовлении сложных холодных десертов. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов. Требования к безопасности хранения сложных холодных десертов. Организация рабочих мест для приготовления сложных холодных десертов.
3	Основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов.
4	Приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь
5	Методы приготовления сложных горячих десертов. Актуальные направления в приготовлении сложных холодных и горячих десертов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов.
6	Приготовление сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Выбор температурного и временного режимов при подаче и хранении сложных горячих десертов. Освоение приёмов приготовления заказных, банкетных. Фирменных горячих десертов

№	Критерии оценки	Баллы за критерии оценки
1	Аргументированность ответа	Максимальный балл -0,5 балла
	при решении приводит верные, достаточные аргументы, вывод верно обоснован	0,5
	при решении приводит частично верные, не достаточные аргументы, вывод частично верно обоснован	0,25
	приводит недостаточные аргументы, вывод неверно обоснован	0
2	Построение выводов	Максимальный балл – 1 балл
	- демонстрирует самостоятельный глубокий анализ данных в соответствии с предложенной ситуацией; - вывод верный, обоснованный	1
	- демонстрирует самостоятельный анализ данных в соответствии с предложенной ситуацией; - вывод верный, частично обоснованный	0,75
	- анализ данных в соответствии с предложенной ситуацией произведен недостаточно полно; - вывод частично верный, недостаточно обоснованный	0,5
	- испытывает значительные затруднения при анализе данных в соответствии с предложенной ситуацией, - вывод не верный, обоснование отсутствует	0

3	Устное объяснение решения задачи	Максимальный балл – 1,5 балла
	<ul style="list-style-type: none"> - верно использована терминология, студент грамотно применяет понятия, понимает их смысл; - объяснение решения задания последовательное, связное, логичное; - правильно и обстоятельно дается ответ (ответы) на сопутствующие вопрос (вопросы) 	1,5
	<ul style="list-style-type: none"> - верно использована терминология, студент грамотно применяет понятия, понимает их смысл; - незначительно нарушена последовательность, логика объяснения решения задания; - студент испытывает незначительные затруднения, отвечая на сопутствующие вопросы 	1
	<ul style="list-style-type: none"> - при использовании терминологии обнаруживаются неточности, студент не всегда понимает смысл понятий; - незначительно нарушена последовательность, логика объяснения решения задания; - студент испытывает незначительные затруднения, отвечая на сопутствующие вопросы 	0,5
	<ul style="list-style-type: none"> - неверно использована терминология, студент не понимает смысл понятий; - полностью нарушена последовательность, логика объяснения решения задания (студент не может объяснить, каким образом пришел к решению задания) - студент дает неверные ответы на сопутствующие вопросы 	0
	ИТОГО	3

Контрольно-оценочные средства

**для проведения промежуточной аттестации по дисциплине
МДК.04.02 «Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента»**

Форма промежуточной аттестации: 5 семестр-зачет; 6 семестр – диф.зачет.

1.2. Система оценивания результатов выполнения заданий

Оценивание результатов выполнения заданий промежуточной аттестации осуществляется на основе следующих принципов:

достоверности оценки – оценивается уровень сформированности знаний, умений, практического опыта, общих и профессиональных компетенций, продемонстрированных обучающимися в ходе выполнения задания;

адекватности оценки – оценка выполнения заданий должна проводиться в отношении тех компетенций, которые необходимы для эффективного выполнения задания;

надежности оценки – система оценивания выполнения заданий должна обладать высокой степенью устойчивости при неоднократных оценках уровня сформированности знаний, умений, практического опыта, общих и профессиональных компетенций обучающихся;

комплексности оценки – система оценивания выполнения заданий должна позволять интегративно оценивать общие и профессиональные компетенции обучающихся;

объективности оценки – оценка выполнения конкурсных заданий должна быть независимой от особенностей профессиональной ориентации или предпочтений преподавателей, осуществляющих контроль или аттестацию.

При выполнении процедур оценки заданий используются следующие основные методы:

- метод расчета первичных баллов;
- метод расчета сводных баллов.

Результаты выполнения заданий оцениваются в соответствии с разработанными критериями оценки.

Используется пятибалльная шкала для оценивания результатов обучения.

Перевод пятибалльной шкалы учета результатов в пятибалльную оценочную шкалу:

Оценка	Количество баллов, набранных за выполнение теоретического и практического задания, средний балл по итогам аттестации
Оценка 5 «отлично»	4,6-5
Оценка 4 «хорошо»	3,6-4,5
Оценка 3 «удовлетворительно»	3-3,5
Оценка 2 «неудовлетворительно»	≤ 2,9

№ п/п	ЗАДАНИЕ	ОТВЕТЫ	ЭТАЛОН
1	Укажите температуру подачи холодных десертов?	а) 4-6 °С; б) 10-14 °С; в) 16-18 °С; г) 18-20 °С;	б
2	Определите перечень продуктов, используемых для приготовления ягодного террина?	а) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. б) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, вино. в) ягоды, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. г) сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.	а
3	Какой жирности сливки можно использовать для приготовления чизкейка?	а) 10%-15% б) 20%-25% в) 30%-35% г) 5%-10%	в

4	Подберите посуду для отпуска блюда «Миндальный крем»	а) пирожковая тарелка б) стакан в) креманка г) десертная тарелка	а
№ п/п	ЗАДАНИЕ	ОТВЕТЫ	ЭТАЛОН
1	Укажите температуру подачи холодных десертов?	а) 4-6 °С; б) 10-14 °С; в) 16-18 °С; г) 18-20 °С;	б
2	Определите перечень продуктов, используемых для приготовления ягодного террина?	а) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. б) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, вино. в) ягоды, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. г) сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.	а
3	Какой жирности сливки можно использовать для приготовления чизкейка?	а) 10%-15% б) 20%-25% в) 30%-35% г) 5%-10%	в
4	Подберите посуду для отпуска блюда «Миндальный крем»	а) пирожковая тарелка б) стакан в) креманка г) десертная тарелка	а
№ п/п	ЗАДАНИЕ	ОТВЕТЫ	ЭТАЛОН
1	Укажите температуру подачи холодных десертов?	а) 4-6 °С; б) 10-14 °С; в) 16-18 °С; г) 18-20 °С;	б
2	Определите перечень продуктов, используемых для приготовления ягодного террина?	а) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. б) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, вино. в) ягоды, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. г) сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.	а

3	Какой жирности сливки можно использовать для приготовления чизкейка?	а) 10%-15% б) 20%-25% в) 30%-35% г) 5%-10%	в
4	Подберите посуду для отпуса блюда	а) пирожковая тарелка б) стакан в) креманка	а
	«Миндальный крем»	г) десертная тарелка	
№ п/п	ЗАДАНИЕ	ОТВЕТЫ	ЭТАЛОН
1	Укажите температуру подачи холодных десертов?	а) 4-6 °С; б) 10-14 °С; в) 16-18 °С; г) 18-20 °С;	б
2	Определите перечень продуктов, используемых для приготовления ягодного террина?	а)ягоды,сахар,желатин,сахар, лимонный сок,фруктовоепюре,вино. б)ягоды,сахар,желатин,сахар, лимонный сок,вино. в) ягоды,сахар, лимонный сок,фруктовоепюре,вино. г) сахар, лимонный сок,фруктовоепюре,вино.	а
3	Какой жирности сливки можно использовать для приготовления чизкейка?	а) 10%-15% б) 20%-25% в) 30%-35% г) 5%-10%	в
4	Подберите посуду для отпуса блюда «Миндальный крем»	а) пирожковая тарелка б) стакан в) креманка г) десертная тарелка	а
№ п/п	ЗАДАНИЕ	ОТВЕТЫ	ЭТАЛОН
1	Укажите температуру подачи холодных десертов?	а) 4-6 °С; б) 10-14 °С; в) 16-18 °С; г) 18-20 °С;	б

2	Определите перечень продуктов, используемых для приготовления ягодного террина?	а) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. б) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, вино. в) ягоды, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. г) сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.	а
3	Какой жирности сливки можно использовать для приготовления чизкейка?	а) 10%-15% б) 20%-25% в) 30%-35% г) 5%-10%	в
4	Подберите посуду для отпуска блюда «Миндальный крем»	а) пирожковая тарелка б) стакан в) креманка г) десертная тарелка	а
№ п/п	ЗАДАНИЕ	ОТВЕТЫ	ЭТАЛОН
1	Укажите температуру подачи холодных десертов?	а) 4-6 °С; б) 10-14 °С; в) 16-18 °С; г) 18-20 °С;	б
2	Определите перечень продуктов, используемых для приготовления ягодного террина?	а) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. б) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, вино. в) ягоды, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. г) сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.	а
3	Какой жирности сливки можно использовать для приготовления чизкейка?	а) 10%-15% б) 20%-25% в) 30%-35% г) 5%-10%	в
4	Подберите посуду для отпуска блюда «Миндальный крем»	а) пирожковая тарелка б) стакан в) креманка г) десертная тарелка	а
№ п/п	ЗАДАНИЕ	ОТВЕТЫ	ЭТАЛОН
1	Укажите температуру подачи холодных десертов?	а) 4-6 °С; б) 10-14 °С; в) 16-18 °С; г) 18-20 °С;	б

2	Определите перечень	а) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный	а
	продуктов, используемых для приготовления ягодного террина?	сок, фруктовое пюре, вино. б) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, вино. в) ягоды, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. г) сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.	
3	Какой жирности сливки можно использовать для приготовления чизкейка?	а) 10%-15% б) 20%-25% в) 30%-35% г) 5%-10%	в
4	Подберите посуду для отпуска блюда «Миндальный крем»	а) пирожковая тарелка б) стакан в) креманка г) десертная тарелка	а
№ п/п	ЗАДАНИЕ	ОТВЕТЫ	ЭТАЛОН
1	Укажите температуру подачи холодных десертов?	а) 4-6 °С; б) 10-14 °С; в) 16-18 °С; г) 18-20 °С;	б
2	Определите перечень	а) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. б) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, вино. в) ягоды, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. г) сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.	а
	продуктов, используемых для приготовления ягодного террина?		
3	Какой жирности сливки можно использовать для приготовления чизкейка?	а) 10%-15% б) 20%-25% в) 30%-35% г) 5%-10%	в
4	Подберите посуду для отпуска блюда «Миндальный крем»	а) пирожковая тарелка б) стакан в) креманка г) десертная тарелка	а
№ п/п	ЗАДАНИЕ	ОТВЕТЫ	ЭТАЛОН
1	Укажите температуру подачи холодных десертов?	а) 4-6 °С; б) 10-14 °С; в) 16-18 °С; г) 18-20 °С;	б

2	Определите перечень продуктов, используемых для приготовления ягодного террина?	а) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. б) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, вино. в) ягоды, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. г) сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.	а
3	Какой жирности сливки можно использовать для приготовления чизкейка?	а) 10%-15% б) 20%-25% в) 30%-35% г) 5%-10%	в
4	Подберите посуду для отпуска блюда «Миндальный крем»	а) пирожковая тарелка б) стакан в) креманка г) десертная тарелка	а
№ п/п	ЗАДАНИЕ	ОТВЕТЫ	ЭТАЛОН
1	Укажите температуру подачи холодных десертов?	а) 4-6 °С; б) 10-14 °С; в) 16-18 °С; г) 18-20 °С;	б
2	Определите перечень продуктов, используемых для приготовления ягодного террина?	а) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. б) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, вино. в) ягоды, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. г) сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.	а
3	Какой жирности сливки можно использовать	а) 10%-15% б) 20%-25% в) 30%-35%	в
	для приготовления чизкейка?	г) 5%-10%	
4	Подберите посуду для отпуска блюда «Миндальный крем»	а) пирожковая тарелка б) стакан в) креманка г) десертная тарелка	а
№ п/п	ЗАДАНИЕ	ОТВЕТЫ	ЭТАЛОН

1	Укажите температуру подачи холодных десертов?	а) 4-6 °С; б) 10-14 °С; в) 16-18 °С; г) 18-20 °С;	б
2	Определите перечень продуктов, используемых для приготовления ягодного террина?	а) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. б) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, вино. в) ягоды, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. г) сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.	а
3	Какой жирности сливки можно использовать для приготовления чизкейка?	а) 10%-15% б) 20%-25% в) 30%-35% г) 5%-10%	в
4	Подберите посуду для отпуска блюда «Миндальный крем»	а) пирожковая тарелка б) стакан в) креманка г) десертная тарелка	а
№ п/п	ЗАДАНИЕ	ОТВЕТЫ	ЭТАЛОН
1	Укажите температуру подачи холодных десертов?	а) 4-6 °С; б) 10-14 °С; в) 16-18 °С; г) 18-20 °С;	б
2	Определите перечень продуктов, используемых для приготовления ягодного террина?	а) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. б) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, вино. в) ягоды, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. г) сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.	а
3	Какой жирности сливки можно использовать для приготовления чизкейка?	а) 10%-15% б) 20%-25% в) 30%-35% г) 5%-10%	в
4	Подберите посуду для отпуска блюда «Миндальный крем»	а) пирожковая тарелка б) стакан в) креманка г) десертная тарелка	а

№ п/п	ЗАДАНИЕ	ОТВЕТЫ	ЭТАЛОН
1	Укажите температуру подачи холодных десертов?	а) 4-6 °С; б) 10-14 °С; в) 16-18 °С; г) 18-20 °С;	б
2	Определите перечень продуктов, используемых для приготовления ягодного террина?	а) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. б) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, вино. в) ягоды, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. г) сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.	а
3	Какой жирности сливки можно использовать для приготовления чизкейка?	а) 10%-15% б) 20%-25% в) 30%-35% г) 5%-10%	в
4	Подберите посуду для отпуска блюда «Миндальный крем»	а) пирожковая тарелка б) стакан в) креманка г) десертная тарелка	а
№ п/п	ЗАДАНИЕ	ОТВЕТЫ	ЭТАЛОН
1	Укажите	а) 4-6 °С;	б
	температуру подачи холодных десертов?	б) 10-14 °С; в) 16-18 °С; г) 18-20 °С;	
2	Определите перечень продуктов, используемых для приготовления ягодного террина?	а) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. б) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, вино. в) ягоды, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. г) сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.	а
3	Какой жирности сливки можно использовать для приготовления чизкейка?	а) 10%-15% б) 20%-25% в) 30%-35% г) 5%-10%	в
4	Подберите посуду для отпуска блюда «Миндальный крем»	а) пирожковая тарелка б) стакан в) креманка г) десертная тарелка	а
№ п/п	ЗАДАНИЕ	ОТВЕТЫ	ЭТАЛОН

1	Укажите температуру подачи холодных десертов?	а) 4-6 °С; б) 10-14 °С; в) 16-18 °С; г) 18-20 °С;	б
2	Определите перечень продуктов, используемых для приготовления ягодного террина?	а) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. б) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, вино. в) ягоды, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. г) сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.	а
3	Какой жирности сливки можно использовать для приготовления чизкейка?	а) 10%-15% б) 20%-25% в) 30%-35% г) 5%-10%	в
4	Подберите посуду для отпуска блюда «Миндальный крем»	а) пирожковая тарелка б) стакан в) креманка г) десертная тарелка	а
№ п/п	ЗАДАНИЕ	ОТВЕТЫ	ЭТАЛОН
1	Укажите температуру подачи холодных десертов?	а) 4-6 °С; б) 10-14 °С; в) 16-18 °С; г) 18-20 °С;	б
2	Определите перечень продуктов, используемых для приготовления ягодного террина?	а) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. б) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, вино. в) ягоды, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. г) сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.	а
3	Какой жирности сливки можно использовать для приготовления чизкейка?	а) 10%-15% б) 20%-25% в) 30%-35% г) 5%-10%	в
4	Подберите посуду для отпуска блюда «Миндальный крем»	а) пирожковая тарелка б) стакан в) креманка г) десертная тарелка	а
№ п/п	ЗАДАНИЕ	ОТВЕТЫ	ЭТАЛОН

1	Укажите температуру подачи холодных десертов?	а) 4-6 °С; б) 10-14 °С; в) 16-18 °С; г) 18-20 °С;	б
2	Определите перечень продуктов, используемых для приготовления	а) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. б) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, вино. в) ягоды, сахар, лимонный	а
	ягодного террина?	сок, фруктовое пюре, вино. г) сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.	
3	Какой жирности сливки можно использовать для приготовления чизкейка?	а) 10%-15% б) 20%-25% в) 30%-35% г) 5%-10%	в
4	Подберите посуду для отпуска блюда «Миндальный крем»	а) пирожковая тарелка б) стакан в) креманка г) десертная тарелка	а
№ п/п	ЗАДАНИЕ	ОТВЕТЫ	ЭТАЛОН
1	Укажите температуру подачи холодных десертов?	а) 4-6 °С; б) 10-14 °С; в) 16-18 °С; г) 18-20 °С;	б
2	Определите перечень продуктов, используемых для приготовления ягодного террина?	а) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. б) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, вино. в) ягоды, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. г) сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.	а
3	Какой жирности сливки можно использовать для приготовления чизкейка?	а) 10%-15% б) 20%-25% в) 30%-35% г) 5%-10%	в
4	Подберите посуду для отпуска блюда «Миндальный крем»	а) пирожковая тарелка б) стакан в) креманка г) десертная тарелка	а
№ п/п	ЗАДАНИЕ	ОТВЕТЫ	ЭТАЛОН

1	Укажите температуру подачи	а) 4-6 °С; б) 10-14 °С; в) 16-18 °С;	б
	холодных десертов?	г) 18-20 °С;	
2	Определите перечень продуктов, используемых для приготовления ягодного террина?	а) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. б) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, вино. в) ягоды, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. г) сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.	а
3	Какой жирности сливки можно использовать для приготовления чизкейка?	а) 10%-15% б) 20%-25% в) 30%-35% г) 5%-10%	в
4	Подберите посуду для отпуска блюда «Миндальный крем»	а) пирожковая тарелка б) стакан в) креманка г) десертная тарелка	а
№ п/п	ЗАДАНИЕ	ОТВЕТЫ	ЭТАЛОН
1	Укажите температуру подачи холодных десертов?	а) 4-6 °С; б) 10-14 °С; в) 16-18 °С; г) 18-20 °С;	б
2	Определите перечень продуктов, используемых для приготовления ягодного террина?	а) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. б) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, вино. в) ягоды, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. г) сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.	а
3	Какой жирности сливки можно использовать для приготовления чизкейка?	а) 10%-15% б) 20%-25% в) 30%-35% г) 5%-10%	в
4	Подберите посуду для отпуска блюда «Миндальный крем»	а) пирожковая тарелка б) стакан в) креманка г) десертная тарелка	а

Примерные вопросы к зачету и диф.зачету.

1. Механическое оборудование, используемое в холодном и горячем цехах для приготовления холодных и горячих десертов
2. Роль сладких блюд в питании и их классификация.
3. Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов.
4. Подготовка продуктов для приготовления сладких блюд.
5. Желирующие вещества, их физико-химические свойства.
6. Основы образования желе и пены при взбивании.
7. Физико-химические процессы, происходящие в сырье при кулинарной обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик
8. Пищевая ценность и органолептические показатели качества блюд.
9. Ассортимент сладких блюд из плодов и ягод, компоты.
10. Горячие сладкие блюда.
11. Оформление и отпуск.
12. Требования к качеству блюд.
13. Условия и сроки хранения, реализации десертов.
14. Правила подачи десертов. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.
15. Парфе: технология приготовления и подача.
16. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины.
17. Мороженое «сюрприз». Подача и оформление.
18. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: бананы, виноград, клубника со взбитыми сливками.
19. Мороженое, оформление и подача.
20. Холодный напиток «айс-крим». Технология приготовления и подача.
21. Холодные сладкие блюда: компот из свежих плодов и ягод. Технология приготовления и подача. Взбитые сливки. Технология приготовления и подача
22. Крем. Технология приготовления и подача
23. Холодные сладкие блюда: кисели. Технология приготовления и подача.
24. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый. Технология приготовления и подача.
25. Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача.
26. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.
27. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный. Технология приготовления и подача.
28. Технология приготовления желе из свежих ягод.
29. Многослойное желе. Технология приготовления и подача.
30. Мороженое, оформление и подача.
31. Горячие сладкие блюда: гренки. Технология приготовления и подача

32. Мозаичное желе. Технология приготовления и подача.
33. Мороженое, оформление и подача
34. Сроки хранения сладких блюд.
35. Горячие сладкие блюда: гренки. Технология приготовления и подача
36. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд
37. Требование к качеству сладких блюд: каша гурьевская, яблоки в тесте жареные, шарлотка с яблоками.
38. Горячие сладкие блюда: яблоки жаренные в тесте. Технология приготовления и подача
39. Технология приготовления желе из свежих ягод.
40. Требования к качеству сладких блюд: мусс, самбук, крем, пудинг.
41. Горячие сладкие блюда: шарлотка с яблоками. Технология приготовления и подача
42. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.
43. Требования к качеству сладких блюд: компоты, кисели, желе.
44. Горячие сладкие блюда: пудинг рисовый. Технология приготовления и подача.
45. Горячие сладкие блюда: банановый десерт. Технология приготовления и подача
46. Горячие сладкие блюда: каша гурьевская. Технология приготовления и подача
47. Горячие сладкие блюда: яблоки печеные. Технология приготовления и подача
48. Холодный напиток «ананасовый фраппе». Технология приготовления и подача
49. Горячие сладкие блюда: банановый десерт. Технология приготовления и подача
50. Горячий напиток с вином «Глитвейн». Технология приготовления и подача.
51. Сладкие блюда из концентратов: кисель, желе лимонное. Технология приготовления и подача.
52. Технологический процесс приготовления парфе, террина.

Критерии оценки результатов выполнения теоретического задания	Баллы в соответствии с критериями оценки
	Максимальный балл – 2,0

1	<p>Демонстрирует глубокое, полное знание и понимание программного материала.</p> <p>Последовательно, самостоятельно раскрывает основное содержание вопроса.</p> <p>Выводы аргументированы, основаны на самостоятельно выполненном анализе, обобщении данных.</p> <p>Четко и верно даны определения понятий и научных терминов.</p> <p>Дает верные, самостоятельные ответы на вопросы.</p>	2,0
2	<p>Демонстрирует недостаточно глубокое, полное знание и понимание программного материала.</p> <p>Недостаточно последовательно, но самостоятельно раскрывает основное содержание вопроса.</p> <p>Выводы основаны на самостоятельно выполненном анализе, обобщении данных, но в отдельных случаях недостаточно аргументированы.</p> <p>Недостаточно четко и верно даны определения понятий и научных терминов.</p> <p>При ответе на вопросы допускает несущественные ошибки, которые может исправить самостоятельно.</p>	1,5
3	<p>Демонстрирует в отдельных вопросах, неглубокое владение знаниями программного материала.</p> <p>Излагает программный материал фрагментарно, не всегда последовательно.</p> <p>Допущены ошибки и неточности в использовании научной терминологии.</p> <p>При ответе на вопросы допускает неточности.</p>	0,8
4	<p>Студент демонстрирует незнание и непонимание программного материала.</p> <p>Основное содержание учебного материала не раскрыто; допущены грубые ошибки в определении понятий, при использовании терминологии.</p> <p>Затрудняется отвечать на вопросы, при ответе допускает серьезные ошибки.</p>	0
	Итого	2

Перечень практических и лабораторных работ

№	Практические работы
1	<p>Практическая работа.</p> <p>Способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов. Контроль качества и безопасности готовых сложных холодных и горячих десертов.</p> <p>Расчёт массы сырья для приготовления сложных холодных и горячих десертов (по формулам)</p>
2	<p>Практическая работа.</p> <p>Разработка рецептур и составление технологических карт для сложных холодных и горячих десертов.</p> <p>Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных и 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 (ХАССП).</p>
3	<p>Практическая работа.</p>

	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных и горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).
4	Практическая работа. Правила оформления и отпуска холодных и горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков.
5	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже). Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами).
6	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса).
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента.
	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента.

№	Критерии оценки	Баллы за критерии оценки
1	Аргументированность ответа	Максимальный балл -0,5 балла
	при решении приводит верные, достаточные аргументы, вывод верно обоснован	0,5
	при решении приводит частично верные, не достаточные аргументы, вывод частично верно обоснован	0,25
	приводит недостаточные аргументы, вывод неверно обоснован	0
2	Построение выводов	Максимальный балл – 1 балл
	- демонстрирует самостоятельный глубокий анализ данных в соответствии с предложенной ситуацией; - вывод верный, обоснованный	1
	- демонстрирует самостоятельный анализ данных в соответствии с предложенной ситуацией; - вывод верный, частично обоснованный	0,75
	- анализ данных в соответствии с предложенной ситуацией произведен недостаточно полно; - вывод частично верный, недостаточно обоснованный	0,5
	- испытывает значительные затруднения при анализе данных в соответствии с предложенной ситуацией, - вывод не верный, обоснование отсутствует	0
3	Устное объяснение решения задачи	Максимальный балл – 1,5 балла
	- верно использована терминология, студент грамотно применяет понятия, понимает их смысл;	1,5

	<ul style="list-style-type: none"> - объяснение решения задания последовательное, связанное, логичное; - правильно и обстоятельно дается ответ (ответы) на сопутствующие вопрос (вопросы) 	
	<ul style="list-style-type: none"> - верно использована терминология, студент грамотно применяет понятия, понимает их смысл; - незначительно нарушена последовательность, логика объяснения решения задания; - студент испытывает незначительные затруднения, отвечая на сопутствующие вопросы 	1
	<ul style="list-style-type: none"> - при использовании терминологии обнаруживаются неточности, студент не всегда понимает смысл понятий; - незначительно нарушена последовательность, логика объяснения решения задания; - студент испытывает незначительные затруднения, отвечая на сопутствующие вопросы 	0,5
	<ul style="list-style-type: none"> - неверно использована терминология, студент не понимает смысл понятий; - полностью нарушена последовательность, логика объяснения решения задания (студент не может объяснить, каким образом пришел к решению задания) - студент дает неверные ответы на сопутствующие вопросы 	0
	ИТОГО	3