

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Макаров Алексей Владимирович
Должность: И.о. директора технологического колледжа
Дата подписания: 25.03.2024 11:42:12
Уникальный программный ключ:
7f14295cc243663512787ff1135f9c1203eca75d

Приложение к ППССЗ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный аграрный университет –
МСХА имени К.А. Тимирязева»
(ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева)
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

по профессиональному модулю

**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

форма обучения: очная

Москва, 2022

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»

1.1. 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

Часть А. Тестовое задание

Вариант № 1.

Выберите правильный вариант ответа.

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

- а) подбирают по цвету;

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

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

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

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

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

4. Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компота?

- а) очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти;
- б) нарезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики;
- в) нарезают кружочками вместе с кожицей.

5. Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахароза распадается на глюкозу и фруктозу?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10. Какова норма отпуска кофе натурального?

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

11. Как подают кофе по-венски?

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

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

- а) красящие;
- б) дубильные;
- в) алкалоид кофеин.

13. Что придает чаю аромат?

- а) дубильные вещества;
- б) эфирное масло;
- в) экстрактивные вещества.

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

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

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

- а) 15 мин;
- б) 30 мин;
- в) 1 ч.

16. Какова норма сухого чая на 1 порцию?

- а) 1...2 г;
- б) 2 г;
- в) 2...4 г.

Вставьте пропущенные слова

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

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

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

Вариант № 2

Выберите правильный вариант ответа.

1. Сколько крахмала используют для приготовления киселя средней консистенции?

- а) 10...20 г;

б) 30...40 г;

в) 60...80 г.

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

а) перекипел;

б) добавили много сока;

в) медленно охлаждали.

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

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

б) последовательно, учитывая продолжительность варки;

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

4. Каковы масса и температура отпуска киселей?

а) 180 г, $t \sim 20$ °С;

б) 200 г, $t \sim 15$ °С;

в) 250 г, $t = 8$ °С.

5. Почему у киселя из ягод слабовыраженный вкус?

а) перекипел;

б) нарушили рецептуру;

в) кипятили сок.

6. Чем можно ароматизировать молочный кисель?

а) корицей;

б) ванилином;

в) майораном.

7. Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части непротертых фруктов?

а) переварить;

б) взбить;

в) протереть.

8. Как подготовить форму для охлаждения густого киселя?

а) смазать маслом;

б) сильно нагреть;

в) смочить водой, посыпать сахаром.

9. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?

а) добавить сок в конце варки;

б) быстро охладить;

в) посыпать поверхность киселя сахаром.

10. Какая из перечисленных групп веществ обуславливает высокую пищевую ценность кофе?

а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.;

б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;

в) белки, жиры, минеральные вещества.

11. Какова норма закладки молотого кофе на 1 порцию?

а) 6...8 г;

- б) 5...6 г;
- в) 10... 11 г.

12. Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском?

- а) 5...8 мин;
- б) 8... 10 мин;
- в) 10...20 мин.

13. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды?

- а) для улучшения вкуса;
- б) для получения однородной массы;
- в) для улучшения цвета.

14. Как подают кофе по-восточному?

- а) с молочными пенками от топленого молока;
- б) со взбитыми сливками;
- в) в турке, не процеживая, с холодной кипяченой водой.

15. Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?

- а) теряют аромат;
- б) поглощают посторонние запахи;
- в) разрушаются вкусовые вещества.

16. При какой температуре подают горячие напитки?

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

Вставьте пропущенные слова

17. Желирующим веществом в киселях фруктовых является

_____ крахмал, в Киселях молочных

_____ крахмал.

18. К горячим сладким блюдам

относятся: _____

19. Укажите в приведенной далее таблице последовательность приготовления компота из яблок. Последовательность процесса (записать цифрами)

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

20. Установите последовательность приготовления блюда «Желе молочное»

Последовательность процесса (записать цифрами)

- 1 Подготовка желирующего продукта
- 2 Охлаждение желе до 20 °С
- 3 Растворение желирующего продукта в сиропе
- 4 Приготовление сиропа
- 5 Разливание в формы и лотки

Критерии оценок

Эталоны ответов к вопросам тестовой работы.

№ вопроса ответ № вопроса ответ

1 вариант 2 вариант

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

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
	- верно использована терминология, студент грамотно применяет понятия, понимает их смысл; - объяснение решения задания последовательное, связанное, логичное; - правильно и обстоятельно дается ответ (ответы) на сопутствующие вопрос (вопросы)	1,5
	- верно использована терминология, студент грамотно применяет понятия, понимает их смысл; - незначительно нарушена последовательность, логика объяснения решения задания;	1

	- студент испытывает незначительные затруднения, отвечая на сопутствующие вопросы	
	- 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
	- 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

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

1.3. Экзамен по модулю в 6 семестре.

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

Тест №1.

1. Холодный цех по характеру производства относится:

- а. заготовочный
- б. доготовочный**
- в. специализированный
- г. универсальный

2. Рецептуры на блюда в Сборнике рецептов даны: _____

Правильный ответ: **в 3-х вариантах**

3. Нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд с учетом потерь при производстве необходимо учитывать:

- а. количественном учете
- б. при лабораторном контроле норм вложения**
- в. при составлении требования в кладовую
- г. при составлении технико-технологической карты**

4. С французского языка слово «парфе» переводится как: _____

Правильный ответ: **безукоризненный**

5. Тесто для блинчиков готовят на жидкой основе:

- а. на основе минеральной воды
- б. с добавлением коньяка, ликера
- в. приготовить на основе молока**
- г. с добавлением оливкового масла

6. Карамелизуют сахар с апельсиновым соком для блинчиков:

- а. Парижские
- б. Итальянские
- в. Сюзет**
- г. Австрийские

7. Для десерта крем-карамель яично-молочную смесь варят способом:

- а. Бен Мари (Ben – Marie)**
- б. Бер бланк
- в. Бер нуазет
- г. Бер нуар

8. Для приготовления бланманже и панакоты в современной десертной кухне загустителями служат продукты: _____

Правильный ответ: **агар-агар, желатин, мука на желатине**

9. Начинки, используемые для приготовления флана: _____

Правильный ответ: **крем заварной, яблоки**

10. Набор ингредиентов для приготовления бланманже:

- а. миндальное молоко, желатин в порошке, измельченные орехи, фрукты
- б. молоко коровье, листовой желатин, какао-порошок, ягоды
- в. сливки 10%, сахарная пудра, мука на желатине, цукаты**
- г. фруктовые чипсы, картофельный крахмал, сахар-песок, вишневый сироп
- д. сметана, шоколад, гранулированный желатин, сахар-рафинад

11. Компоненты, входящие в состав итальянского десерта тирамису: _____

Правильный ответ: сахар-песок, печенье савоярди, сыр «Маскарпоне», кофе, куриные яйца, какао-порошок, бренди

12. Цветы, используемые для оформления десертов:

- а. розы**
- б. ноготки**
- в. жасмин
- г. герань
- д. каллы
- е. цветы вишни**

13. Зелень, используемая для оформления десертов:

- а. базилик**
- б. укроп
- в. петрушка
- г. мята**
- д. фенхель
- е. мелисса**

14. Во фруктовые салаты крупные плоды нарезают:

- а. средними кубиками**
- б. соломкой**
- в. мелким кубиком
- г. целыми**

15. Контроль качества выпускаемых блюд регистрируется в:

- а. бракеражном журнале**
- б. санитарном журнале
- в. журнале контроля работников
- г. другой вариант

16. Документы, необходимые для определения нормы вложения сырья на каждое блюдо:

- а. по меню
- б. по сборнику рецептур**
- в. по плану-меню
- г. технологической карте

17. В фруктовые салаты рекомендуется добавлять чуть-чуть соли с целью: _____

Правильный ответ: усиления вкуса фруктов

18. С итальянского языка слово «тирамису» переводится как:

- а. полухолодный
- б. воздушный**

в. безукоризненный

г. вознеси меня

д. варёные сливки

е. мокрый снег

19. Для приготовления тирамису, савойарди можно заменить:

а. крекером

б. бисквитными пальчиками

в. песочным печеньем

г. зефиром

д. бисквитным печеньем

е. мармеладом

ж. курабье

20. Основанием и тортов-муссов может быть: _____

Правильный ответ: **бисквитный полуфабрикат**

21. Фланы готовят из полуфабриката:

а. песочного

б. бисквитного

в. заварного

г. слоеного

22. Наполнители, отделочные полуфабрикаты, используемые для оформления:

а. карамель

б. марципан

в. крем

г. франжипан

д. цветы

23. Для десерта «Крем – карамель» вначале готовят: _____

Правильный ответ: **карамель**

24. Сладкие омлеты готовят с добавлением:

а. джема

б. рома

в. персиком

г. яблоком

25. Продукты, составляющие основу шербетов:

а. сок фруктов

б. настой шиповника

в. коньяк

г. взбитые сливки

д. карамель

е. фруктовое пюре

26. Способы глазирования ягод:

а. сахарной пудрой

б. растопленным шоколадом

в. сахарным сиропом

г. взбитые белками

д. желейным сиропом

27. Заправки, не рекомендуемые для фруктовых салатов:

а. йогурт

б. майонез

в. молоко

г. сметана

д. лимонный сок с портвейном

е. коньяк

28. Оборудование, используемое для приготовления чизкейков:

а. электрические плиты

б. кондитерская печь

в. фондюшница

г. пароконвектомат

д. штепсельный

29. Укажите температуру подачи горячих десертов? _____

Правильный ответ: **70 - 75 °С**

30. Определите набор продуктов при приготовлении десерта «Фондю шоколадное»

а) шоколадная стружка, сухое молоко, вода, ванилин.

б) какао-порошок, сухое молоко, вода, ванилин.

в) шоколадная стружка, вода, ванилин

г) сухое молоко, вода, ванилин, шоколад

31. В каких случаях морковный кекс не пышный, на разрезе желтый с белыми крупинками? _____

Правильный ответ: **не добавили разрыхлители;**

32. Какой способ тепловой обработки используют для приготовления пудинга шоколадного? _____

Правильный ответ: **варку на пару**

33. Укажите температуру запекания фруктового суфле

а) 120 - 150 °С

б) 150 - 160 °С

в) 180 - 200 °С

г) 200 - 220 °С

34. До какой температуры нагревают молоко, для приготовления снежков в сладком соусе?

а) 100 градусов;

б) 80 градусов;

в) 50 градусов;

г) едва кипящее.

35. К горячим десертам относятся.....

а) фруктовые салаты

б) желированные блюда

в) фондю

36. В зависимости от способов приготовления горячие десерты делятся на _____

Правильный ответ: **снежки, фондю, суфле, пудинги**

37. Какая крупа используется при приготовлении «Гурьевской каши»

Правильный ответ: **манная крупа**

38. Назовите способ тепловой обработки для блюда «Суфле ванильное»

а) жарка основным способом

б) жарка во фритюре

в) запекание в жарочном шкафу

г) припускание

39. Как вынуть суфле из формы?

а) опустить форму в холодную воду

б) вынимать суфле из формы в горячем виде

в) при вынимании суфле из формы её не много потрясти

40. Укажите температуру подачи горячих десертов

а) 50 - 55 °С

б) 70 - 75 °С

в) 80 - 85 °С

г) 30 - 35 °С

Критерии оценки выполнения заданий в тестовой форме:

"5" (отлично) - 90-100% правильных ответов;

"4" (хорошо) - 70-80% правильных ответов;

"3" (удовлетворительно) - 30-60% правильных ответов;

"2" (неудовлетворительно) - 30% и менее правильных ответов.

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 рецептов 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

	- объяснение решения задания последовательное, связанное, логичное; - правильно и обстоятельно дается ответ (ответы) на сопутствующие вопрос (вопросы)	
	- 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
	- 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
	- 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

Задание для выполнения лабораторной работы

1. Просмотреть видео профессионального мастер-класса по приготовлению и оформлению безалкогольного глинтвейна
2. Посмотреть презентацию лабораторной работы
3. Приготовить напитки по рецептам, указанным в Приложении :
 - Красный цитрусовый напиток
 - Ягодный напиток
 - Облепиховый напиток
 - Напиток яблочный
 - Взбитое молоко с сиропом
 - Глинтвейн безалкогольный
4. Сервировать (декорировать) стол и оформить подачу приготовленных напитков
5. Составить фотоотчет в виде презентации:
 - 1-ый слайд – фото ингредиентов, посуды и инвентаря
 - 2-ой слайд – фото студента в санитарной одежде
 - 3-ий слайд – фото технологического процесса
 - 4-ый слайд – фото общего стола
 - 5-ый слайд – фото каждого напитка в отдельности

Критерии оценки

№ 1:

- } Адаптация в процесс работы, расстановка приоритетов, понимание процесса выполнения работы, применение знаний на практике – максимально 2 балла;
- } Спецодежда соответствует требованиям – максимально 2 балла;
- } Использование оборудования и инвентаря, посуды по назначению – максимально 2 балла;
- } Соответствие приемов приготовления заявленных в меню – максимально 2 балла;

№ Своевременность сдачи отчета по выполненной работе – максимально 2

2: балла.

Планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями, расстановка приоритетов, выделяя наиболее важные задачи – максимально 1 балл;

Персональная гигиена – максимально 1 балл;

Рабочее место – максимально 1 балл;

Выбор ингредиентов в соответствии с меню – максимально 1 балл;

Навыки и знания относительно определения ингредиентов блюд, их использования и кулинарной обработки – максимально 1 балл;

Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки – максимально 1 балл;

Применение и использование кухонного инвентаря, оборудования и посуды при приготовлении для усложнения блюда – максимально 1 балл;

Техника безопасности на рабочем месте – максимально 1 балл.

№ 3:

Время подачи – корректное время подачи (± 5 минут от заранее определённого) – максимально 1 балл;

Использование обязательных ингредиентов в соответствии с заданием – да 2 балла, нет 0;

Правильность подачи (соответствие заданию) – да 2 балла, нет 0;

Правильность сервировки стола – да 2 балла, нет 0.

№ 4:

Внешний вид напитков – соответствует 2 балла, не соответствует 0;

Стиль и креативность подачи напитков – соответствует 2 балла, не соответствует 0;

Общая гармоничность стола – соответствует 2 балла, не соответствует 0

Максимальный балл – 32 соответствует оценке «5»; От 23 до 31 - соответствует оценке «4»;

От 13 до 21 соответствует оценке «3»;

Ниже 13 – задание считается не выполненным.

Лабораторная работа

по разделу Приготовление холодных сладких блюд и десертов

Время проведения: 4 часа

Инструкция:

1. Группа делится на подгруппы по 2 человека
2. Участники получают технико-технологические карты для приготовления блюд из своего задания.
3. Студенты должны самостоятельно взять продукты для приготовления блюд из своего задания, а также выбрать посуду и инвентарь.
4. По окончании приготовления блюд, учащиеся убирают свои рабочие места, моют посуду и инвентарь.
5. Участники каждой подгруппы должны оформить и подать приготовленные десерты

Задания для выполнения работы

Текст задания: Используя рецептуры по заданию, рассчитайте и приготовьте следующие холодные сладкие блюда и десерты:

1. Сорбет яблочный с базиликом
2. Сорбет малиновый

3. Сорбет лимонный
4. Парфе апельсиновое
5. Мусс сливочный
6. Желе из цитрусовых
7. Желе из ягод
8. Желе шоколадное
9. Тирамису
10. Панакота
11. Чизкейк

Содержание задания:

- организация рабочего места
- Выбор сырья и оборудования
- Соблюдение технологии приготовления
- Оформление и подача блюда
- Соблюдение техники безопасности и санитарных норм и правил

Экзамен по модулю 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

Время проведения: 12 часов

Инструкция:

1. Обучающиеся получают задание и рецептуру для приготовления сложного десерта.
2. Студенты должны самостоятельно взять продукты для приготовления десерта из своего задания, а также выбрать посуду и инвентарь.
3. Учащиеся должны провести при необходимости кулинарную обработку сырья, приготовить компоненты десерта, требующие длительного охлаждения или заморозки, приготовить выпечной полуфабрикат, холодный сладкий соус и декор из карамели, а затем собрать десерт по заданию.
4. По окончании приготовления десертов, учащиеся убирают свои рабочие места, моют посуду и инвентарь.
5. Студенты оформляют и подают приготовленные блюда для дегустации.

Задания для выполнения работы

1. Трубочка из слоеного теста с клубничным кремом, лимонный сорбет, шоколадный соус, декор из карамели
2. Яблочный штрудель, карамельный мусс, абрикосовый соус, декор из карамели
3. Яблочный тарт на песочном тесте, ванильный мусс, ягодный соус, декор из карамели
4. Финиковый пудинг с карамельным соусом, ванильным мороженым, декор из карамели
5. Слоеные язычки с медовым кремом, ягодами, карамельным соусом, декор из карамели
6. Грушевый штрудель с малиновым сорбетом, шоколадным соусом, декор из карамели
7. Розочки из слоеного теста, апельсинное парфе, апельсиновый сироп, декор из карамели
8. Эклеры с карамельным кремом, шоколадным соусом, ягодным сорбетом, декором из карамели
9. Трубочка из слоеного теста с ореховым кремом, карамельным соусом, яблочно-базиликовый сорбет, декор из карамели
10. Шу со свежими ягодами малины, кремом на основе творожного сыра, мороженым из матча, декор из карамели
11. Чизкейк на бисквитной основе в шоколадной глазури, пьяная груша, декор из карамели
12. Эклеры с лимонным кремом, карамельным соусом, мятным сорбетом, декор из карамели

13. Кольцо из заварного теста с творожным кремом, мятным сиропом, лимонный сорбет, декор из карамели
14. Сливовый крамбл, ванильное парфе, карамельный соус, декор из карамели
15. Ягодная тарталетка с кремом безе, клубничным соусом, медовый мусс, декор из карамели
16. Корзиночка из песочного теста с вишней и меренгой, яблочно-базиликовый сорбет, декор из карамели
17. Тарт из песочного теста с запеченным яблоком с мятным кремом, шоколадным соусом, декором из карамели
18. Чизкейк с ягодным мармеладом на бисквитной основе, в шоколадной глазури, декор из карамели
19. Слоёные капкейки с творожным кремом и сливой, ягодный соус, лимонно-мятный сорбет, декор из карамели
20. Тарталетка с бананово-творожным кремом, карамельным соусом, малиновым муссом, декор из карамели
21. Пьяная груша с меренгой, ореховая улитка из слоеного теста, декор из карамели
22. Мильфей с заварным кремом, ягодное желе, шоколадный соус, декор из карамели
23. Сливочные вафли с ванильным мороженым, ягодным соусом, декор из карамели
24. Ягодное клафути, ванильное парфе, вишневый соус, декор из карамели
25. Пана-котта с ягодным соусом, яблоко жареное в тесте, декор из карамели

Критерии оценки

№ 1:

- } Адаптация в процесс работы, расстановка приоритетов, понимание процесса выполнения работы, применение знаний на практике – максимально 2 балла;
- } Спецодежда соответствует требованиям – максимально 2 балла;
- } Корректное использование мусорных баков(пищевые\не пищевые отходы) – максимально 2 балла;
- } Использование оборудования и инвентаря по назначению – максимально 2 балла;
- } Соответствие приемов приготовления заявленных в меню – максимально 2 балла;
- } Контроль отходов (брак) – максимально 2 балла;
- } Расточительность – максимально 2 балла.

№ 2:

- } Планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями, расстановка приоритетов выделяя наиболее важные задачи – максимально 1 балл;
- } Персональная гигиена – максимально 1 балл;
- } Рабочее место – максимально 1 балл;

- } Выбор ингредиентов в соответствии с меню – максимально 1 балл;
- } Навыки и знания относительно определения ингредиентов блюд, их использования и кулинарной обработки – максимально 1 балл;
- } Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки – максимально 1 балл;
- } Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложнения блюда – максимально 1 балл;
- } Техника безопасности на рабочем месте – максимально 1 балл.

№ 3:

- } Время подачи – корректное время подачи (± 5 минут от заранее определённого) – максимально 1 балл;
- } Температура блюда соответствует заданию – да 2 балла, нет 0;
- } Компоненты блюда отражены меню – да 2 балла, нет 0;
- } Масса (размер) блюда соответствует заданию – да 2 балла, нет 0;
- } Использование обязательных ингредиентов в соответствии с заданием – да 2 балла, нет 0;
- } Правильность подачи (соответствие заданию) – да 2 балла, нет 0;
- } Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев) – да 2 балла, нет 0.

№ 4:

- } Качество блюда – соответствует 2 балла, не соответствует 0;
 - } Внешний вид блюда – соответствует 2 балла, не соответствует 0;
 - } Стиль и креативность блюда – соответствует 2 балла, не соответствует 0;
 - } Текстура всех компонентов блюда – соответствует 2 балла, не соответствует 0;
 - } Вкус всех компонентов блюда – соответствует 2 балла, не соответствует 0;
 - } Общая гармоничность блюда – соответствует 2 балла, не соответствует 0
- Максимальный балл – 47 соответствует оценке «5»; От 33 до 46 - соответствует оценке «4»;
От 24 до 32 соответствует оценке «3»; Ниже 24 – задание считается не выполненным.