

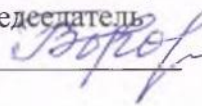
**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**ПМ. 04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К  
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ,  
НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА  
43.01.09 Повар, кондитер**

Маркс, 2019

**РАССМОТРЕНО** на заседании цикловой методической комиссии сферы общественного питания  
Протокол №1, дата «28» августа 2019 г.  
Председатель

 Горбатова Г.В./

**РАССМОТРЕНО** Методическим советом колледжа

Протокол № 1 от «29» августа 2019 г.  
Председатель

 / Гостева И.Ю./

Составитель (и) (автор):

Тихонова Т.И., мастер производственного обучения ГАПОУ СО «МПК» высшей квалификационной категории; Ларюкова С.Н., мастер производственного обучения ГАПОУ СО «МПК» высшей квалификационной категории

**Рецензенты:**

Внутренний

Гостева И.Ю., методист, преподаватель специальных дисциплин  
ГАПОУ СО «МПК» высшей квалификационной категории

Внутренний

ИП Наумова А.П., директор кафе «Аппетит»



**ПАСПОРТ  
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ПМ. 04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ  
ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ  
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

Приобретенный практический опыт, освоенные умения, усвоенные знания	Результаты обучения ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Наименование раздела, МДК, темы,	Уровень освоения	Наименование контрольно - оценочного средства	
					Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1	2		3	4	5	6
<p><b>Иметь практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>-Выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>-Упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</li> <li>-Порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Требования охраны труда, пожарной</li> </ul>	ПК 4.1. ПК4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5.  ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 9 ОК 10 ОК 11	Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); -рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; -соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; -своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; -рациональный выбор и адекватное использование моющих и	<p><b>МДК. 04.01.</b>            Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p><b>Тема 1.1.</b>            Организация процессов подготовки к использованию сырья, продуктов и других расходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p> <p><b>Тема 1.2.</b>            Организация технологического процесса кулинарной обработки сырья, продуктов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p><b>Тема 1.3.</b>            Организация оснащения технологическим оборудованием, инвентарём, инструментами для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>	2-3	- Вопросы для устного (письменного) опроса по теме/разделу - Тестовые задания по темам, Практические занятия (отчет)	Письменный опрос (Тестирование) для Зачета (с оценкой) по МДК.04.01. Экзаменационные билеты для устного экзамена по МДК.04.02.  Аттестационный лист по учебной практике Аттестационный лист по производственной практике  Экзамен (по модулю)

<p>безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>-Виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;</p> <p>-Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>-Правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>-Рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом</p>		<p>дезинфицирующих средств;</p> <p>-правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>-соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <p>-соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <p>-соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>-правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p>	<p><b>МДК. 04. 02.</b></p> <p><b>Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</b></p> <p><b>Тема 1.</b></p> <p>Приготовление и подготовка к реализации холодных десертов сложного приготовления</p> <p><b>Тема 1.2.</b></p> <p>Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента.</p> <p><b>Тема 1.3.</b></p> <p>Приготовление и подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента.</p> <p><b>Тема 1.4.</b></p> <p>Приготовление и подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента.</p>			
--	--	---	---	--	--	--

<p>инструкций и регламентов;  -Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемость и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  -Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  -Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>		<p>-точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;  -соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам.  Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:  -адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;  -соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;  -процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);  -профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;  -правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков,</p>				
--	--	---	--	--	--	--

		<p>соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>-соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <p>-корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>-соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <p>-адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>-соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>-соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>-точность расчетов закладки продуктов при изменении</p>				
--	--	--	--	--	--	--

		<p>выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>-адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>-соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:</p> <p>-соответствие температуры подачи;</p> <p>-аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)</p> <p>-соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;</p> <p>-гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <p>-гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>-соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре:</p>				
--	--	--	--	--	--	--

		-эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос.				
--	--	--	--	--	--	--

**Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю**

**ПМ. 04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ  
ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ  
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

Элементы ПМ.01	Формы промежуточной аттестации							
	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
МДК.04.01.							Зачет (с оценкой )	
МДК.04.02.							Экзамен	
УП. 04								Зачет (с оценкой )
ПП. 04								
ПМ.04								Экзамен (по модулю)



## **1. Общие положения**

Фонд оценочных средств по профессиональному модулю (ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. ФОС по профессиональному модулю включает контрольно – оценочные средства (КОС) для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме тестов и экзаменов.

КОС разработаны в соответствии с образовательной программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

**Перечень оценочных средств** текущего контроля знаний, умений обучающихся по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование КОС</b>	<b>Краткая характеристика оценочного средства</b>	<b>Материалы для представления в ФОС</b>
<b>1</b>	Вопросы для устного (письменного) опроса теме, разделу МДК		Перечень вопросов по темам
<b>2</b>	Тесты по темам, разделам ПМ.04	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Тесты по темам
<b>3</b>	Рабочая тетрадь	Средство закрепления и проверки знаний по темам.	Перечень вопросов по темам
<b>4</b>	Практические занятия	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач или заданий.	Методические рекомендации по выполнению практических занятий

**Перечень оценочных средств для промежуточной аттестации обучающихся по профессиональному модулю ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.**

№ п/п	Наименование КОС	Краткая характеристика оценочного средства	Материалы для представления в ФОС
1	Тестовые задания для итогового контроля по МДК.04.01		Утвержденный комплект тестов для письменного опроса по МДК.04.01.
2	Экзаменационные билеты для устного экзамена по МДК.04.02.		1. Перечень вопросов для подготовки обучающихся к экзамену 2. Утвержденный комплект экзаменационных билетов для устного экзамена по МДК.04.02.
3	Аттестационный лист по учебной практике		перечень выполняемых работ на зачете по учебной практике
4	Аттестационный лист по производственной практике		перечень выполняемых работ на зачете по производственной практике
3	Отчет по производственной практике		Дневник производственной практики  Характеристика производственная
4	Экзамен (по модулю)		Наряды на выполнение практической работы

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ  
ОБЛАСТИ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Контрольно – оценочные средства  
для текущего контроля**

**ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и  
горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента  
профессия  
43.01.09. Повар, кондитер**

Преподаватель: \_\_\_\_\_

г. Маркс, 2019 г.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Перечень вопросов  
для устного (письменного) опроса по темам  
междисциплинарных курсов ПМ. 04 Приготовление, оформление и  
подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,  
напитков разнообразного ассортимента**

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

МДК. 04. 02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов,  
напитков сложного ассортимента.

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Преподаватель: \_\_\_\_\_

## **Пояснительная записка**

Комплект вопросов для устного или письменного опроса составлен для профессии 43.01.09. Повар, кондитер 44 группы, 4 курса по ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Вопросы составлены для следующих тем:

### **МДК. 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков**

#### **Тема 1.1.**

Организация процессов подготовки к использованию сырья, продуктов и других расходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

#### **Тема 1.2.**

Организация технологического процесса кулинарной обработки сырья, продуктов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

#### **Тема 1.3.**

Организация оснащения технологическим оборудованием, инвентарём, инструментами для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

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

#### **Тема 1.**

Приготовление и подготовка к реализации холодных десертов сложного приготовления

#### **Тема 1.2.**

Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента.

**Тема 1.3.** Приготовление и подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента.

**Тема 1.4.** Приготовление и подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента

Объем учебного материала, вошедшего в комплект вопросов, включает по МДК 04.01 - 3 темы, по МДК 04.02 – 4 темы

### **Критерии оценки:**

-оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если логично изложил содержание своего ответа на вопрос, правильно использовал научную терминологию в контексте ответа;

-оценка «хорошо» ставится, если обучающийся допустил малозначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание вопроса, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения.

-оценка «удовлетворительно» ставится, если в ответе допущены значительные ошибки, или в нем не раскрыты некоторые существенные аспекты содержания, или экзаменуемый не смог показать необходимые умения.

-оценка «неудовлетворительно» ставится, если в ответе допущены значительные ошибки, свидетельствующие о недостаточном уровне подготовки обучающегося

### **Тема 1.1.**

#### **Организация процессов подготовки к использованию сырья, продуктов и других расходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.**

1. Ассортимент, товароведная характеристика сырья и продуктов, используемых для приготовления сладких блюд и напитков
2. Ассортимент, товароведная характеристика свежих плодов и ягод
3. Семечковые плоды
4. Косточковые плоды
5. Субтропические плоды
6. Тропические плоды
7. Экзотические плоды
8. Ягоды
9. Орехоплодные
10. Ассортимент, товароведная характеристика переработанных плодов, ягод
11. Сушеные плоды и ягоды
12. Быстрозамороженные плоды и ягоды
13. Консервы плодово-ягодные
14. Ассортимент, товароведная характеристика муки, сахара, желирующих веществ, вкусовых продуктов
15. Мука пшеничная
16. Сахар, мед
17. Крахмал, желирующие вещества
18. Вкусовые продукты

### **Тема 1.2.**

#### **Организация технологического процесса кулинарной обработки сырья, продуктов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков**

1. Организация работы повара и техническое оснащение процесса обработки, подготовки сырья и приготовления сладких блюд и напитков
2. Правила безопасной организации работ при обработке сырья и приготовлении сладких блюд и напитков
3. Санитарно-гигиенические требования к безопасности холодной и горячей кулинарной

продукции

4. Характеристика и техническое оснащение технологического процесса обработки, подготовки свежих плодов, ягод
5. Характеристика и техническое оснащение технологического процесса подготовки консервированных, сушеных, замороженных плодов, ягод
6. Характеристика и техническое оснащение технологического процесса подготовки дополнительных ингредиентов для приготовления сладких блюд и напитков
7. По каким признакам классифицируются плоды и ягоды?
8. Каково кулинарное назначение семечковых, косточковых, субтропических, тропических плодов и ягод?
9. Охарактеризуйте требования к качеству основных групп свежих плодов и ягод.
10. Каковы оптимальные условия и сроки хранения основных групп свежих плодов и ягод?
11. По каким признакам классифицируются переработанные плоды и ягоды?
12. Перечислите наименования желирующих веществ, используемых для приготовления холодных сладких блюд, охарактеризуйте их требования к качеству и условия хранения.
13. На какие группы подразделяют чай по способу обработки чайного листа?
14. Каковы оптимальные условия и сроки хранения чая?
15. Каковы оптимальные условия и сроки хранения кофе?
16. Охарактеризуйте требования к качеству черного и зеленого чая.
17. Укажите отличия листового, мелкого и гранулированного чая.
18. Охарактеризуйте требования к качеству кофе в зернах.
19. Перечислите наиболее часто встречающиеся дефекты кофе.
20. Укажите оптимальные условия и сроки хранения шоколада.
21. Перечислите пищевые кислоты, применяемые при приготовлении сладких блюд.
22. Перечислите алкогольные напитки, применяемые при приготовлении сладких блюд.
23. Перечислите и охарактеризуйте пряности, применяемые при приготовлении сладких блюд и напитков.

### **Тема 1.3.**

#### **Организация оснащения технологическим оборудованием, инвентарём, инструментами для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков**

1. Организация и техническое оснащение технологического процесса обработки и подготовки сырья для приготовления сладких блюд и напитков
2. Организация и техническое оснащение хранения обработанных фруктов и ягод
3. Организация работы и техническое оснащение технологического процесса приготовления холодных сладких блюд и холодных напитков
4. Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению фруктов, ягод натуральных с сахаром, молоком, сливками, фруктовых салатов
5. Организация и техническое оснащение рабочего места для порционирования компотов, киселей, фруктов в сиропе, приготовления молочных, фруктовых напитков, молочных коктейлей
6. Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления желированных сладких блюд: киселей, желе, муссов, самбуков, кремов
7. Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению замороженных сладких блюд: мороженого, парфе
8. Организация и техническое оснащение рабочего места повара для порционирования и отпуска сладких блюд



9. Принцип действия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования холодного цеха
10. Виды технологического оборудования холодного цеха
11. Механическое оборудование
12. Холодильное оборудование
13. Организация рабочего места повара и техническое оснащение процесса приготовления горячих сладких блюд
14. Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления фруктов в сиропе, отваров, сиропов для компотов, киселей, сладких напитков
15. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению фруктов, жаренных в тесте
16. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению основ для пудинга, варки сладких каш, запекания пудинга, суфле, шарлотки
17. Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления сладких блинчиков
18. Организация и техническое оснащение рабочего места повара для термостатирования сладких блюд
19. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению горячих напитков
20. Принцип действия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования горячего цеха
21. Перечислите основные санитарно-гигиенические требования к организации работы в холодном цехе.
22. Какие правила личной гигиены следует соблюдать при выполнении работ в холодном цехе?
23. Перечислите основные санитарно-гигиенические требования к содержанию оборудования, инвентаря, посуды в холодном цехе.
24. Перечислите основные санитарно-гигиенические требования к обработке сырья и приготовлению сладких блюд и напитков.
25. Перечислите меры предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) на предприятии питания.
26. Перечислите и кратко охарактеризуйте виды инструктажей, проводимых на рабочем месте повара.
27. Перечислите правила безопасной организации работ повара при обработке сырья и приготовлении сладких блюд и напитков.
28. Охарактеризуйте правила безопасной организации работ повара при эксплуатации электромеханического оборудования.
29. Перечислите правила безопасной организации работ повара с ножом.
30. Охарактеризуйте правила безопасной организации работ повара при эксплуатации теплового оборудования в горячем цехе.
31. Перечислите последовательность и охарактеризуйте технологические операции процесса механической кулинарной обработки свежих плодов и ягод.
32. Перечислите требования к организации рабочего места повара по обработке, подготовке свежих, консервированных, сушеных, свежемороженых плодов и ягод.
33. Перечислите требования к организации рабочего места повара по приготовлению, оформлению фруктов, ягод натуральных, фруктовых салатов, компотов, киселей
34. Перечислите требования к организации рабочего места повара по приготовлению желеобразованных, замороженных сладких блюд.
35. Перечислите виды механического оборудования, применяемого в холодном цехе, и укажите его назначение при приготовлении сладких блюд и напитков.

36. Опишите принцип действия овощерезательного механизма универсальной кухонной машины.
37. Опишите правила безопасной эксплуатации слайсера и его назначение при приготовлении сладких блюд.
38. Перечислите виды соковыжималок, применяемых на предприятиях питания, и укажите их назначение.
39. Опишите правила безопасной эксплуатации соковыжималок.
40. Перечислите последовательность действий повара при эксплуатации планетарного миксера и укажите его назначение при приготовлении сладких блюд и напитков.
41. Перечислите виды теплового оборудования, применяемого в горячем цехе, и укажите его назначение при приготовлении сладких блюд и напитков.
42. Перечислите требования к организации рабочего места повара по приготовлению пудингов, суфле, фруктов, жаренных в тесте.
43. Опишите организацию рабочего места повара по приготовлению блинчиков.
44. Опишите организацию рабочего места повара по приготовлению горячих напитков.
45. Перечислите виды оборудования, применяемые для приготовления кофе на предприятиях питания.
46. Опишите принцип действия и правила безопасной эксплуатации кофемашины эспрессо.
47. Как правильно хранить полуфабрикаты для холодных и горячих блюд и напитков?
48. Как правильно необходимо вынуть желе из порционных формочек?
49. Почему необходимо белки яиц, сливки, сметану перед взбиванием охлаждать?
50. Как правильно необходимо расположить на рабочем месте инвентарь и фрукты для выполнения операции по нарезке фруктов вручную?
51. Пакоджет – это аппарат для \_\_\_\_\_
52. Фризер – это \_\_\_\_\_
53. Перечислите виды соковыжималок, применяемых на предприятиях питания, и укажите их назначение.
54. Задание на опережение. Пользуясь интернет-источниками рассмотрите, что такое темперирование шоколада.

## **МДК. 04. 02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.**

### **Тема 1.**

#### **Приготовление и подготовка к реализации холодных десертов сложного приготовления**

1. Классификация, ассортимент холодных напитков
2. Приготовление холодных напитков
3. Оценка качества готовых сладких блюд и напитков
4. Сервировка и подача сладких блюд и напитков
5. Основные правила сервировки и подачи сладких блюд и напитков
6. Особенности подачи некоторых холодных сладких блюд
7. Особенности подачи некоторых горячих сладких блюд

8. Особенности подачи холодных напитков
9. Перечислите основные показатели оценки качества свежих фруктов и ягод.
10. Какова температура отпуска холодных сладких блюд (салатов, компота, киселя, желе)?
11. Какова температура отпуска горячих сладких блюд?
12. Охарактеризуйте особенности обработки и нарезки свежих плодов (семечковых, цитрусовых, косточковых) и ягод (клюквы, малины, клубники) для приготовления компотов, киселей.
13. Для чего можно использовать отходы, образующиеся при обработке свежих плодов и ягод?
14. Укажите правила подготовки желатина, агар-агара, крахмала для приготовления сладких блюд.
15. Укажите нормы закладки желатина для приготовления железированных сладких блюд (желе, мусса, самбука, крема) и объясните их отличия.
16. Укажите нормы закладки крахмала для киселей различной консистенции.
17. Объясните различия в кулинарном использовании кукурузного и картофельного крахмала.
18. Перечислите последовательность технологических операций приготовления киселя молочного.
19. Перечислите последовательность технологических операций приготовления железированных сладких блюд (желе из клюквы, самбука яблочного, крема сметанного, мусса апельсинового).
12. Каковы причины следующих производственных ситуаций, возникших в процессе приготовления холодных сладких блюд:
  - а) желе лимонное имеет выраженный горьковатый привкус;
  - б) кисель из клюквы имеет синеватый оттенок;
  - в) кисель из клюквы имеет слишком жидкую консистенцию, хотя норма закладки крахмала соблюдена;
  - г) желе лимонное слишком мутное, можно ли это исправить;
  - д) мусс имеет комковатую консистенцию;
  - е) после выемки мусса из формы оказалось, что нижний слой выглядит как желе;
  - ж) консистенция крема неоднородная, встречаются комочки желатина;
  - з) самбук из яблок имеет сероватый цвет;
  - и) компот из свежих яблок недостаточно сладкий, хотя норма закладки сахара соблюдена;
  - к) на поверхности киселя образовалась пленка?

## **Тема 1.2.**

### **Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента.**

1. Классификация, ассортимент горячих напитков
2. Приготовление горячих напитков
3. Особенности подачи горячих напитков
4. Приготовление холодных и горячих напитков
5. Оценка качества готовых сладких блюд и напитков
6. Сервировка и подача сладких блюд и напитков
7. Основные правила сервировки и подачи сладких блюд и напитков
8. Особенности подачи некоторых горячих сладких блюд
9. Особенности подачи горячих напитков

## **Тема 1.3.**

### **Приготовление и подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента.**

1. Перечислите последовательность технологических операций по приготовлению лимонада.
2. Что такое смузи?
3. Перечислите последовательность технологических операций по приготовлению кваса.
4. Что такое крешен и какие ингредиенты могут в него входить?

5. Перечислите последовательность технологических операций по приготовлению морса клюквенного.
6. Укажите основные ингредиенты, входящие в состав алкогольного и безалкогольного коктейля «Мохито».
7. Укажите температуру подачи чая холодного.
8. Укажите отличия в правилах заваривания зеленого чая.
9. Перечислите ассортимент и способы подачи чая.
10. Перечислите ассортимент и способы приготовления кофе.
11. Укажите наименования видов помола кофе и способов приготовления.

#### **Тема 1.4.**

### **Приготовление и подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента**

1. Перечислите основные требования к качеству следующих холодных сладких блюд: компотов, киселей, желе, муссов, самбуков, кремов.
2. Перечислите основные требования к качеству следующих горячих сладких блюд: пудинга, суфле, шарлотки, яблок в тесте.
3. Перечислите основные требования к качеству следующих напитков: чая, кофе
4. Перечислите и охарактеризуйте способы подачи чая.
5. Перечислите и охарактеризуйте способы подачи кофе.
6. Укажите отличия в подаче чая холодного и горячего.
7. Укажите особенности подачи каши гурьевской.
8. Укажите особенности подачи суфле.
9. Что такое фламбирование и при подаче, каких сладких блюд и напитков его используют?
10. Укажите особенности подачи фруктовых салатов, фруктов в ассортименте и карпаччо из фруктов.
11. Укажите особенности подачи горячих алкогольных напитков.
12. Укажите особенности подачи кофе по-турецки.
13. Перечислите виды посуды, используемые для подачи холодных напитков

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Комплект тестовых заданий  
по теме междисциплинарного курса  
по темам  
междисциплинарных курсов ПМ. 04 Приготовление, оформление и  
подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,  
напитков разнообразного ассортимента**

- МДК. 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
- МДК. 04. 02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Преподаватель: \_\_\_\_\_

г. Маркс, 2019 г.

## **Пояснительная записка**

Комплект вопросов для устного или письменного опроса составлен для профессии 43.01.09. Повар, кондитер 44 группы, 4 курса по ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Вопросы составлены для следующих тем:

### **МДК. 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков**

#### **Тема 1.1.**

Организация процессов подготовки к использованию сырья, продуктов и других расходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

#### **Тема 1.2.**

Организация технологического процесса кулинарной обработки сырья, продуктов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

#### **Тема 1.3.**

Организация оснащения технологическим оборудованием, инвентарём, инструментами для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

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

#### **Тема 1.**

Приготовление и подготовка к реализации холодных десертов сложного приготовления

#### **Тема 1.2.**

Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента.

**Тема 1.3.** Приготовление и подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента.

**Тема 1.4.** Приготовление и подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента

Объем учебного материала, вошедшего в комплект вопросов, включает по МДК 04.01 - 3 темы, по МДК 04.02 – 4 темы

## Тема 1.1.

### Организация процессов подготовки к использованию сырья, продуктов и других расходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

#### Вариант 1

1. **К железированным взбитым блюдам относятся:**
  - а) муссы, самбуки, кисели;
  - б) муссы, самбуки, желе;
  - в) муссы, самбуки, кремы;
  - г) муссы, самбуки, сливки.
2. **Для приготовления густых киселей берут крахмала...**
  - а) 100 г на 1 кг киселя;
  - б) 30 г на 1 кг киселя;
  - в) 50 г на 1 кг киселя;
  - г) 80 г на 1 кг киселя.
3. **Ягодный сок и пюре вводят в кисели в сыром виде, чтобы сохранить в них витамин...**
  - а) А;
  - б) С;
  - в) В;
  - г) Е.
4. **Мозаичное желе представляет собой...**
  - а) застывшее желе разных цветов нарезают, смешивают, кладут в формочки и заливают светлым желе;
  - б) желе с наполнителями: ягоды, дольки цитрусовых;
  - в) желе из нескольких слоев;
  - г) желе одноцветное в формочках с украшениями.
5. **Чем отличается мусс от желе?**
  - а) добавляются желтки и растираются;
  - б) добавляются белки и взбиваются;
  - в) взбивается охлажденный сироп с желатином;
  - г) взбивается охлажденный сироп со сливками.
6. **Для кремов: ванильный, шоколадный, кофейный берут сливки:**
  - а) 20 % жирности;
  - б) 36 % жирности;
  - в) 35 % жирности;
  - г) 10 % жирности.
7. **Температура подачи горячих сладких блюд:**
  - а) 45°C;
  - б) 55°C;
  - в) 75°C;
  - г) 40°C.
8. **К железированным сладким блюдам относятся:**
  - а) компоты, кисели, самбуки, желе;
  - б) кисели, муссы, желе, свежие фрукты;
  - в) кремы, желе, муссы, самбуки, кисели;
  - г) суфле, кремы, желе, самбуки, компоты.
9. **Что такое фламбирование?**
  - а) приготовление пищи в условиях естественного огня (поджигание);
  - б) запекание;
  - в) варка, не допускающая кипения;
  - г) жарка основным способом.
10. **Температура подачи мороженого:**
  - а) 4-6°C;
  - б) 10-14°C;

в) 8-10°C;

г) 0-2°C.

**11. В чем заключается особенность подачи кофе гляссе?**

а) при подаче кладут взбитые сливки;

б) при подаче в стакан кладут пенку, снятую с молока;

в) охлаждают и в бокал кладут шарики мороженого;

г) охлаждают и в бокал кладут пищевой лед.

**12. Какие продукты необходимы для приготовления пудинга сухарного?**

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

б) сухари, молоко, яйца, изюм, сахар, масло сливочное;

в) яйца, орехи, масло сливочное, черствый батон, сметана;

г) белки яиц, молоко, сухари, сухарная пудра, масло сливочное.

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

а) красящие;

б) дубильные;

в) кофеин;

г) эфирное масло.

**2. Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском?**

а) 5-8 мин.;

б) 8-10 мин.;

в) 10-20 мин.;

г) 20-30 мин.

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

а) разрушаются эфирные вещества;

б) поглощают посторонние запахи;

в) разрушаются вкусовые вещества;

г) разрушается кофеин.

**4. Укажите последовательность операций при приготовлении мусса яблочного на манной крупе:**

1) яблоки протирают, смешивают с отваром;

2) добавляют сахар, лимонную кислоту и доводят до кипения;

3) яблоки нарезают и варят;

4) отвар процеживают;

5) тонкой струйкой вводят манную крупу и варят 15-20 мин;

6) взбивают до образования пенообразной массы;

7) охлаждают до 40°C;

8) раскладывают в формы и охлаждают.

**5. Укажите последовательность операций при приготовлении мусса клюквенного:**

а) взбивают, пока не образуется пышная устойчивая масса; охлаждают;

б) клюкву перебирают, промывают и ошпаривают. Растирают, затем отжимают сок;

в) в жидкое желе, прекратив нагрев, вливают ранее отжатый сок;

г) осуществляют отпуск;

д) отвар процеживают и добавляют в него сахар;

е) желатин заливают холодной кипяченной водой, оставляют для набухания;

ж) вводят желатин в горячий отвар, растворяют его;

з) мезгу закладывают в кипящую воду.

**6. Подберите сырье для приготовления и отпуска яблок в сиропе:**

1) консервированные плоды;

2) яблоки;

3) белок яйца;

4) чернослив;

5) красное вино;

6) сахар;

7) сметана;



- 8) масло сливочное;
- 9) мята;
- 10) крахмал;
- 11) сливки
- 12) лимонная кислота;
- 13) лавровый лист;
- 14) вода.

7. Из предложенного набора продуктов выберите продукты для приготовления блюд:

А. Яблоки в тесте жареные	Наименование продукта	Б. Гренки с плодами и ягодами
	1. Хлеб пшеничный	
	2. Яйца	
	3. Яблоки	
	4. Сметана	
	5. Сахар	
	6. Молоко	
	7. Маргарин	
	8. Соль	
	9. Кулинарный жир	
	10. Плоды и ягоды консервированные	
	11. Мука пшеничная	
	12. Рафинадная пудра	

8. Подберите сырье для приготовления и отпуска гренок с плодами и абрикосовым соусом:

- 1) яйца;
- 2) лимонный сок;
- 3) сливки;
- 4) молоко;
- 5) курага;
- 6) сыр маскарпоне;
- 7) сметана;
- 8) сахар;
- 9) маргарин;
- 10) шоколад;
- 11) винный уксус;
- 12) плоды консервированные;
- 13) хлеб пшеничный;
- 14) вода.

9. Установите соответствие:

- |            |                     |
|------------|---------------------|
| 1) желе;   | а) на манной крупе; |
| 2) крем;   | б) яблочный;        |
| 3) самбук; | в) лимонное;        |
| 4) мусс.   | г) банановый;       |

10. Установите соответствие:

- |                            |           |
|----------------------------|-----------|
| 1) холодные сладкие блюда; | а) мусс;  |
| 2) горячие сладкие блюда;  | б) суфле; |

- в) самбук;
- г) пудинги;
- д) кисель;
- е) блюда из яблок;
- ж) каши сладкие;
- з) тирамису.

1. Рассчитать количество сырья на 10 порций «Фруктового салата» по массе Брутто и Нетто:

**733. Фруктовый салат**

Наименование продуктов	<i>Брутто 1 порция, гр</i>	<i>Нетто 1 порция, гр</i>	<i>Брутто 10 порций, кг</i>	<i>Нетто 10 порций, кг</i>
Ананас	9	5		
Бананы	35	21		
Яблоки	14,2	10		
Виноград	30	23		
Майонез	18	18		
Молоко сгущенное	19	19		
Салат	6	4		
<b>Выход</b>	<b>-</b>	<b>100</b>		

**1. Составить схему приготовления сладкого блюда «Ситрон - фромаже»:**

Сахар тщательно взбивают с желтками и приправляют лимонным соком, протертой лимонной цедрой. Желатин растворяют и вливают в приготовленную смесь. Затем добавляют сметану и (очень осторожно) взбитый белок. Сильно охлаждают и украшают взбитыми сливками.

**2. Вставьте пропущенные слова:**

Из перебранных и промытых ягод отжимают ..... и хранят его на холоде. Оставшуюся мезгу заливают горячей ..... и варят 5—8 мин. Отвар процеживают, добавляют сахар, нагревают до ....., удаляют с поверхности сиропа пену, затем добавляют подготовленный желатин, размешивают его до полного ....., процеживают. В подготовленный сироп с желатином добавляют ягодный сок, разливают в порционные ..... и ..... при температуре от 0 до 8 °С в течение 1,5—2 ч для застывания. Перед отпуском формочку с желе (на 2/3 объема) погружают на несколько секунд в ..... воду, слегка встряхивают и выкладывают желе в креманку или вазочку. Отпускают желе 150 грамм на порцию с соусом, сиропом или со взбитыми ..... или подают кипяченое холодное молоко.

## Вариант 2

1. **При отпуске кремы: ванильный, шоколадный, кофейный можно поливать...**
  - а) сметаной, либо сиропом кофейным или шоколадным;
  - б) сливками, либо сиропом кофейным или шоколадным;
  - в) сладким соусом, либо сиропом кофейным или шоколадным;
  - г) молоком, либо сиропом кофейным или шоколадным.
2. **Для полужидких (жидких) киселей берут крахмала...**
  - а) 80 г на 1 кг киселя;
  - б) 50 г на 1 кг киселя;
  - в) 30 г на 1 кг киселя;
  - г) 100 г на 1 кг киселя.
3. **Самбук – разновидность...**
  - а) киселя;
  - б) крема;
  - в) желе;
  - г) мусса.
4. **Многослойное желе представляет собой...**
  - а) застывшее желе разных цветов нарезают, смешивают, кладут в формочки и заливают светлым желе;
  - б) желе с наполнителями: ягоды, дольки цитрусовых;
  - в) желе из нескольких слоев разного цвета;
  - г) желе одноцветное в формочках с украшениями.
5. **Чем отличается самбук от мусса?**
  - а) добавляются желтки и растираются;
  - б) добавляются белки и взбивается;
  - в) взбивается охлажденный сироп с желатином;
  - г) взбивается охлажденный сироп со сливками.
6. **Для кремов: ванильный, шоколадный, кофейный берут...**
  - а) яично-сметанную смесь;
  - б) яично-молочную смесь;
  - в) яично-сахарную смесь;
  - г) яично-ванильную смесь.
7. **Температура подачи холодных сладких блюд:**
  - а) 8-10°C;
  - б) 10-14°C;
  - в) 35-40°C;
  - г) 0-2°C.
8. **Как подразделяют кисели по консистенции?**
  - а) густые, полугустые, жидкие;
  - б) жидкие, густые, полужидкие;
  - в) густые, средней густоты, полужидкие;
  - г) жидкие, полугустые, нормальной консистенции.
9. **Как называется посуда для приготовления фондю?**
  - а) кокильница;
  - б) кокотница;
  - в) какелон;
  - г) кастрюля.
10. **К горячим сладким блюдам относятся:**
  - а) гренки с плодами, шарлотка с яблоками, пудинг сухарный, парфе;
  - б) пудинг рисовый, яблоки в тесте, каша гурьевская;
  - в) суфле, блинчики с вареньем, пудинг рисовый, крем ванильный из сметаны;
  - г) пудинг манный, яблоки в тесте, каша гурьевская, самбук.
11. **Из какой крупы готовят гурьевскую кашу?**
  - а) рисовая;
  - б) овсяная;

- в) манная;
- г) гречневая.

**1. Каким должен быть помол кофе, чтобы получился лучший по качеству напиток?**

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

**2. Что придает чаю аромат?**

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

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

- а) белки, жиры, углеводы;
- б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;
- в) белки, жиры, минеральные вещества;
- г) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д..

**4. 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;
- г) для улучшения аромата.

**5. Соотнесите подачу кофе:**

- |                        |   |
|------------------------|---|
| 1) кофе по-венски;     | а) в стакан сверху кладут взбитые сливки с сахарной пудрой; |
| 2) кофе гляссе;        | б) при подаче кладут пенку, снятую с молока;                |
| 3) кофе по-восточному; | в) в бокале подают холодную воду;                           |
| 4) кофе по-варшавски.  | г) в бокал кладут шарик мороженого.                         |

**6. Укажите последовательность операций при приготовлении самбука:**

- а) желатин замачивают в воде для набухания и прогревают до растворения;
- б) раскладывают самбук в порционные креманки и охлаждают;
- в) при взбивании вводят охлажденный желатин, непрерывно помешивая;
- г) оформляют и осуществляют отпуск. Отдельно подают сладкий соус;
- д) взбивают белки до пиков;
- е) фруктовое пюре смешивают с сахаром;
- ж) аккуратно вводят белки и перемешивают.

**7. Подберите сырье для приготовления и отпуска мороженого «Сюрприз»:**

- 1) мука;
- 2) яйца;
- 3) сыр маскарпоне;
- 4) пломбир;
- 5) сахарная пудра;
- 6) сахар;
- 7) сметана;
- 8) плоды консервированные;
- 9) шпинат;
- 10) сметана;
- 11) сливки;
- 12) лимонная кислота;
- 13) сироп консервированного компота;
- 14) вода.

**8. Из предложенного набора продуктов выберите продукты для приготовления блюд:**

<b>А. Мусс лимонный</b>	Наименование продукта	<b>Б. Мусс из мака</b>
-------------------------	-----------------------	------------------------

	1. Мак	
	2. Печенье	
	3. Желатин	
	4. Вода	
	5. Ягодный сироп	
	6. Сливки	
	7. Цедра апельсиновая	
	8. Пудра сахарная	
	9. Изюм	
	10. Лимон	

9. **Подберите сырье для приготовления и отпуска «Американского чизкейка»:**

- 1) печенье;
- 2) яйца;
- 3) какао;
- 4) сливки;
- 5) сахар-песок;
- 6) творог;
- 7) сахарная пудра;
- 8) томатное пюре;
- 9) ликер сливочный;
- 10) желатин;
- 11) соль;
- 12) сливочное масло;
- 13) молоко;
- 14) шоколад.

10. **Установите соответствие:**

- |            |                    |
|------------|--------------------|
| 1) кисель; | а) из сухофруктов; |
| 2) компот; | б) молочный;       |
| 3) самбук; | в) клюквенный;     |
| 4) мусс.   | г) абрикосовый;    |

11. **Установите соответствие:**

- |                      |                        |
|----------------------|------------------------|
| 1) холодные напитки; | а) квас;               |
| 2) горячие напитки;  | б) сбитень;            |
|                      | в) кофе по-восточному; |
|                      | г) лимонный напиток;   |
|                      | д) какао;              |
|                      | е) кофе гляссе;        |
|                      | ж) кофе по-варшавски;  |
|                      | з) чай с сахаром.      |

12. Рассчитать количество сырья на 20 порций «Желе из фруктового пюре» по массе Брутто и Нетто:

233. Желе из фруктового пюре

Наименование продуктов	<i>Брутто</i> <i>1 порция,</i> <i>гр</i>	<i>Нетто</i> <i>1 порция,</i> <i>гр</i>	<i>Брутто</i> <i>20</i> <i>порций,</i> <i>кг</i>	<i>Нетто</i> <i>20</i> <i>порций,</i> <i>кг</i>
Яблоки	98	70		
Сахар	30	30		
Желатин	5	5		
Сливки	30	30		
<b>Выход</b>	-	<b>200</b>		

1. Составить схему приготовления сладкого блюда «Омлет конфитюр»:

В яичную смесь добавляют растертую с сахаром цедру лимона и жарят, кладут конфитюр, сворачивают рулетом, еще обжаривают. Готовый омлет кладут на овальное блюдо, посыпают сахарной пудрой и немедленно прижигают раскаленным докрасна толстым железным прутом так, чтобы полоски на поверхности омлета от карамелизованного сахара получились в виде решетки. Омлет подают в горячем виде.

2. Вставьте пропущенные слова:

Ягоды перебирают, удаляют плодоножки и моют, у вишни удаляют ..... Плоды и ..... протирают. Сок ..... и процеживают. Мезгу заливают горячей водой (на 1 часть мезги 5—6 частей воды), проваривают при слабом ..... 10—15 мин и процеживают. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании сразу вливают ..... крахмал, вновь доводят до кипения и добавляют отжатый ..... Крахмал подготавливают следующим образом: его разводят охлажденным отваром и процеживают. Готовый кисель разливают в вазочки или стаканы по ..... г (на порцию).

Тема 1.2.

Организация технологического процесса кулинарной обработки сырья, продуктов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

Тема 1.3.

Организация оснащения технологическим оборудованием, инвентарём, инструментами для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

Вариант 1

1. Какова производительность сменного механизма МО при протирании запечённых фруктов?

1. 140-350 кг/час

2. 160-300 кг/час

3. 160 кг/час

2. Сколько технологических операций выполняет машина МПР-350?

1. - 1

2. - 3

3. - 2

3. Какие приспособления протирочных машин предотвращают травму рук при работе

1. Корпус и загрузочная воронка

2. Предохранительная заслонка и толкач

3. Надёжное заземление. Корпус и загрузочное отверстие

4. Сколько скоростей имеет смесительная установка типа «Воронеж»?
  1. Три скорости
  2. Шесть скоростей
  3. Одна скорость
5. Почему при перемешивании самбука взбивальная машина устанавливается на малую скорость?
  1. Для облегчения пуска двигателя.
  2. Для исключения выбрасывания продукта.
  3. Для облегчения пуска двигателя и исключения выбрасывания продукта.
6. Когда и как загружается продукт в протирочную машину МПР-350
  1. Перед началом работы высыпает в бункер продукт и включают машину. Во время работы загрузку можно производить на ходу машины
  2. Загрузку продукта производить только на ходу машины
  3. Загрузку можно производить как ходу машины, так и до...
7. Сколько сменных исполнительных механизмов входит в комплект универсального привода УКМ-01?
  - 1.- 3
  - 2.- 5
  - 3.- 2
8. Как включается в работу рабочий инструмент установки «Воронеж»?
  1. При нажатии кнопки «пуск»
  2. При установке стакана
  3. При включении машины в сеть
9. Протирочная машина МИВП предназначена для
  1. Протирания сырых овощей
  2. Измельчения варёных продуктов
  3. Тонкого измельчения варёных продуктов
10. Какой взбиватель предназначен для взбивания мусса?
  1. Прутковый
  2. Решётчатый
  3. Крючкообразный

## **Вариант 2**

1. По какому признаку можно определить что ТЭНы жарочного шкафа включены?
  1. Горит лампа расположенная на передней панели жарочного шкафа.
  2. Горят лампы расположенные на откидной головке.
  3. По характерной лёгкой вибрации аппарата.

2. Укажите, на каком физическом процессе основано машинное охлаждение?

1. Плавление

2. Плавление и растворение

3. Кипение и испарение

3. Какой должна быть температура охлаждённого морса, чтобы исключить простудные заболевания?

1. Не выше +20С, не ниже +8С

2. Не выше +18С, не ниже +6С

3. Не выше +22С, не ниже +12С.

4. Какой способ обогрева используется в электрической кофеварке циркуляционного типа?

1. Непосредственный обогрев

2. Косвенный обогрев

3. Комбинированный обогрев

5. Какова последовательность эксплуатации электрического жарочного шкафа?

1. Проверяют заземление, загружают продукты, ручку управления ставят в положение №1.

2. Проверяют заземление, ручку управления ставят в положение №1, загружают продукты.

3. Проверяют заземление, ручку управления ставят в положение №4, а при достижении заданной температуры загружают продукты.

6. Сколько электродвигателей имеет смесительная установка «Воронеж»?

1. Один

2. Два

3. Три

7. Для приготовления каких десертов предназначен фризер?

1. Молочных коктейлей

2. Мягкого мороженого

3. Винных коктейлей

8. Для продавливания продукта через отверстия протирочного сита механизма МО служит

1. Лопасть в виде рамки

2. Сменный ротор

3. Одноходовая винтовая лопасть



9. Сколько технологических операций выполняет сменный механизм МВ?

1. - 1
2. - 3
3. - 2

10. Какой режим работы в смесительной установке «Воронеж»?

- 1.Повторно-кратковременный
- 2.Кратковременный
- 3.Смешанный

Вариант 1	Вариант 2
1- 3	1-1
2- 2	2- 3
3- 2	3- 2
4- 1	4- 2
5- 3	5- 3
6- 2	6- 3
7- 1	7- 2
8- 2	8- 2
9- 3	9- 3
10-	10- 2

## **МДК. 04. 02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.**

### **Тема 1.**

Приготовление и подготовка к реализации холодных десертов сложного приготовления

### **Тема 1.2.**

Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента.

**Тема 1.3.** Приготовление и подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента.

**Тема 1.4.** Приготовление и подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента

Объем учебного материала, вошедшего в комплект вопросов, включает по МДК 04.01 - 3 темы, по МДК 04.02 – 4 темы

### **Вариант № 1**

1. Убери лишнее.

Назови достоинства сладких блюд.

**а. содержат значительное количество сахара**

б. обладают приятным сладким вкусом

в. обладают приятным ароматом

г. обладают нежной консистенцией

д. имеют красивую окраску

2. Закончи предложение.

На П.О.П. сладкие блюда приготавливают в специальном отделении ....

**холодного цеха**

3. Выбери верное.

Расскажи, как подают виноград

**а. укладывают целой гроздью**

б. посыпают рафинадной пудрой

**в. отпускают без сахара**

г. со взбитыми сливками

4. Восстанови последовательность приготовления киселя из клюквы, смородины, вишни, черники:

1. Отжимание сока

2. Приготовление отвара из мезги

3. Приготовление сиропа на отваре

4. Заваривание крахмала

5. Соединение готового киселя с соком

6. Охлаждение

**4, 6, 5, 2, 3, 1**

5. Выбери верное

Назови время замачивания желатина, агароида, агара

а. 1 – 1,5 часа

б. 30 – 40 минут

в. 40 – 60 минут

г. 1,5 – 2 часа

6. Расставь в нужном порядке

Процесс приготовления желе состоит из следующих операций:

1. Подготовка желирующего вещества

2. Приготовление сиропа

3. Растворение желирующего вещества в сиропе

4. Введение сока

5. Охлаждение до комнатной температуры

6. Разливание в формы

7. Застывание

8. Подача

5, 3, 7, 6, 1, 8, 4, 2

7. Вставь пропущенные слова

Хранят готовое желе на холоде не более \_\_\_\_ часов, так как оно \_\_\_\_\_, после чего \_\_\_\_\_ и выделяет жидкость.

12, уплотняется, размягчается

8. Определи желированное блюдо по составу сырья.

Готовят из взбитых сливок 35% жирности или сметаны, яично-молочной смеси и желатина.

а. желе

б. мусс

в. самбук

г. крем

9. Выбери верное.

Температура подачи горячих сладких блюд ...

а. 50 – 55 градусов Цельсия

б. 60 - 65градусов Цельсия

в. 70 - 75градусов Цельсия

10. Вставь пропущенные слова.

Для яблок в тесте - яблоки промывают, удаляют сердцевину и семена, очищают от кожицы и нарезают \_\_\_\_\_ толщиной \_\_\_\_\_ см, складывают в неокисляющуюся посуду и засыпают сахаром.

кольцами, 0,5

11. Вставь пропущенные слова.

Поверхность шарлотки пропитывают оставшимся льезоном и ставят запекать в жарочный шкаф при температуре \_\_\_\_\_ до образования румяной корочки.

а. 180 - 200 градусов Цельсия

б. 190 - 210градусов Цельсия

в. 200 - 220градусов Цельсия

12. Закончи предложение.

Самый популярный, на сегодняшний день, рецепт выпекаемых чизкейков называется чизкейк "Нью-Йорк". Этот десерт можно назвать классикой чизкейков. Выпекают его без каких-либо добавок – только ...

**сливочный сыр, сливки или сметана, яйца и сахар**

13. Закончи предложение.

Горячие напитки – чай, кофе, какао, шоколад – являются ...

**Тонизирующими**

14. Выбери верное.

Чай, кофе, какао в процессе хранения ...

а. изменяют цвет

**б. поглощают посторонние запахи**

**в. теряют аромат**

г. всё перечисленное

15. Выбери верное.

Окраска настоя зависит от ...

**а. способа обработки чая при его производстве**

б. содержания дубильных веществ

**в. содержания красящих веществ**

г. всё перечисленное

16. Закончи предложение.

Зеленый кирпичный чай перед завариванием ...

**... измельчают**

17. Вставь пропущенные слова.

Важнейшая составная часть кофе — \_\_\_\_\_, который обуславливает \_\_\_\_\_ действие напитка.

**кофеин, возбуждающее**

18. Закончи предложение.

Лучший по качеству напиток получают из кофе, размолотого ...

**непосредственно перед варкой**

19. Вставь пропущенные слова.

Отпускают кофе в \_\_\_\_\_ или кофейных \_\_\_\_\_ вместимостью \_\_\_\_\_ или \_\_\_\_\_ граммов.

**стаканах, чашках, 75, 100**

20. Выбери верное.

По предложенным ингредиентам определить название напитка: Мёд 100, сахар 75, гвоздика 3, корица 5, кардамон или имбирь 5, лавровый лист 1, облепиха 110, вода 1000.

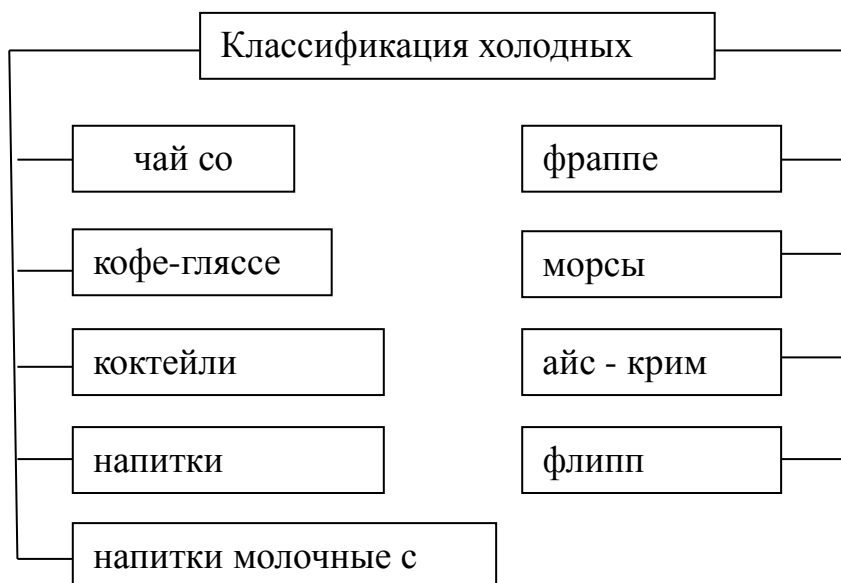
а. медовый айс – крим

б. напиток клюквенный

в. напиток «Петровский»

г. сбитень

21. Дополни схему.



22. Выбери верное.

Рассмотри рисунок. Определи посуду для подачи сладких блюд.



а. стаканы, креманки, вазы, десертные тарелки, глубокие блюда, порционные сковороды

б. формы для желе, крема, мусса, самбука, пломбира; сита, грохот, дуршлаг, шумовка, ковши-сачки, черпак, цедилка

в. кокильницы, кокотницы, противни, кондитерские листы

23. Укажи порядок выполнения операций при приготовлении крема ванильного:

а) разливают в формочки;

б) удаляют семена и варят;

в) охладить 1,5 часа;

г) яблоки промывают;

д) яблоки протирают;

е) соединяют с отваром, сахаром, лимонной кислотой;

ж) добавляют манную крупу и варят;

з) доводят до кипения;

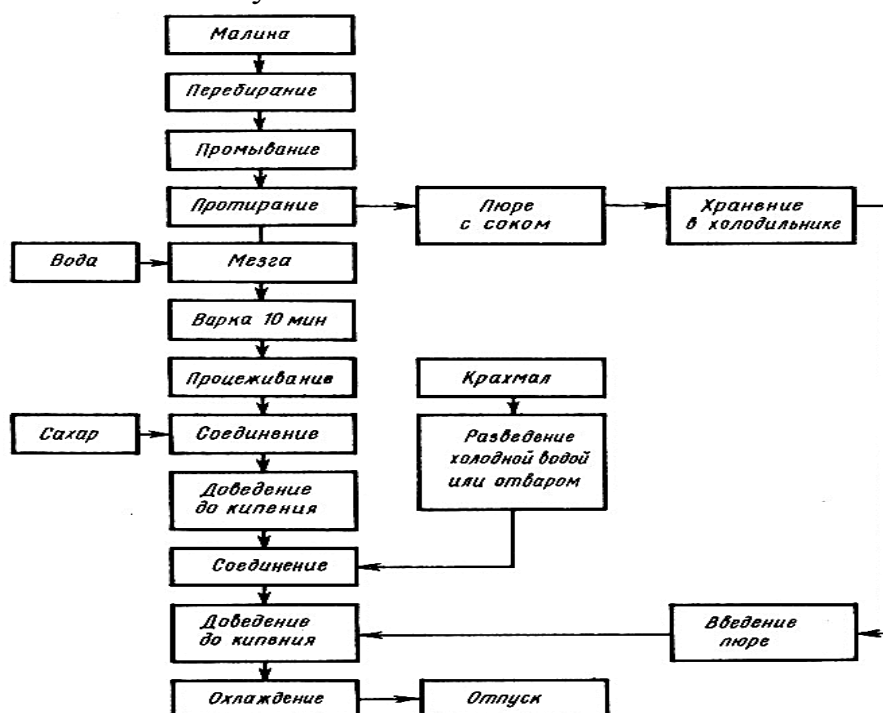
и) смесь охлаждают до  $30^{\circ}\text{C}$ ;

к) взбивают на холоде;

а. 1 – в; 2 – а; 3 – г; 4 – е; 5 – б; 6 – д; 7 – к; 8 – и; 9 – е; 10 - ж

- б. 1 – в; 2 – г; 3 – а; 4 – б; 5 – е; 6 – д; 7 – и; 8 – к; 9 – ж; 10 – з  
 в. 1 – д; 2 – а; 3 – г; 4 – б; 5 – е; 6 – в; 7 – к; 8 – з; 9 – и; 10 – ж  
 г. 1 – г; 2 – б; 3 – д; 4 – е; 5 – з; 6 – ж; 7 – и; 8 – к; 9 – а; 10 – в

24. Заполни пропуски в технологической схеме приготовления малинового мусса



25. реши задачу.

Рассчитай количество продуктов для приготовления 50 порций желе из лимонов (рецептура № 599/2). Сколько воды идет на замачивание желатина, сколько на приготовление сиропа?

## Вариант № 2

1. Убери лишнее.

Для приготовления сладких блюд используют:

- а. фрукты и ягоды в свежем виде
- б. фрукты и ягоды в сушёном виде
- в. фрукты и ягоды в консервированном виде
- г. фрукты и ягоды в виде цукатов
- д. соки и экстракты
- е. сливки и сметана
- ж. яйца и масло сливочное
- з. крупы

2. Убери лишнее.

Назови оборудование, необходимое для приготовления десертов.

- а. блендер
- б. термомиксер
- в. низкотемпературная поверхность
- г. соковыжималка

- д. взбивальная машина
- е. индукционная плита
- ж. протирачная машина

**з. конвекционная печь**

3. Закончи предложение.

Свежие плоды и ягоды используют непосредственно в пищу только ...

**зрелыми**

4. Найди ошибку.

Технологическая схема приготовления киселя из клубники, земляники, малины, ежевики включает в себя отжимание сока и получение пюре, приготовление отвара из мезги, получение сиропа из отвара, заваривание крахмала, соединение горячего киселя с ягодным пюре, охлаждение.

**отжимание сока – протираание ягод**

5. Закончи предложение

Масса желирующих продуктов в процессе замачивания увеличивается в ...

**6 – 8 раз**

6. Закончи предложение

Готовое желе должно быть ...

**прозрачным**

7. Восстанови последовательность приготовления мусса.

1. Подготовка желирующего вещества
2. Приготовление сиропа
3. Растворение желирующего вещества в сиропе
4. Введение сока
5. Охлаждение до комнатной температуры
6. Взбивание на холоде до получения пышной массы
7. Разливание в формы
8. Застывание

**4, 6, 1, 7, 3, 8, 2, 5**

8. Вставь пропущенные слова.

На 1 порцию полагается \_\_\_\_\_ граммов крема.

**100**

9. Закончи предложение.

Горячие сладкие блюда обладают большой калорийностью, так как содержат продукты богатые ...

**углеводами и жирами**

10. Выбери верное.

Яблоки жарят до образования золотистой поджаристой корочки ...

**а. 3 – 5 минут**

б. 2 – 3 минуты

в. 5 – 7 минут

11. Для приготовления пудинга парового используют ... (способ варки)

**водяную баню**

12. Выбери верное.

Террины – французское деревенское блюдо, получившее своё название от одноимённого названия ...

- а. миски с крышкой
- б. сотейника

**в. формы с крышкой**

13. Выбери верное.

Содержащиеся во всех горячих напитках вещества ...

**а. благоприятно влияют на сердечную деятельность**

**б. способствуют пищеварению**

**в. уменьшают ощущение усталости**

г. обладают высокой пищевой ценностью

д. всё перечисленное

14. Выбери верное.

Чай, кофе, какао следует хранить ...

**а. в сухих помещениях**

**б. в плотно закрытой таре**

**в. вдали от пряностей и других продуктов, обладающих специфическими запахами**

г. в распечатанных пачках

д. незакрытых банках

е. всё перечисленное

15. Выбери верное.

Чай богат ...

**а. витаминами В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, С, Р, РР**

**б. аминокислотами**

**в. пигментам**

г. алкалоидами

д. всё перечисленное

16. Закончи предложение.

Запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите, так как он ...

**... приобретает неприятный запах**

17. Выбери верное.

В кофе содержатся ...

**а. белки**

**б. жиры**

в. дубильные вещества

**г. алкалоиды**

**д. сахар**

е. всё перечисленное

18. Выбери верное.



На качество напитка влияет:

а. степень размола кофе

б. сроки хранения размолотого кофе

в. внесённые при приготовлении вкусовые добавки

г. всё перечисленное

19. Соотнеси технологию приготовления согласно названию кофейного напитка.

1. Кофе на молоке (по-варшавски)	а. Готовят черный кофе, отдельно взбивают сливки с рафинадной пудрой. Взбитые сливки осторожно кладут в стакан с налитым кофе. Можно выпускать сливки из кондитерского конверта.
2. Кофе со взбитыми сливками (по-венски)	б. Мелко смолотый натуральный кофе засыпают в специальную посуду (турку), добавляют сахар, заливают холодной водой и доводят до кипения. Подают кофе в турке или переливают в кофейные чашки, не процеживая. На поверхности должна быть мелкозернистая пена. Отдельно подают холодную кипяченую или минеральную воду.
3. Кофе по-восточному (черный с гущей)	в. Готовят кофе более концентрированным. В сваренный и процеженный кофе добавляют горячее топленое молоко, сахар, доводят до кипения. При отпуске разливают в стаканы или чашки. Сверху положить молочную пенку, снятую при топлении молока.

1 – в; 2 – а; 3 – б

20. Выбери верное.

По технологии приготовления и использованным ингредиентам определить название напитка: Черный натуральный кофе, приготовленный с сахаром, процеживают, охлаждают до температуры 5°C, разливают в бокалы и сверху кладут шарики сливочного мороженого. Подают с соломинкой.

а. кофе по-турецки

б. молочно-кофейный айс-крим

в. кофе-гляссе

г. кофе по-варшавски

21. Выбери верное.

По технологии приготовления и использованным ингредиентам определи название напитка: Цедру, снятую с лимона, мелко шинкуют, заливают горячей водой, кипятят в течение 3 - 5 минут и оставляют для настаивания на 3 - 4 часа, затем процеживают, после чего добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый лимонный сок и охлаждают.

- а. лимонный фраппе
- б. лимонный айс-крим
- в. лимонный флипп
- г. лимонный напиток

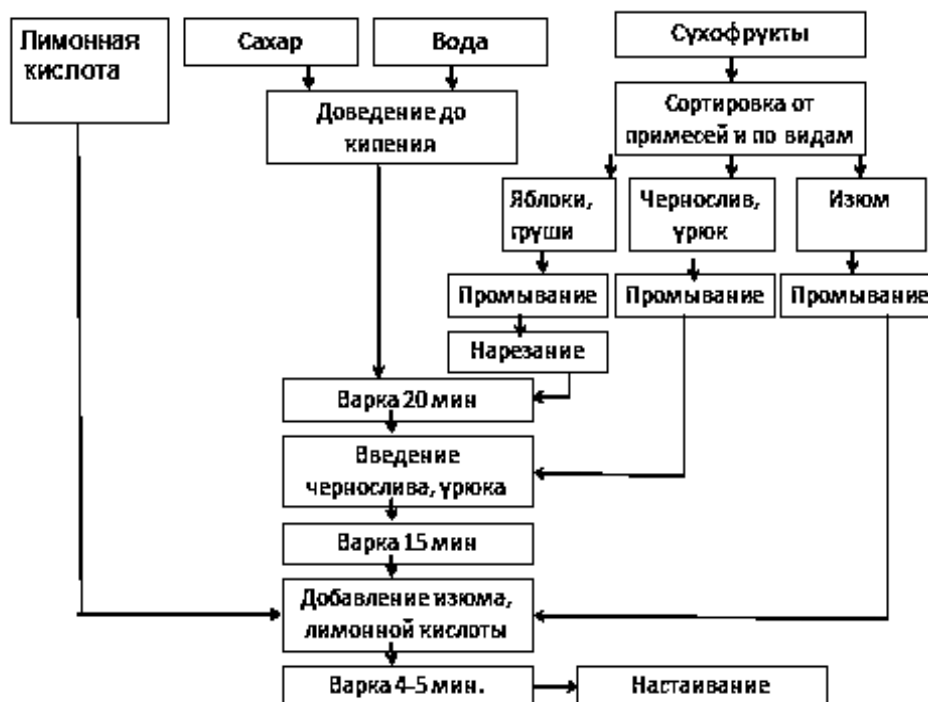
22. Выбери верное:

К желированным блюдам относятся...

- а. кисель молочный
- б. самбук яблочный
- в. пудинг сухарный
- г. яблоки в тесте
- д. крем ванильный
- е. мусс клубничный

23. Объясните необходимость знания химического состава сырья при приготовлении блюд.

24. Заполни пропуски в технологической схеме приготовления компота из сухофруктов



25. Реши задачу.

Сколько порций желе из свежих ягод (рецептура № 598/2) с выходом 150 г можно приготовить из 150 г желатина?

### Вариант № 3

1. Выбери верное.

Улучшить вкусовые качества сладких блюд и придать им аромат помогают входящие в их состав:

- а. орехи
- б. какао
- в. ванилин
- г. лимонная кислота
- д. желирующие продукты

2. Закончи предложение.

Механическую кулинарную и тепловую обработку продуктов для сладких блюд проводят в ...

**овощном и горячем цехах**

3. Убери лишнее.

Технологический процесс приготовления компота состоит из ...

- а. подготовки фруктов или ягод
- б. протирания фруктов или ягод
- в. варки сиропа
- г. соединения фруктов или ягод с сиропом

4. Выбери верное.

Густые молочные кисели приготавливают из цельного молока, отпускают в креманке или на десертной тарелке ...

- а. поливают сладким фруктово-ягодным сиропом
- б. рядом кладут варенье
- в. рядом кладут джем
- г. посыпают рафинадной пудрой

5. Выбери верное

Назови количество воды для замачивания желатина, агароида, агара

- а. в 2-3 раза больше
- б. в 8-10 раз больше
- в. в 4-5 раз больше
- г. в 6-7 раз больше

6. Вставь пропущенные слова

Если сироп, с введением в него желатина, получился недостаточно прозрачным, то его \_\_\_\_\_ - осветляют \_\_\_\_\_.

**оттягивают, яичными белками**

7. Выбери верное

Какой мусс можно приготовить на манной крупе

- а. яблочный
- б. клюквенный
- в. лимонный
- г. молочный

8. Выбери верное.

Крем разливают в формочки, охлаждают. Отпускают в креманках, как и мусс. Поливают ...

а. соусом абрикосовым (30 г)

б. соусом земляничным (70 г)

в. соусом малиновым (50 г)

г. соусом вишневым (80 г)

9. С какой целью сваренную вязкую кашу для пудинга охлаждают до температуры 60 градусов Цельсия?

свернутся яйца

10. Закончи предложение.

Жареные яблоки вынимают из фритюра шумовкой и ...

дают стечь жиру

11. Назовите более популярное название пудинга с консервированными плодами.

каша гурьевская

12. Как называется приём кулинарной обработки, когда блюдо поливают алкоголем и поджигают, отчего у блюда появляются неповторимые аромат и вкус, оно покрывается хрустящей корочкой?

Фламбирование

13. Выбери верное.

К холодным напиткам относят ...

а. молоко

б. кисломолочные продукты

в. молочные напитки

г. квас

д. разнообразные фруктово-ягодные прохладительные напитки

е. крошоны

ж. напитки с мороженым

з. безалкогольные напитки

и. всё перечисленное

14. Закончи предложение.

Ароматические и вкусовые вещества кофе и какао быстро разрушаются при ...

... кипячении и длительном хранении напитков

15. Вставь пропущенные слова.

Для приготовления напитка из чая рекомендуется использовать

\_\_\_\_\_ чайники. Нельзя готовить заварку в \_\_\_\_\_ посуде.

фарфоровые, металлической

16. Найди пару

При подаче стакан с чаем ставят	
При подаче чашку ставят	
К чашке на блюдце кладут	

Отдельно подают на розетке	
На пирожковой тарелке подают	
В молочнике подают	

чайную ложку, молоко, на блюдце, торт, варенье, сливки, кружки лимона, в подстаканник, сахар, пирожное, конфеты

17. Перечисли, как влияют алкалоиды кофе на организм человека.

**Алкалоиды кофе тонизируют центральную нервную систему, возбуждают работу сердца, способствуют повышению секреции пищеварительных желез.**

18. Вставь пропущенные слова.

Кофе \_\_\_\_\_ помола лучше сохраняет аромат, чем \_\_\_\_\_, легче отстаивается от гущи, и напиток получается более \_\_\_\_\_.

**крупного, мелкомолотый, прозрачным**

19. Выбери верное.

Предприятия общественного питания какао и шоколад получают в виде

...

а. плиток

б. геля

**в. порошка**

г. всё перечисленное

20. Выбери верное.

По технологии приготовления и использованным ингредиентам определить название напитка: В стакане смешивают ложкой минеральную воду и малиновый сироп и добавляют мороженое. Подают с соломинкой и ложкой.

а. кофе по-турецки

**б. малиновый айс-крим**

в. кофе-гляссе

г. кофе по-варшавски

21. Выбери верное.

По технологии приготовления и использованным ингредиентам определи название напитка: Цедру, снятую с лимона, мелко шинкуют, заливают горячей водой, кипятят в течение 3 - 5 минут и оставляют для настаивания на 3 - 4 часа, затем процеживают, после чего добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый лимонный сок и охлаждают.

а. лимонный фраппе

б. лимонный айс–крим

в. лимонный флипп

г. лимонный напиток

22. Выбери верное.

Обоснуйте подачу пудинга рисового при температуре  $55^{\circ}\text{C}$

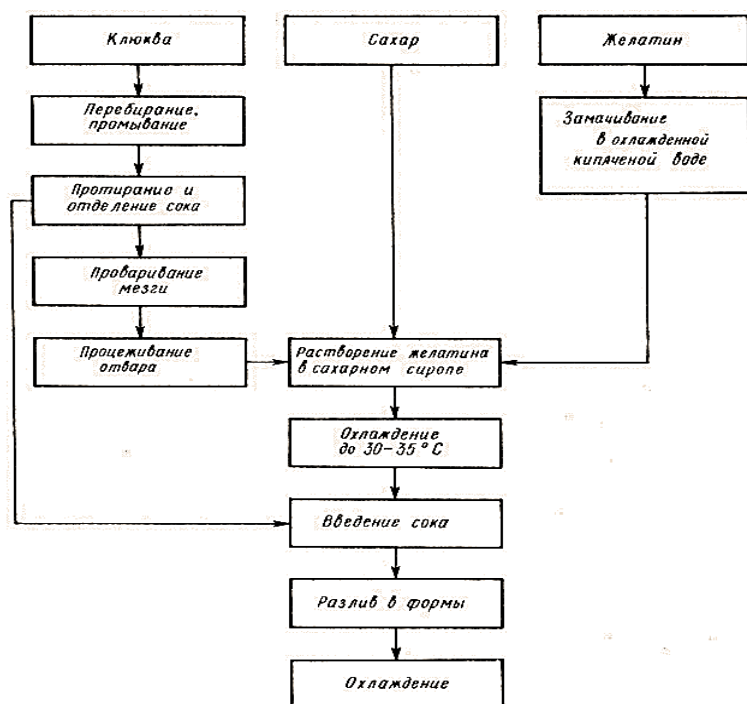
а. при более высокой температуре теряет вкусовые качества

б. при более низкой температуре не соблюдается выход блюда

в. согласно классификации относится к горячим сладким блюдам и подаётся при данной температуре

23. Объясните, почему не рекомендуется замораживать желированные блюда.

24. Заполни пропуски в технологической схеме приготовления компота из сухофруктов



25.

Решите задачу.  
Какое

количество меланжа необходимо для приготовления 70 порций пудинга сухарного (рецептура № 616/2) ?

#### Вариант № 4

1. Вставь пропущенные слова.

Сладкие блюда, их называют \_\_\_\_\_, подают в конце \_\_\_\_\_, можно использовать их во время \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_.

десертными, обеда, завтрака, полдника, ужина

2. Убери лишнее.

Назови посуду для подачи десертов.

а. стаканы

б. креманки

в. вазы

г. десертные тарелки

д. глубокие блюда

е. кокильницы

ж. порционные сковороды

3. Выбери верное.

Апельсины, мандарины, малину, землянику, арбузы, дыни, бананы, ананасы, чёрную смородину ...

а. не варят

б. раскладывают в стаканы или креманки

в. заливают тёплым сиропом

г. охлаждают

4. Убери лишнее

Желе приготавливают из ...

а. свежих ягод и фруктов

б. соков

в. сиропов

г. экстрактов

д. фруктово-ягодных отваров

е. эссенции

ж. варенья

з. плодово-ягодного пюре

и. ягодных и фруктовых маринадов

5. Продолжи предложение

Набухшие желирующие вещества ...

а. откидывают на сито

б. откидывают на марлю и отжимают

в. отжимают

г. закладывают в ягодный отвар

6. Вставь пропущенные слова.

Для оттягивания белки сырых яиц смешивают с равным количеством холодной воды и вливают в горячий сироп с желатином при температуре \_\_\_\_\_, перемешивают, доводят до кипения и через \_\_\_\_\_ процеживают через плотную салфетку, вводят сок, охлаждают.

а. 60-70 градусов, 5-10 минут

б. 80-90 градусов, 15-20 минут

в. 50-60 градусов, 5-10 минут

7. Выбери верное

Самбук представляет собой разновидность мусса. Для его приготовления используют яблоки, сливы, абрикосы. В отличие от мусса основой для самбука является ...

а. фруктовое пюре

б. ягодное пюре

в. молочный сироп

г. манная крупа

8. Восстанови последовательность.

1. Желатин замачивают, растапливают.

2. Сметану охлаждают до 2 градусов.

3. Молоко кипятят.

4. Яйца растирают с сахаром, разводят тёплым молоком.

5. Проваривают на водяной бане до 70 – 80 градусов.

6. Вводят растопленный желатин.

7. Процеживают смесь, добавляют ванилин.

8. Сметану взбивают, вливают яично-молочную смесь.

9. Крем разливают в формочки, охлаждают.

10. Крем перекалывают в креманки, подают с соусом.

3, 5, 7, 6, 2, 10, 8, 1, 4, 9

9. Для чего яблоки для блюда «Яблоки с рисом» варят в подкисленной лимонной кислотой воде?

сохранить форму

10. Вставь пропущенные слова.

Для шарлотки \_\_\_\_\_ пшеничный хлеб очищают от \_\_\_\_\_ и нарезают пластами толщиной \_\_\_\_\_ см в виде прямоугольника.

чёрствый, корок, 0,5

11. Какая крупа используется для приготовления каши гурьевской?

манная

12. Вставь пропущенные слова.

Для приготовления \_\_\_\_\_ необходим специальный горшочек из меди, керамики, чугуна или нержавеющей стали, с ручкой. Его устанавливают на ножках, достаточно высоких, чтобы под ним поместилась свеча или горелка.

Фондю

13. Вставь пропущенные слова.

Кипяченое молоко подают как горячим, так и холодным.

Температура горячих напитков должна быть \_\_\_\_\_ °С, холодных — \_\_\_\_\_ °С и \_\_\_\_\_ °С.

... не ниже 75, не выше 14, не ниже 7 ...

14. Вставь пропущенные слова.

Готовить напитки необходимо \_\_\_\_\_, небольшими партиями, не допуская \_\_\_\_\_, длительного \_\_\_\_\_, повторного \_\_\_\_\_.

... по мере спроса, кипения, нагрева, разогрева

15. Как влияет на вкус чая соприкосновение с металлом?

Вкус чая при соприкосновении с металлом резко ухудшается, а цвет изменяется.

16. Вставь пропущенные слова.

Зеленый чай принято пить без \_\_\_\_\_ из \_\_\_\_\_, и к нему подают



\_\_\_\_\_, изюм, урюк.

**сахара, пиаф, восточные сладости**

17. Закончи предложение.

Большое количество кофеина оказывает ...

**... вредное воздействие на организм человека**

18. Выбери верное.

На порцию черного кофе берут ...

а. 4 - 5 г размолотого кофе

**б. 6 - 8 г размолотого кофе**

в. 9 - 10 г размолотого кофе

г. 2 - 3 г размолотого кофе

19. Вставь пропущенные слова.

Какао и шоколад являются продуктами \_\_\_\_\_ пищевой ценности, благодаря содержанию в них большого количества \_\_\_\_\_. Кроме того, в них содержатся вещества, действующие \_\_\_\_\_ на нервную систему и сердечную деятельность.

**высокой, жира, возбуждающе**

20. Закончи предложение.

Напитки, в которых все компоненты и мороженое взбивают в шейкере или миксере, называют ...

**... фраппе**

21. Дайте характеристику сладким блюдам в зависимости от порядка записи блюд в меню

а. **Блюда, подающиеся в конце обеда**

б. Блюда, приготовленные по рецептуре и технологии как фирменные

в. Блюда, реализуемые в кафе и ресторанах

22. Установите соответствие:

1. холодные

а. мороженое

2. горячие

б. желе лимонное

3. замороженные

в. пудинг с консервированными плодами

г. компот из яблок и груш

д. фруктовый лёд

е. яблоки в тесте

а. 1 – д, е; 2 – а, в; 3 – г, б

**б. 1 – б, г; 2 – в, е; 3 – а, д**

в. 1 – в, е; 2 – г, б; 3 – а, д

23. Обоснуйте необходимость использования охлаждаемых витрин при отпуске холодных сладких блюд.

24. Определи, верны ли утверждения

<i>УТВЕРЖДЕНИЕ</i>	<i>ОТВЕТ</i>
Компоты относят к горячим сладким блюдам	
Сладкие блюда можно подавать только во время полдника	
Фруктовые овощи в натуральном виде относятся к холодным	

сладким блюдам	
На процесс студнеобразования большое влияние оказывает природа желирующего вещества, его концентрация и температура студнеобразования	
Чем выше концентрация желирующего вещества, тем меньше прочность студня и ниже температура их плавления	
Лучше всего взбивать сливки 35% жирности, сметану 36% жирности при температуре 4-7 <sup>0</sup> с	
Пищевые отходы при механической кулинарной обработке плодов используют для приготовления отваров	
При варке компота из сухофруктов лимонную кислоту можно добавлять вместе с изюмом	

25. Решу задачу.

Сколько порций мусса яблочного (рецептура № 608/2) можно приготовить из 8 кг свежих яблок?

### Вариант № 5

1. Выбери верное.

По температуре подачи сладкие блюда подразделяют на ...

а. холодные (t не выше 10 – 14<sup>0</sup> C)

б. горячие (t не ниже 55<sup>0</sup> C)

в. горячие (t не ниже 65<sup>0</sup> C)

г. замороженные (t не выше 4<sup>0</sup> C)

2. Восстанови технологическую последовательность подготовки свежих фруктов и ягод для приготовления салатов.

1. Фрукты и ягоды перебирают

2. Удаляют остатки стебельков и плодоножек

3. Промывают холодной водой, оставляя их в воде на 2-3 минуты

4. Перемешивают

5. Ополаскивают холодной кипячёной водой




6. Укладывают в дуршлаг или сито

7. Дают стечь воде

4, 3, 1, 6, 2, 7, 5

3. Соотнеси названия желирующих веществ с изображением

крахмал	
желатин	
агароид	

	
агар	
пектин	

1 – б; 2 – в; 3 – г; 4 – д; 5 – а

4. Выбери верное

Назови в каком виде пищевая промышленность выпускает фуцелларан

- а. порошка
- б. хлопьев
- в. крупки
- г. плёнок
- д. пластинок

**е. всё перечисленное**

5. Закончи предложение

Желе в застывшем виде представляет собой ....

**студнеобразную массу**

6. Закончи предложение

Желе разливают в холодную посуду и охлаждают в холодильнике при температуре ....

**2 – 8 градусов в течение 1 – 1,5 часа**

7. Каким ингредиентом самбук отличается от мусса?

**яичным белком**

8. Из предложенного перечня горячих сладких блюд найди десерт, не относящийся к данной группе.

Пудинг, яблоки в тесте, шарлотка яблочная, печёные яблоки, яблоки в слойке, фруктовое парфе, гурьевская каша, сладкие омлеты, шоколадное фондю, шоколадно-ягодный террин, ягоды фламбе, клубничное суфле, гренки с фруктами и ягодами.

**фруктовое парфе**

9. Восстанови последовательность приготовления кляра для яблок в тесте.

1. Белки сырых яиц отделяю от желтков
2. Молоко соединяю с солью, сахаром, сметаной, желтками
3. Добавляю просеянную муку, замешиваю тесто
4. Белки взбиваю в пышную пену, ввожу в тесто
5. Осторожно перемешиваю
6. Готовое тесто храню в холодильнике

**3, 5, 4, 1, 6, 2**

10. Выбери верное.

Процесс приготовления шарлотки состоит из ...

- а. подготовки фарша
- б. подготовки хлеба
- в. формования
- г. запекания

11. Убери лишнее.

Назови ингредиенты для приготовления десерта бананового.

- а. бананы
- б. апельсиновый сок
- в. ваниль
- г. сахар
- д. ром
- е. ликёр
- ж. корица
- з. цедра апельсина
- и. сливки

12. Как называется легкий и воздушный десерт, основу которого составляют яйца. Причем белки взбиваются отдельно, именно они и придают воздушность этому десерту.

суфле

13. Закончи предложение.

Пастеризованное и стерилизованное молоко подают холодным без ...

предварительного кипячения

14. Выбери верное.

Из чая готовят освежающий и утоляющий жажду напиток. Для приготовления напитка используют следующие виды чая:

- а. байховый черный
- б. байховый зеленый
- в. плиточный черный
- г. зеленый кирпичный
- д. всё перечисленное

15. Выбери верное.

Для заварки на одну порцию берут ...

- а. 1 - 2 г сухого
- б. 3 - 4 г сухого
- в. 5 - 6 г сухого
- г. 7 - 8 г сухого

16. Какой натуральный кофе поступает на п.о.п.?

Натуральный кофе поступает на предприятия общественного питания обжаренный в зернах и молотый.

17. Выбери верное.

Для приготовления кофе можно использовать кофейные напитки из

растительных продуктов:

**а. ячменя**

б. овса

**в. сои**

**г. желудей**

д. всё перечисленное

18. Выбери верное.

На предприятиях общественного питания готовят:

а. кофе натуральный черный

б. кофе с молоком

в. кофе со сливками

г. кофе с лимоном

д. кофе на молоке

е. кофе со взбитыми сливками

ж. кофе по-восточному

з. кофе с мороженым

**и. всё перечисленное**

19. Расставь в нужном порядке.

При приготовлении какао ...

1. Растирают до получения однородной массы

2. Доводят до кипения.

3. Подают какао в стакане или чашке. Можно подать какао со взбитыми сливками.

4. Заливают небольшим количеством горячей воды или молока

5. После этого тонкой струей, непрерывно помешивая, вливают остальное молоко

6. Какао-порошок насыпают в посуду, смешивают с сахаром

**1 – 6; 2 – 4; 3 – 1; 4 – 5; 5 – 2; 6 – 3**

20. Выбери верное.

По технологии приготовления и использованным ингредиентам определи название напитка: Мороженое взбивают с ананасовым соком, добавляют минеральную или содовую воду и перемешивают ложкой.

**а. ананасовый фраппе**

б. ананасовый айс-крим

в. сбитень

г. ананасовый флипп

21. Рассмотрите рисунок. Определите вид оборудования по данной характеристике: Для измельчения и нарезки овощей, фруктов, мяса, рыбы, колбас и сыров применяют....



- а. дробильная машина
- б. слайсер**
- в. миксер

22. Выбери верное.

По предложенному сырью определить название изделия:

малина, сахар, лимонная кислота, крахмал

- а. малиновый мусс
- б. малиновый морс
- в. малиновый кисель**

23. Выбери верное.

Среди предложенных характеристик выберите те, которые относятся к сладким блюдам.

- а. содержат значительное количество сахара**
- б. являются десертными блюдами**
- в. являются диетически блюдом
- г. для приготовления используются фрукты и ягоды**
- д. не требуют особой квалификации повара
- е. для приготовления используют специи и приправы

24. Определи, верны ли утверждения

<i>УТВЕРЖДЕНИЕ</i>	<i>ОТВЕТ</i>
Хорошо взбитые белки увеличиваются в объёме в 10-15 раз, хорошо сохраняют форму и держатся на венчике	
Тиксотропия – это старение, сопровождаемое отделением части водной фазы	
Сироп для компота можно приготовить на фруктовых или ягодных отварах	
Форма желе соответствует той посуде, в которой оно приготавливается	
Раствор желатина предшествует набуханию в горячей воде	
Перед отпуском подготовленные плоды и ягоды выкладывают в вазочку или на десертную тарелочку	
Поступившие сухофрукты не перебирают, а промывают в тёплой воде	
Нарезанные яблоки смазывают лимонным соком во избежания потемнения и для сохранения приятного внешнего вида	
Хорошо взбитые белки увеличиваются в объёме в 5-8 раз, хорошо сохраняют форму и держатся на венчике	
Синерезис – это потеря структуры вязкости при механическом воздействии	
Для приготовления компота из свежей земляники или малины ягоды заливают сиропом и дают настояться	
В застывшем виде молочное желе представляет собой прозрачную	

студнеобразную массу	
При замачивании желатина, его масса увеличивается в 3-4 раза	
Ягоды можно при подаче посыпать сахарным песком или рафинадной пудрой	
Для приготовления многих сладких блюд берут плоды и ягоды в свежем, консервированном и сушёном виде	
Быстрозамороженные натуральные фрукты освобождают от тары и оттаивают в течении 10-15 минут	

25. Реши задачу

Сколько молока сгущенного с сахаром и сахара необходимо для приготовления 50 порций желе из молока (рецептура № 605/2) с выходом 100 г?

**Вариант № 6**

1. Соотнеси блюда, согласно группы, в классификации десертов

холодные	
горячие	
замороженные	

Парфе, шарлотка, фондю, бланманже, свежие фрукты и ягоды, пломбир, гренки, каша «Гурьевская», самбуки, чизкейки, компоты, мороженное, суфле, фламбе, муссы, выпечка, фруктовые салаты, блюда из яблок, террины, кисели, пудинги, кремы, пудинги, сладкие омлеты, желе.

2. Выбери верное.

Расскажи, как подают землянику, клубнику, малину

**а. со сметаной**

б. посыпают рафинадной пудрой

**в. с молоком**

**г. со сливками**

3. Убери лишнее.

К железированным блюдам относятся:

а. кисели

б. желе

в. муссы

г. самбуки

**д. суфле**

е. кремы

ж. бланманже

4. Закончи предложение

Фурцелларан получают из ...

**красных водорослей**

5. Предложи, от чего зависит густота и плотность желе

а. от времени замачивания

**б. от температуры**

**в. от количества железирующего вещества**

г. от вида железирующего вещества

6. Убери лишнее

Назови посуду для порционирования и охлаждения желе.

а. порционные формочки

б. большие формы

в. глубокие лотки

г. креманки

**д. десертные тарелки**

7. Соотнеси количество желатина на 1 кг железированных блюд.

Желе	30
Мусс	27
Самбук	15
Крем	20

**1 – в; 2 – г, 3 – а, 4 – б**

8. Из предложенного перечня горячих сладких блюд найди десерт, не относящийся к данной группе.

Пудинг, яблоки в тесте, шарлотка яблочная, печёные яблоки, яблоки в слойке, фруктовое парфе, гурьевская каша, сладкие омлеты, шоколадное фондю, шоколадно-ягодный террин, ягоды фламбе, клубничное суфле, гренки с фруктами и ягодами.



### фруктовое парфе

9. Выбери верное.

Назови температуру фритюра для жаренья яблок в кляре.

а. 160 градусов Цельсия

б. 140градусов Цельсия

в.190градусов Цельсия

10. Закончи предложение.

Для пропитки хлеба в шарлотке из молока, яиц и сахара приготавливают сладкий ...

### льезон

11. Восстанови последовательность приготовления пудинга с консервированными плодами.

1. Прижигают несколько раз раскалённой поварской иглой так, чтобы образовался рисунок из карамелизованного сахара.

2. Отпускают в этой же посуде, украсив сверху консервированными фруктами и ягодами, орехами

3. Готовую массу раскладывают на порционные сковороды, смазанные маслом, в несколько слоёв, перекладывая её молочными пенками.

4. Поверхность каши разравнивают, посыпают сахаром.

5. Пудинг запекают в жарочном шкафу 5-7 минут.

3, 4, 1, 5, 2

12. Выбери верное.

Назови наиболее часто встречающиеся дефекты десертов.

а. вкус и запах слабо выражены

б. незначительные дефекты консистенции

в. незначительные дефекты цвета

13. Выбери верное.

Некоторые холодные напитки отпускают с ...

а. кусочками пищевого льда

б. кусочками свежих фруктов

в. кусочками замороженных ягод

г. всё перечисленное

14. Вставь пропущенные слова.

Кофеин, содержащийся в чае, оказывает \_\_\_\_\_ действие на нервную систему, а эфирные масла (содержатся в незначительном количестве) обуславливают \_\_\_\_\_ чая.

возбуждающее, аромат

15. Восстанови последовательность при приготовлении чая.

1. Накрывают салфеткой или специальной грелкой

2. Затем доливают чайник кипятком

3. Фарфоровый чайник ополаскивают кипятком, чтобы его прогреть

4. Настаивают 5 - 10 минут

5. Закрывают крышкой
6. Заливают кипящей водой на 1/3 объема чайника
7. Кладут сухой чай по норме на определенное количество порций

3, 7, 6, 5, 1, 4, 2

16. Выбери верное.

Молотый кофе вырабатывают ...

- а. натуральным
- б. натуральным с добавлением цикория
- в. натуральный растворимый

г. всё перечисленное

17. Вставь пропущенные слова.

Существуют несколько способов приготовления кофе, но все они сводятся к \_\_\_\_\_ экстрактивных веществ из сухого кофе и получению вкусного, ароматного напитка.

наиболее полному извлечению

18. Расставь в нужном порядке.

При приготовлении кофейного напитка ...

1. Посуду закрывают крышкой
2. Заливают кипятком
3. Оставляют для настаивания в течение 5 - 8 минут
4. Как только кофе поднимется, нагрев прекращают
5. Доводят до кипения
6. Кофейник предварительно ополаскивают кипятком
7. Всыпают молотый кофе

6, 7, 2, 5, 4, 1, 3

19. Закончи предложение.

Если шоколад поступает в плитках, то его ...

... предварительно измельчают.

20. Выбери верное.

По технологии приготовления и использованным ингредиентам определи название напитка: Яичный желток растирают с сахаром до однородной консистенции, вливают вишневый сок и взбивают 8 - 10 минут. Подают в стакане с соломинкой.

- а. вишнёвый фраппе
- б. вишнёвый айс-крим
- в. вишнёвый флипп
- г. вишнёвый гляссе

21. Закончи предложение.

Фрукты и ягоды играют важную роль в питании благодаря содержанию ...

- а. углеводов, белков, жиров, витаминов
- б. эфирных масел, антибиотков, антисептиков

в. сахара, органических кислот, минеральных солей

22. Установи соответствие между группами и элементами групп

Кисель средней густоты (1)	Кисель густой (2)	Кисель полужидкий (3)

а. – 35-50; б. – 60-80; в – 20-40

а. 1 - а; 2 - б; 3 – в;

б. 1 - в; 2 - а; 3 – г;

в. 1 - а; 2 - в; 3 – б;

23. Установи соответствие между группой сладких блюд и блюдами, к которой они принадлежат. К буквам из левой колонки подбери цифры из правой колонки

А	Горячие
Б	Холодные

1	Свежие фрукты
2	Чай
3	Натуральные ягоды
4	Кофе
5	Компот
6	Желированные блюда
7	Кисель
8	Какао напиток
9	Замороженные блюда
10	Шоколад-напиток

24. Определи область применения желирующих веществ

Желирующее вещество	Блюдо				
	кисель	желе	мусс	самбук	крем
Крахмал					
Желатин					

25. Реши задачу.

Определить закладку продуктов для приготовления 40 порций крема ванильного (рецептура № 611/2). Сколько потребуется ванильного сахара вместо ванилина?

### Тема 1.

Приготовление и подготовка к реализации холодных десертов сложного приготовления

## Вариант 1

### 1. К желированным взбитым блюдам относятся:

- а) муссы, самбуки, кисели;
- б) муссы, самбуки, желе;
- в) муссы, самбуки, кремы;
- г) муссы, самбуки, сливки.

### 2. Для приготовления густых киселей берут крахмала...

- а) 100 г на 1 кг киселя;
- б) 30 г на 1 кг киселя;
- в) 50 г на 1 кг киселя;
- г) 80 г на 1 кг киселя.

### 3. Ягодный сок и пюре вводят в кисели в сыром виде, чтобы сохранить в них витамин...

- а) А;
- б) С;
- в) В;
- г) Е.

### 4. Мозаичное желе представляет собой...

- а) застывшее желе разных цветов нарезают, смешивают, кладут в формочки и заливают светлым желе;
- б) желе с наполнителями: ягоды, дольки цитрусовых;
- в) желе из нескольких слоев;
- г) желе одноцветное в формочках с украшениями.

### 5. Чем отличается мусс от желе?

- а) добавляются желтки и растираются;
- б) добавляются белки и взбиваются;
- в) взбивается охлажденный сироп с желатином;
- г) взбивается охлажденный сироп со сливками.

### 6. Для кремов: ванильный, шоколадный, кофейный берут сливки:

- а) 20 % жирности;
- б) 36 % жирности;
- в) 35 % жирности;
- г) 10 % жирности.

### 7. Температура подачи горячих сладких блюд:

- а) 45°C;
- б) 55°C;
- в) 65°C;
- г) 40°C.

### 8. К желированным сладким блюдам относятся:

- а) компоты, кисели, самбуки, желе;
- б) кисели, муссы, желе, свежие фрукты;
- в) кремы, желе, муссы, самбуки, кисели;
- г) суфле, кремы, желе, самбуки, компоты.

### 9. Технологический процесс приготовления компотов, состоит из следующих операций:

- а) подготовка фруктов, ягод, их варка в сиропе, процеживание;
- б) сортировка, промывание фруктов и ягод, их варка, протираение и

соединение с сиропом;

в) подготовка фруктов, ягод, варка сиропов, соединение;

г) подготовка фруктов и ягод, соединение с фруктовым отваром и

охлаждение.

**10. Для приготовления мусса без желатина используют:**

а) толокно;

б) яично-молочную смесь;

в) взбитые белки;

г) манную крупу.

**11. Прочитайте внимательно текст, определите название соуса:**

Какао смешивают с сахаром. Сгущенное молоко разводят водой, нагревают до кипения и при помешивании вливают какао. Смесь доводят до кипения, процеживают и охлаждают. В охлажденный соус добавляют ванилин, растворенный в теплой воде.

**12. При приготовлении яично-молочной смеси яйца растирают с...**

а) солью;

б) манной крупой;

в) желатином;

г) сахаром.

**13. Какие продукты используют при приготовлении самбуков?**

а) фруктовое пюре;

д) взбитые желтки;

б) сахар;

е) взбитые белки;

в) агароид;

ж) шафран;

г) масло сливочное;

з) желатин.

**14. Какой хлеб используют для приготовления летнего пудинга?**

а) черный хлеб;

б) хлеб с тмином;

в) пшеничный хлеб;

г) хлеб с черносливом.

**15. Какой крахмал используют для приготовления пастилы?**

а) картофельный;

б) рисовый;

в) пшеничный;

г) кукурузный.

**16. Какие специи можно использовать для ароматизации воды при приготовлении блюда «фрукты в сиропе» (необходимо указать не менее 5 специй)?**

**17. Укажите последовательность операций при приготовлении мусса клюквенного:**

а) взбивают, пока не образуется пышная устойчивая масса;

б) клюкву перебирают, промывают и ошпаривают. Растирают, затем

отжимают сок;

в) в жидкое желе, прекратив нагрев, вливают ранее отжатый сок;

г) осуществляют отпуск;

д) отвар процеживают и добавляют в него сахар;

е) желатин заливают холодной кипяченой водой, оставляют для

набухания;

ж) вводят желатин в горячий отвар, растворяют его;

з) мезгу закладывают в кипящую воду.

**18. Подберите сырье для приготовления и отпуска яблок в сиропе:**

- 1) консервированные плоды;
- 2) яблоки;
- 3) белок яйца;
- 4) чернослив;
- 5) красное вино;
- 6) сахар;
- 7) сметана;
- 8) масло сливочное;
- 9) мята;
- 10) крахмал;
- 11) сливки
- 12) лимонная кислота;
- 13) лавровый лист;
- 14) вода.

**19. Установите соответствие:**

- |                            |                    |
|----------------------------|--------------------|
| 1) холодные сладкие блюда; | а) мусс;           |
| 2) горячие сладкие блюда;  | б) суфле;          |
|                            | в) самбук;         |
|                            | г) пудинги;        |
|                            | д) кисель;         |
|                            | е) блюда из яблок; |
|                            | ж) каши сладкие;   |
|                            | з) тирамису.       |

**20. Установите соответствие определений для следующих блюд:**

- |            |   |
|------------|---|
| 1) желе;   | а) блюдо из взбитой сметаны и яично-молочной смеси;     |
| 2) мусс;   | б) прозрачная студнеобразная масса;                     |
| 3) самбук; | в) фруктовое пюре, взбитое с сахаром и яичными белками; |
| 4) крем.   | г) взбитое желе густой пенообразной консистенции.       |

**Вариант 2**

**1. При отпуске кремы: ванильный, шоколадный, кофейный можно поливать...**

- а) сметаной, либо сиропом кофейным или шоколадным;
- б) сливками, либо сиропом кофейным или шоколадным;
- в) сладким соусом, либо сиропом кофейным или шоколадным;
- г) молоком, либо сиропом кофейным или шоколадным.

**2. Для полужидких (жидких) киселей берут крахмала...**

- а) 80 г на 1 кг киселя;
- б) 50 г на 1 кг киселя;
- в) 30 г на 1 кг киселя;
- г) 100 г на 1 кг киселя.

**3. Самбук – разновидность...**

- а) киселя;
- б) крема;
- в) желе;

г) мусса.

**4. Многослойное желе представляет собой...**

- а) застывшее желе разных цветов нарезают, смешивают, кладут в формочки и заливают светлым желе;
- б) желе с наполнителями: ягоды, дольки цитрусовых;
- в) желе из нескольких слоев разного цвета;
- г) желе одноцветное в формочках с украшениями.

**5. Чем отличается самбук от мусса?**

- а) добавляются желтки и растираются;
- б) добавляются белки и взбивается;
- в) взбивается охлажденный сироп с желатином;
- г) взбивается охлажденный сироп со сливками.

**6. Для кремов: ванильный, шоколадный, кофейный берут...**

- а) яично-сметанную смесь;
- б) яично-молочную смесь;
- в) яично-сахарную смесь;
- г) яично-ванильную смесь.

**7. Температура подачи мороженого:**

- а) 4-6°C;
- б) 10-14°C;
- в) 8-10°C;
- г) 0-2°C.

**8. Как подразделяют кисели по консистенции?**

- а) густые, полугустые, жидкие;
- б) жидкие, густые, полужидкие;
- в) густые, средней густоты, полужидкие;
- г) жидкие, полугустые, нормальной консистенции.

**9. Определите последовательность закладки продуктов при приготовлении компотов из сухофруктов:**

- а) вода, сахар, яблоки и груши, чернослив, изюм, лимонная кислота;
- б) вода, лимонная кислота, чернослив, изюм, яблоки, груши, сахар;
- в) вода, сахар, изюм, яблоки, чернослив, лимонная кислота;
- г) вода, сахар, чернослив, изюм, яблоки, груши, лимонная кислота.

**10. Укажите верное соотношение желатина и воды для его подготовки?**

- а) 1:10;
- б) 1:20;
- в) 1:8;
- г) 1:5.

**11. Прочитайте внимательно текст, определите название соуса:**

Стущенное молоко смешивают с кипяченной водой и цельным молоком, разводят этой смесью яйца, растертые с сахаром, прогревают 10 мин при температуре 85-90°C, охлаждают и вводят коньяк.

**12. Что способствует увеличению прочности консистенции взбитых сливок?**

- а) повышение температуры;
- б) понижение температуры;
- в) посуда, в которой происходит взбивание;
- г) добавление желатина.

**13. Какие продукты используют при приготовлении муссов?**

- а) фруктовый сироп;
- б) сахар;
- в) агароид;
- г) масло сливочное;
- д) взбитые желтки;
- е) взбитые белки;
- ж) шафран;
- з) желатин;

**14. Какой сыр используют для приготовления тирамису?**

- а) моцарелла;
- б) твердый «Российский»;
- в) сулугуни;
- г) маскарпоне.

**15. Как подготавливают мак для приготовления блюда «мусс из мака»?**

- а) ошпаривают и пропускают через мясорубку с сахарной пудрой;
- б) ошпаривают и пропускают через мясорубку с желатином;
- в) ошпаривают и пропускают через мясорубку с сахаром;
- г) ошпаривают и пропускают через мясорубку с манной крупой.

**16. Что можно использовать для ароматизации парфе (необходимо указать не менее 5 ингредиентов)?**

**17. Укажите последовательность операций при приготовлении самбука:**

- а) желатин замачивают в воде для набухания и прогревают до растворения;
- б) раскладывают самбук в порционные креманки и охлаждают;
- в) при взбивании вводят растопленный желатин;
- г) смесь взбивают;
- д) оформляют и осуществляют отпуск. Отдельно подают сладкий соус;
- е) добавляют йогурт;
- ж) в мягкую творожную массу добавляют сахар;
- з) аккуратно вводят белки и перемешивают.

**18. Подберите сырье для приготовления и отпуска мороженого «Сюрприз»:**

- 1) мука;
- 2) яйца;
- 3) сыр маскарпоне;
- 4) пломбир;
- 5) сахарная пудра;
- 6) сахар;
- 7) сметана;
- 8) плоды консервированные;
- 9) шпинат;
- 10) сметана;
- 11) сливки
- 12) лимонная кислота;
- 13) сироп консервированного компота;
- 14) вода.

**19. Установите соответствие:**

- 1) кисель;
- 2) компот;
- 3) самбук;
- 4) мусс.
- а) из сухофруктов;
- б) молочный;
- в) клюквенный;
- г) абрикосовый;

**20. Укажите последовательность операций при приготовлении киселя из яблок:**



- а) протираание;
- б) очистка, нарезка яблок;
- в) варка;
- г) соединение с отваром и сахаром;
- д) заваривание крахмала;

### Ответы.

№ вопроса	ответ	балл	№ вопроса	ответ	балл
<b>1 вариант</b>			<b>2 вариант</b>		
1	<b>в</b>	1	1	<b>в</b>	1
2	<b>г</b>	1	2	<b>в</b>	1
3	<b>б</b>	1	3	<b>г</b>	1
4	<b>а</b>	1	4	<b>в</b>	1
5	<b>в</b>	1	5	<b>б</b>	1
6	<b>в</b>	1	6	<b>б</b>	1
7	<b>б</b>	1	7	<b>а</b>	1
8	<b>в</b>	1	8	<b>в</b>	1
9	<b>в</b>	1	9	<b>а</b>	1
10	<b>г</b>	1	10	<b>в</b>	1
11	<b>шоколадный</b>	1	11	<b>коньячный</b>	1
12	<b>г</b>	1	12	<b>б</b>	
13	<b>а, б, е, з</b>	1	13	<b>а, б, в, з</b>	1
14	<b>а</b>	1	14	<b>г</b>	1
15	<b>г</b>	1	15	<b>в</b>	1
16	<b>корица, гвоздика, кардамон, ваниль, лаванда</b>	2	16	<b>ваниль, шоколад, ром, кофе, орехи</b>	2
17	<b>б, з, д, е, ж, в, а, г</b>	2	17	<b>а, ж, е, г, в, з, б, д</b>	2
18	<b>2, 5, 6, 9, 12, 14</b>	2	18	<b>1, 2, 4, 5, 6, 8, 13</b>	2
19	<b>1 - а, в, д 2 – б, г, е, ж, з</b>	2	19	<b>1б, 2а, 3г, 4в</b>	2
20	<b>1б, 2г, 3в, 4а</b>	2	20	<b>б, в, а, г, д</b>	2

### Критерии оценок тестовой работы

- 21-25 – отметка «Отлично»
- 14-18 – отметка «Хорошо»
- 10-13 – отметка «Удовлетворительно»
- Менее 10 – отметка «Неудовлетворительно».

### Тема 1.2.

**Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента.**

### Вариант 1

### **1. Что такое фламбирование?**

- а) приготовление пищи в условия естественного огня (поджигание);
- б) запекание;
- в) варка, не допускающая кипения;
- г) жарка основным способом.

### **2. Температура подачи горячих сладких блюд:**

- а) 45°C;
- б) 55°C;
- в) 65°C;
- г) 40°C.

### **3. В чем заключается особенность подачи кофе гляссе?**

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

### **4. Какие продукты необходимы для приготовления пудинга сухарного?**

- а) сухари, сливки, цукаты, сахар, сливочное масло;
- б) сухари, молоко, яйца, изюм, сахар, масло сливочное;
- в) яйца, орехи, масло сливочное, черствый батон, сметана;
- г) белки яиц, молоко, сухари, сахарная пудра, масло сливочное.

### **5. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающие действие на нервную систему человека?**

- а) красящие;
- б) дубильные;
- в) кофеин;
- г) эфирное масло.

### **6. Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском?**

- а) 5-8 мин.;
- б) 8-10 мин.;
- в) 10-20 мин.;
- г) 20-30 мин.

### **7. Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?**

- а) разрушаются эфирные вещества;
- б) поглощают посторонние запахи;
- в) разрушаются вкусовые вещества;
- г) разрушается кофеин.

### **8. Укажите последовательность операций при приготовлении мусса яблочного на манной крупе:**

- 1) яблоки протирают, смешивают с отваром;
- 2) добавляют сахар, лимонную кислоту и доводят до кипения;
- 3) яблоки нарезают и варят;
- 4) отвар процеживают;
- 5) тонкой струйкой вводят манную крупу и варят 15-20 мин;
- 6) взбивают до образования пенообразной массы;
- 7) охлаждают до 40°C;
- 8) раскладывают в формы и охлаждают.

**9. Из предложенного набора продуктов выберите продукты для приготовления блюд:**

<b>А. Яблоки в тесте жареные</b>	Наименование продукта	<b>Б. Гренки с плодами и ягодами</b>
	1. Хлеб пшеничный	
	2. Яйца	
	3. Яблоки	
	4. Сметана	
	5. Сахар	
	6. Молоко	
	7. Маргарин	
	8. Соль	
	9. Кулинарный жир	
	10. Плоды и ягоды консервированные	
	11. Мука пшеничная	
	12. Рафинадная пудра	

**10. Подберите сырье для приготовления и отпуска гренок с плодами и абрикосовым соусом:**

- 1) яйца;
- 2) лимонный сок;
- 3) сливки;
- 4) молоко;
- 5) курага;
- 6) сыр маскарпоне;
- 7) сметана;
- 8) сахар;
- 9) маргарин;
- 10) шоколад;
- 11) винный уксус;
- 12) плоды консервированные;
- 13) хлеб пшеничный;
- 14) вода.

## Вариант 2

**1. Как называется посуда для приготовления фондю?**

- а) кокильница;
- б) кокотница;
- в) какелон;
- г) кастрюля.

**2. К горячим сладким блюдам относятся:**

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

**3. Из какой крупы готовят гурьевскую кашу?**

- а) рисовая;
- б) овсяная;
- в) манная;
- г) гречневая.

**4. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток?**

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

**5. Что придает чаю аромат?**

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

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

- а) белки, жиры, углеводы;
- б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;
- в) белки, жиры, минеральные вещества;
- г) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д..

**7. 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;
- г) для улучшения аромата.

**8. Соотнесите подачу кофе:**

- |                        |   |
|------------------------|---|
| 1) кофе по-венски;     | а) в стакан сверху кладут взбитые сливки с сахарной пудрой; |
| 2) кофе гляссе;        | б) при подаче кладут пенку, снятую с молока;                |
| 3) кофе по-восточному; | в) в бокале подают холодную воду;                           |
| 4) кофе по-варшавски.  | г) в бокал кладут шарик мороженого.                         |

**9. Из предложенного набора продуктов выберите продукты для приготовления блюд:**

<b>А. Яблоки в тесте жареные</b>	Наименование продукта	<b>Б. Гренки с плодами и ягодами</b>
	1. Хлеб пшеничный	
	2. Яйца	
	3. Яблоки	
	4. Сметана	
	5. Сахар	
	6. Молоко	
	7. Маргарин	
	8. Соль	
	9. Кулинарный жир	
	10. Плоды и ягоды	

	консервированные	
	11. Мука пшеничная	
	12. Рафинадная пудра	

**10. Подберите сырье для приготовления и отпуска чизкейка из сыра маскарпоне:**

- 1) мука;
- 2) яйца;
- 3) грецкие орехи;
- 4) сливки;
- 5) сахар;
- 6) сыр маскарпоне;
- 7) руккола;
- 8) томатное пюре;
- 9) винный уксус;
- 10) желатин;
- 11) соль;
- 12) сливочное масло;
- 13) молоко;
- 14) шоколад.

**Ответы.**

№ вопроса	ответ	балл	№ вопроса	ответ	балл
<b>1 вариант</b>			<b>2 вариант</b>		
1	а	1	1	в	1
2	б	1	2	б	1
3	в	1	3	в	1
4	б	1	4	а	1
5	в	1	5	б	1
6	а	1	6	б	1
7	б	1	7	б	1
8	3,4,1,2,5,7,6,8	2	8	1а, 2г, 3в, 4б	2
9	а-2,3,4,5,6,8,9,11,12 б-1,2,5,6,7,10	2	9	а-1,2,6,9,10 б-1,2,4,5,6	2
10	1,4,5,8,9,12,13,14	2	10	1,2,4,5,6,10,12,14	2

**Критерии оценок тестовой работы**

11-13 – отметка «Отлично»

8-10 – отметка «Хорошо»

6-7 – отметка «Удовлетворительно»

Менее 6 – отметка «Неудовлетворительно».

**Тема 1.3.**

**Приготовление и подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента.**

## **Выбрать правильный ответ**

### **Вариант №1**

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

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

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

- а) холодной; б) горячей; в) теплой.

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

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

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

- а) очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти;
- б) 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. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?**

а) добавить сок в конце варки;

б) быстро охладить;

в) посыпать поверхность киселя сахаром.

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

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

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

в) белки, жиры, минеральные вещества.

## **Вариант № 2**

**1. Сколько крахмала используют для приготовления киселя средней консистенции?**

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

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

а) перекипел;

б) добавили много сока;

в) медленно охлаждали.

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

- а) все сразу и варят в течение 20...30 мин;
- б) последовательно, учитывая продолжительность варки;
- в) закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания.

**4. Каковы масса и температура отпуска киселей?**

- а) 180 г,  $t \sim 20$  °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. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?**

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

**20. Какова норма отпуска кофе натурального?**

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

Ключ: ответов к вопросам тестовой работы.

Критерии оценок тестовой работы –

20 – отметка «Отлично»

18-19 – отметка «Хорошо»

10-18 – отметка «Удовлетворительно»

Менее 10 – отметка «Неудовлетворительно».

#### Тема 1.4.

### Приготовление и подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента

1. Закончи предложение.

Горячие напитки – чай, кофе, какао, шоколад – являются ...

**тонизирующими**

2. Выбери верное.

Содержащиеся во всех горячих напитках вещества ...

**а. благоприятно влияют на сердечную деятельность**

**б. способствуют пищеварению**

**в. уменьшают ощущение усталости**

г. обладают высокой пищевой ценностью

д. всё перечисленное

3. Выбери верное.

К холодным напиткам относят ...

- а. молоко
- б. кисломолочные продукты
- в. молочные напитки
- г. квас
- д. разнообразные фруктово-ягодные прохладительные напитки
- е. крекеры
- ж. напитки с мороженым
- з. безалкогольные напитки
- и. всё перечисленное

4. Вставь пропущенные слова.

Кипяченое молоко подают как горячим, так и холодным.

Температура горячих напитков должна быть \_\_\_\_\_ °С, холодных — \_\_\_\_\_ °С и \_\_\_\_\_ °С.

... не ниже 75, не выше 14, не ниже 7 ...

5. Закончи предложение.

Пастеризованное и стерилизованное молоко подают холодным без ... **предварительного кипячения**

6. Выбери верное.

Некоторые холодные напитки отпускают с ...

- а. кусочками пищевого льда
- б. кусочками свежих фруктов
- в. кусочками замороженных ягод
- г. всё перечисленное

7. Выбери верное.

Чай, кофе, какао в процессе хранения ...

- а. изменяют цвет
- б. поглощают посторонние запахи
- в. теряют аромат
- г. всё перечисленное

8. Выбери верное.

Чай, кофе, какао следует хранить ...

- а. в сухих помещениях
- б. в плотно закрытой таре
- в. вдали от пряностей и других продуктов, обладающих специфическими запахами
- г. в распечатанных пачках
- д. незакрытых банках
- е. всё перечисленное

9. Закончи предложение.

Ароматические и вкусовые вещества кофе и какао быстро разрушаются при ...

... кипячении и длительном хранении напитков

10. Вставь пропущенные слова.

Готовить напитки необходимо \_\_\_\_\_, небольшими партиями, не допуская \_\_\_\_\_, длительного \_\_\_\_\_, повторного \_\_\_\_\_.

... по мере спроса, кипения, нагрева, разогрева

11. Выбери верное.

Из чая готовят освежающий и утоляющий жажду напиток. Для приготовления напитка используют следующие виды чая:

- а. байховый черный
- б. байховый зеленый
- в. плиточный черный
- г. зеленый кирпичный

д. всё перечисленное

12. Вставь пропущенные слова.

Кофеин, содержащийся в чае, оказывает \_\_\_\_\_ действие на нервную систему, а эфирные масла (содержатся в незначительном количестве) обуславливают \_\_\_\_\_ чая.

возбуждающее, аромат

13. Выбери верное.

Окраска настоя зависит от ...

- а. способа обработки чая при его производстве
- б. содержания дубильных веществ
- в. содержания красящих веществ
- г. всё перечисленное

14. Выбери верное.

Чай богат ...

- а. витаминами В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, С, Р, РР
- б. аминокислотами
- в. пигментам
- г. алкалоидами
- д. всё перечисленное

15. Вставь пропущенные слова.

Для приготовления напитка из чая рекомендуется использовать \_\_\_\_\_ чайники. Нельзя готовить заварку в \_\_\_\_\_ посуде.

фарфоровые, металлической

16. Как влияет на вкус чая соприкосновение с металлом?

Вкус чая при соприкосновении с металлом резко ухудшается, а цвет изменяется.

17. Выбери верное.

Для заварки на одну порцию берут ...

- а. 1 - 2 г сухого
- б. 3 - 4 г сухого

в. 5 - 6 г сухого

г. 7 - 8 г сухого

18. Восстанови последовательность при приготовлении чая.

1. Накрывают салфеткой или специальной грелкой
2. Затем доливают чайник кипятком
3. Фарфоровый чайник ополаскивают кипятком, чтобы его прогреть
4. Настаивают 5 - 10 минут
5. Закрывают крышкой
6. Заливают кипящей водой на 1/3 объема чайника
7. Кладут сухой чай по норме на определенное количество порций

3, 7, 6, 5, 1, 4, 2

1. Фарфоровый чайник ополаскивают кипятком, чтобы его прогреть
2. Кладут сухой чай по норме на определенное количество порций
3. Заливают кипящей водой на 1/3 объема чайника
4. Закрывают крышкой
5. Накрывают салфеткой или специальной грелкой
6. Настаивают 5 - 10 минут
7. Затем доливают чайник кипятком

19. Закончи предложение.

Зеленый кирпичный чай перед завариванием ...

... измельчают

20. Закончи предложение.

Запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите, так как он ...

... приобретает неприятный запах

21. Найди пару

При подаче стакан с чаем ставят	
При подаче чашку ставят	
К чашке на блюдце кладут	
Отдельно подают на розетке	
На пирожковой тарелке подают	
В молочнике подают	

чайную ложку, молоко, на блюдце, торт, варенье, сливки, кружки лимона, в подстаканник, сахар, пирожное, конфеты

При подаче стакан с чаем ставят	в подстаканник
При подаче чашку ставят	на блюдце
К чашке на блюдце кладут	чайную ложку

Отдельно подают на розетке	сахар
	варенье
	конфеты
	кружки лимона
На пирожковой тарелке подают	пирожное
	торт
В молочнике подают	молоко
	сливки

22. Вставь пропущенные слова.

Зеленый чай принято пить без \_\_\_\_\_ из \_\_\_\_\_, и к нему подают \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, изюм, урюк.

**сахара, пиал, восточные сладости**

23. Какой натуральный кофе поступает на п.о.п.?

**Натуральный кофе поступает на предприятия общественного питания обжаренный в зернах и молотый.**

24. Выбери верное.

Молотый кофе вырабатывают ...

- а. натуральным
- б. натуральным с добавлением цикория
- в. натуральный растворимый
- г. всё перечисленное**

25. Вставь пропущенные слова.

Важнейшая составная часть кофе — \_\_\_\_\_, который обуславливает \_\_\_\_\_ действие напитка.

**кофеин, возбуждающее**

26. Выбери верное.

В кофе содержатся ...

- а. белки**
- б. жиры**
- в. дубильные вещества
- г. алкалоиды**
- д. сахар**
- е. всё перечисленное

27. Перечисли, как влияют алкалоиды кофе на организм человека.

Алкалоиды кофе тонизируют центральную нервную систему, возбуждают работу сердца, способствуют повышению секреции пищеварительных желез.

28. Закончи предложение.

Большое количество кофеина оказывает ...

**... вредное воздействие на организм человека**

29. Выбери верное.

Для приготовления кофе можно использовать кофейные напитки из

растительных продуктов:

а. ячменя

б. овса

в. сои

г. желудей

д. всё перечисленное

30. Вставь пропущенные слова.

Существуют несколько способов приготовления кофе, но все они сводятся к \_\_\_\_\_ экстрактивных веществ из сухого кофе и получению вкусного, ароматного напитка.

**наиболее полному извлечению**

31. Закончи предложение.

Лучший по качеству напиток получают из кофе, размолотого ...

**непосредственно перед варкой**

32. Выбери верное.

На качество напитка влияет:

а. степень размола кофе

б. сроки хранения размолотого кофе

в. внесённые при приготовлении вкусовые добавки

г. всё перечисленное

33. Вставь пропущенные слова.

Кофе \_\_\_\_\_ помола лучше сохраняет аромат, чем \_\_\_\_\_, легче отстаивается от гущи, и напиток получается более \_\_\_\_\_.

**крупного, мелкомолотый, прозрачным**

34. Выбери верное.

На порцию черного кофе берут ...

а. 4 - 5 г размолотого кофе

**б. 6 - 8 г размолотого кофе**

в. 9 - 10 г размолотого кофе

г. 2 - 3 г размолотого кофе

35. Выбери верное.

На предприятиях общественного питания готовят:

а. кофе натуральный черный

б. кофе с молоком

в. кофе со сливками

г. кофе с лимоном

д. кофе на молоке

е. кофе со взбитыми сливками

ж. кофе по-восточному

з. кофе с мороженым

**и. всё перечисленное**

36. Расставь в нужном порядке.

При приготовлении кофейного напитка ...

1. Посуду закрывают крышкой
2. Заливают кипятком
3. Оставляют для настаивания в течение 5 - 8 минут
4. Как только кофе поднимется, нагрев прекращают
5. Доводят до кипения
6. Кофейник предварительно ополаскивают кипятком
7. Всыпают молотый кофе

6, 7, 2, 5, 4, 1, 3

1. Кофейник предварительно ополаскивают кипятком
2. Всыпают молотый кофе
3. Заливают кипятком
4. Доводят до кипения
5. Как только кофе поднимется, нагрев прекращают
6. Посуду закрывают крышкой
7. Оставляют для настаивания в течение 5 - 8 минут

37. Вставь пропущенные слова.

Отпускают кофе в \_\_\_\_\_ или кофейных \_\_\_\_\_ вместимостью \_\_\_ или \_\_\_\_\_ граммов.

стаканах, чашках, 75, 100

38. Соотнеси технологию приготовления согласно названию кофейного напитка.

1. Кофе на молоке (по-варшавски)	а. Готовят черный кофе, отдельно взбивают сливки с рафинадной пудрой. Взбитые сливки осторожно кладут в стакан с налитым кофе. Можно выпускать сливки из кондитерского конверта.
2. Кофе со взбитыми сливками (по-венски)	б. Мелко смолотый натуральный кофе засыпают в специальную посуду (турку), добавляют сахар, заливают холодной водой и доводят до кипения. Подают кофе в турке или переливают в кофейные чашки, не процеживая. На поверхности должна быть мелкозернистая пена. Отдельно подают холодную кипяченую или минеральную воду.
3. Кофе по-восточному (черный с гущей)	в. Готовят кофе более концентрированным. В сваренный и процеженный кофе добавляют горячее топленое молоко, сахар, доводят до кипения. При отпуске разливают в стаканы или чашки. Сверху положить молочную

	пенку, снятую при топлении молока.
--	------------------------------------

1 – в;

2 – а;

3 – б

39. Выбери верное.

Предприятия общественного питания какао и шоколад получают в виде ...

а. плиток

б. геля

**в. порошка**

г. всё перечисленное

40. Вставь пропущенные слова.

Какао и шоколад являются продуктами \_\_\_\_\_ пищевой ценности, благодаря содержанию в них большого количества \_\_\_\_\_. Кроме того, в них содержатся вещества, действующие \_\_\_\_\_ на нервную систему и сердечную деятельность.

**высокой, жира, возбуждающе**

41. Расставь в нужном порядке.

При приготовлении какао ...

1. Растирают до получения однородной массы

2. Доводят до кипения.

3. Подают какао в стакане или чашке. Можно подать какао со взбитыми сливками.

4. Заливают небольшим количеством горячей воды или молока

5. После этого тонкой струей, непрерывно помешивая, вливают остальное молоко

6. Какао-порошок насыпают в посуду, смешивают с сахаром

**1 – 6; 2 – 4; 3 – 1; 4 – 5; 5 – 2; 6 – 3**

1. Какао-порошок насыпают в посуду, смешивают с сахаром

2. Заливают небольшим количеством горячей воды или молока

3. Растирают до получения однородной массы

4. После этого тонкой струей, непрерывно помешивая, вливают остальное молоко

5. Доводят до кипения.

6. Подают какао в стакане или чашке. Можно подать какао со взбитыми сливками.

42. Закончи предложение.

Если шоколад поступает в плитках, то его ...

**... предварительно измельчают.**

43. Выбери верное.

По предложенным ингредиентам определить название напитка: Мёд 100, сахар 75, гвоздика 3, корица 5, кардамон или имбирь 5, лавровый лист 1, облепиха 110, вода 1000.

а. медовый айс – крим

б. напиток клюквенный



в. напиток «Петровский»

г. сбитень

44. Выбери верное.

По технологии приготовления и использованным ингредиентам определить название напитка: Черный натуральный кофе, приготовленный с сахаром, процеживают, охлаждают до температуры 5°C, разливают в бокалы и сверху кладут шарики сливочного мороженого. Подают с соломинкой.

а. кофе по-турецки

б. молочно-кофейный айс-крим

в. кофе-гляссе

г. кофе по-варшавски

45. Выбери верное.

По технологии приготовления и использованным ингредиентам определить название напитка: В стакане смешивают ложкой минеральную воду и малиновый сироп и добавляют мороженое. Подают с соломинкой и ложкой.

а. кофе по-турецки

б. малиновый айс-крим

в. кофе-гляссе

г. кофе по-варшавски

46. Закончи предложение.

Напитки, в которых все компоненты и мороженое взбивают в шейкере или миксере, называют ...

... фраппе

47. Выбери верное.

По технологии приготовления и использованным ингредиентам определи название напитка: Мороженое взбивают с ананасовым соком, добавляют минеральную или содовую воду и перемешивают ложкой.

а. ананасовый фраппе

б. ананасовый айс-крим

в. сбитень

г. ананасовый флипп

48. Выбери верное.

По технологии приготовления и использованным ингредиентам определи название напитка: Яичный желток растирают с сахаром до однородной консистенции, вливают вишневый сок и взбивают 8 - 10 минут. Подают в стакане с соломинкой.

а. вишнёвый фраппе

б. вишнёвый айс-крим

в. вишнёвый флипп

г. вишнёвый гляссе

49. Дополните схему.

Классификация холодных напитков



50. Выбери верное.

По технологии приготовления и использованным ингредиентам определи название напитка: Цедру, снятую с лимона, мелко шинкуют, заливают горячей водой, кипятят в течение 3 - 5 минут и оставляют для настаивания на 3 - 4 часа, затем процеживают, после чего добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый лимонный сок и охлаждают.

- а. лимонный фраппе
- б. лимонный айс-крим
- в. лимонный флипп
- г. лимонный напиток

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Методические рекомендации  
по выполнению практических занятий**

**ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и  
горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Преподаватель: \_\_\_\_\_

г. Маркс, 2019 г.

**Перечень практических занятий по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.**

Наименование темы МДК	№ практ. занят.	Наименование практического занятия	Кол-во часов
<b>МДК. 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</b>			
<b>Тема 1.1.</b> Организация процессов подготовки к использованию сырья, продуктов и других расходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1	<b>Практическое занятие 1.</b> Определение соответствия качества кофе и кофейных напитков согласно стандартам, ТУ.	2
	2	<b>Практическое занятие 2.</b> Определение соответствия качества сливок напитков согласно стандартам, ТУ.	2
<b>Тема 1.2.</b> Организация технологического процесса кулинарной обработки сырья, продуктов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	3	<b>Практическое занятие 3.</b> Решение ситуационных задач по организации рабочего места повара на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структуры.	2
	4	<b>Практическое занятие 4.</b> Решение ситуационных задач по организации рабочего места повара на предприятиях (в организациях) без цеховой структуры.	2
	5	<b>Практическое занятие 5.</b> Составление схем процесса кулинарной обработки фруктов, плодов и ягод.	2
	6	<b>Практическое занятие 6.</b> Решение задач на определение % отходов при обработке свежих плодов, фруктов.	2
<b>Тема 1.3.</b> Организация оснащения технологическим оборудованием, инвентарём, инструментами для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	7	<b>Практическое занятие 7.</b> Составить алгоритм эксплуатации взбивальной машины МВ-35	2
	8	<b>Практическое занятие 8.</b> Составить алгоритм эксплуатации взбивальной машины МВ-6	2
	9	<b>Практическое занятие 9.</b> Составить алгоритм эксплуатации планетарных миксеров	2
	10	<b>Практическое занятие 10.</b> Составить алгоритм эксплуатации блендеров	2
	11	<b>Практическое занятие 11.</b> Составить алгоритм эксплуатации пароконвектомата SE-UCRU 1012	2
	12	<b>Практическое занятие 12.</b> Составить алгоритм эксплуатации пароконвектомата ПКА6-1/1П	2
	13	<b>Практическое занятие 13.</b> Составить алгоритм эксплуатации машин для нарезки, слайсер	2
	14	<b>Практическое занятие 14.</b> Составить алгоритм эксплуатации кофеварки КВЭ-7	2
	15	<b>Практическое занятие 15.</b> Составить алгоритм эксплуатации МДП11-1 механизмов для дробления мак, орехов.	2

	16	<b>Практическое занятие 16.</b> Составить алгоритм эксплуатации МИК -60 для размола кофе.	2
	17	<b>Практическое занятие 17.</b> Составить алгоритм эксплуатации конвекционных плит	2
	18	<b>Практическое занятие 18.</b> Составить алгоритм эксплуатации водогрейного оборудования.	2
	19	<b>Практическое занятие 19.</b> Составить алгоритм эксплуатации мороженицы Абат -3	2
	20	<b>Практическое занятие 20.</b> Составить алгоритм эксплуатации универсального привода с насадками	2
	21	<b>Практическое занятие 21.</b> Составить алгоритм эксплуатации сювида	2
	22	<b>Практическое занятие 22.</b> Составить алгоритм эксплуатации холодильного оборудования	2
	23	<b>Практическое занятие 23.</b> Составить алгоритм эксплуатации холодильного оборудования	2
<b>МДК. 04. 02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</b>			
<b>Тема 1.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных десертов сложного приготовления.			
<b>Тема 1.2.</b> Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента.	1	Расчет количества продуктов для приготовления жареных горячих десертов сложного ассортимента.	2
	2	Составление технологических схем приготовления жареных горячих десертов сложного ассортимента.	2
	3	Составление калькуляций на жареные горячие десерты сложного ассортимента.	2
	4	Расчет количества продуктов для приготовления десертов вареных в различных жидкостях и на пару.	2
	5	Составление технологических схем приготовления десертов вареных в различных жидкостях и на пару.	2
	6	Составление калькуляций десертов вареных в различных жидкостях и на пару.	2
	7	Расчет количества продуктов для приготовления запеченных десертов сложного ассортимента.	2
	8	Составление технологических схем приготовления запеченных десертов сложного ассортимента.	2
	9	Составление калькуляций на запеченные десерты сложного ассортимента.	2
	10	Расчет количества продуктов для приготовления комбинированных десертов сложного ассортимента.	2
	11	Составление технологических схем приготовления комбинированных десертов сложного ассортимента.	
<b>Тема 1.3.</b>	12	Расчет количества продуктов для	2

Приготовление и подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента.		приготовления свежавыжатых соков, фруктово-ягодных напитков.	
	13	Составление технологических схем приготовления свежавыжатых соков, фруктово-ягодных напитков.	2
	14	Расчет количества продуктов для приготовления смузи, махито, лимонадов.	2
	15	Составление технологических схем приготовления смузи, махито, лимонадов.	2
	16	Расчет количества продуктов для приготовления холодных чая, кофе, коктейлей.	2
	17	Составление технологических схем приготовления холодных чая, кофе, коктейлей.	2
	18	Расчет количества продуктов для приготовления морсов и квасов.	2
	19	Составление технологических схем приготовления морсов, квасов.	2
<b>Тема 1.4.</b> Приготовление и подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента.	20	Расчет количества продуктов и составление технологических схем для приготовления различных видов горячего чая.	2
	21	Расчет количества продуктов и составление калькуляций для приготовления кофе.	2
	22	Составление технологических схем приготовления кофе.	2
	23	Расчет количества продуктов для приготовления какао, шоколада.	2
	24	Составление технологических схем и калькуляций приготовления какао и шоколада.	2
	25	Расчет количества продуктов и составление технологических схем приготовления горячих напитков с вином.	2
	26	Расчет количества продуктов и составление калькуляций для приготовления пуншей, сбитней, взваров.	2
	27	Составление технологических схем приготовления пуншей, сбитней, взваров.	2

#### **Пояснительная записка**

В настоящих методических указаниях представлены основные методические материалы к выполнению практических занятий по МДК.04.01 , предназначенные для обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Каждое практическое занятие и лабораторная работа содержит:

- Тему
- Цель
- Практическую часть и задание
- Результат (вывод)

Практические занятия - это форма учебных занятий, где на основе полученных знаний и сформулированных умений, обучающиеся предоставляют результаты своей практической и творческой деятельности.

От всех учебных занятий, практикумы отличаются своей направленностью на обучение обучающихся, применяя полученные знания и умения в конкретной ситуации. Проводятся с целью углубления и закрепления теоретических знаний, а так же приобретения навыков по организации рабочего места и приготовления блюд, в соответствии с нормами и правилами, выполнении техники безопасности и охраны труда, методик ведения технологических расчетов, выбору сырья и его взаимозаменяемости. Для развития навыков самостоятельного решения практических задач и эффективного использования имеющихся ресурсов.

При выполнении практических занятий основным методом обучения является самостоятельная работа студента с индивидуализацией заданий под руководством преподавателя.

Оценка преподавателя выполненной студентом работы осуществляется комплексно: по результатам выполнения заданий и оформлению работы.

### **Указания по выполнению практических занятий**

1. Обучающийся должен прийти на практическое занятие подготовленным по данной теме.
2. Каждый обучающийся должен знать правила по технике безопасности при работе в кабинете, лаборатории и учебном кулинарном цехе.
3. Практические занятия оформляются в отдельной тетради (по желанию студента обычной или распечатанной).
4. Обучающийся должен четко написать название работы, ее цель, объекты (задания) и результаты практической деятельности. Если предусмотрено оформление работ в виде таблиц, то необходимо все результаты занести в таблицу в тетради. После каждого занятия или в конце работы должен быть сделан вывод.
5. Таблицы и рисунки следует выполнять карандашом, записи – синим цветом пасты.
6. В конце работы преподаватель ставит оценку или факт выполнения работы. Оценивание может осуществляться с учетом устных ответов в процессе хода практического занятия.

### **Критерии оценки практического занятия.**

Занятия оцениваются преподавателем, исходя из следующих критериев успешности работ:

- 1) соответствие содержания работы заданной теме и оформление в соответствии с существующими требованиями;
- 2) логика изложения, взаимосвязь структурных элементов работы;
- 3) объем, характер и качество использованных источников;
- 4) обоснованность выводов, их глубина, оригинальность;
- 5) теоретическая и методическая достаточность, стиль и качество оформления компьютерной презентации

Оценивая итоговое задание, преподаватель ставит отметку.

«отлично» – работа соответствует всем критериям, обучающиеся демонстрируют творческий подход, самостоятельно находят дополнительный материал;

«хорошо» – работа не соответствует одному из критериев (1, 2,4);

«удовлетворительно» – работа не соответствует критериям 1, 2,4,5;

«неудовлетворительно» – работа не соответствует ни одному из критериев.

При получении оценки «неудовлетворительно» обучающийся должен выполнить работу повторно в указанный преподавателем срок.

### **Техника безопасности при выполнении практических занятий.**

#### **Перед началом практического занятия:**

1. Внимательно прослушайте вводный инструктаж преподавателя о порядке и особенностях выполнения практического занятия;
2. Внимательно изучите методические указания к работе, которую выполняете и строго руководствуйтесь;
3. Подготовьте рабочее место для безопасной работы: уберите его, если на нем находятся посторонние предметы;
4. Проверьте и подготовьте к работе, согласно методическим указаниям, необходимые инструменты и принадлежности.

#### **Во время работы:**

1. Выполняйте только ту работу, которая разрешена преподавателем;
2. За разъяснениями по всем вопросам выполнения практического занятия обращайтесь к преподавателю
3. Будьте внимательны и аккуратны. Не отвлекайтесь сами и не отвлекайте других. Не вмешивайтесь в процесс работы других обучающихся, если это предусмотрено инструкцией

#### **По окончании работы:**

1. Наведите порядок на рабочем месте и сдайте его преподавателю;
2. Сдайте преподавателю учебную литературу и инструменты;



### При выполнении работы строго запрещается:

1. Бесцельно ходить по кабинету;
2. Покидать помещение кабинета в рабочее время без разрешения преподавателя.

## Теоретическая часть

### Тема: Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.

**Обработанные фрукты и ягоды сразу используют для приготовления сладких блюд и напитков или организуют процесс их хранения.** Для непродолжительного хранения в течение рабочего дня обработанных, нарезанных плодов и ягод используют функциональные емкости с крышками и перфорированным дном, холодильные шкафы. **Обработанные и нарезанные свежие фрукты и ягоды охлаждают до температуры не выше +5 °С и хранят при температуре от +2 до +4 °С не более суток.** Для этого в холодильных камерах отводятся отдельные полки, предназначенные только для хранения полуфабрикатов из плодов и ягод, так как они быстро впитывают посторонние запахи и изменяют вкус.

Для предотвращения обветривания и сохранения потребительских свойств обработанных плодов и ягод (свежести, сочности, аромата и цвета) рекомендуется хранить их в специальных пластиковых контейнерах, снабженных вентиляционными клапанами (рис. 2.4, а), обеспечивающими оптимальный режим хранения.

При использовании функциональных емкостей для хранения (рис. 2.4, в, г), их заполняют обработанными фруктами и ягодами, а сверху покрывают пищевой пленкой, в которой делают отверстия для прохождения воздуха.

Также обработанные фрукты и ягоды можно хранить на льду.

Для этого на дно функциональных емкостей насыпают колотый пищевой лед, закрывают перфорированной вкладкой (второе дно), на которую выкладывают подготовленные фрукты и ягоды. Возможен и такой вариант хранения, когда на дно функциональной емкости насыпают лед и в них ставят лотки с плодами. Иногда кусочки льда выкладывают на пищевую пленку, которой закрыты фрукты (например, при хранении нарезанных лимонов, апельсинов). Тающий лед поддерживает влажность фруктов.

В случае, когда возникает необходимость более длительного хранения обработанных и нарезанных фруктов и ягод, например при подготовке к банкетам, предотвращения воздействия на них вредных факторов внешней среды (окисления, потери веса, влаги, заветривания, ухудшения вкуса), их можно вакуумировать (рис. 2.5) и хранить на холоде или замораживать (рис. 2.4, д, 2.5, б).



В целях экономии, рационализации процесса производства, сохранения в пригодном для реализации состоянии на длительный период сезонных фруктов и ягод, вакуумированные обработанные и нарезанные плоды и ягоды можно хранить в замороженном виде. Замораживание как способ хранения обработанных плодов и ягод обеспечивает сохранность потребительских свойств продукции, минимизирует потери витаминов, например потери витамина С (аскорбиновой кислоты) при хранении в замороженном виде не превышают 10 %. Для обеспечения правильного режима заморозки требуется наличие шкафов шоковой заморозки, способных поддерживать в камере температуру от -30 до -35 °С. Быстрозамороженные плоды, ягоды можно хранить в низкотемпературных морозильных камерах при температуре от -18 до -25 °С в течение года. Процесс подготовки к замораживанию включает в себя следующие действия:

- обработанные и нарезанные плоды, ягоды раскладывают в полиэтиленовые пакеты для вакуумирования или в плотно закрывающиеся пакеты, например пакеты с застежкой «молния» для замораживания; если ягоды мелкие, мягкие по консистенции (малина, земляника, черника), то их предварительно слегка подмораживают на поддоне для предотвращения слипания и сохранения формы при вакуумировании и замораживании;
- вакуумируют, маркируют, указывая дату упаковки;
- помещают в шкаф шоковой заморозки и замораживают;
- помещают для хранения в низкотемпературные морозильные камеры.

Для предприятий с небольшим дневным оборотом лучше всего замораживать плоды и ягоды небольшими порциями, что позволит избежать повторной заморозки уже размороженных продуктов.



### Тема: Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

При организации работ в холодном цехе по **приготовлению холодных сладких блюд** (компотов, киселей, желе, муссов, самбуков, кремов) необходимо учитывать, что продукция после изготовления не подвергается вторичной тепловой обработке, поэтому необходимо строго соблюдать санитарные правила при организации производственного процесса и правила личной гигиены.

Холодные сладкие блюда должны изготавливаться в таком количестве, которое может быть реализовано в короткий срок. Срок годности **желированных холодных сладких блюд** при хранении при температуре от 4 до 2 °С составляет 24 ч, **взбитых сливок** — 6 ч, **свежеотжатых соков** — 48 ч (см. [СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пи-](#)

цевых продуктов»). Не допускаются к реализации желированные сладкие блюда, компоты, холодные напитки собственного производства, фруктовые салаты, оставшиеся от предыдущего дня.

На **небольших предприятиях** общественного питания организуются **универсальные рабочие места**, на которых последовательно готовят сладкие блюда в соответствии с производственной программой, учитывая необходимость разделения работ с продуктами, прошедшими предварительную тепловую обработку, и сырыми продуктами. В **крупных холодных цехах** организуются **специализированные рабочие места**, а на крупных предприятиях (фабриках-заготовочных, кейтеринговых) выделяют целые **линии по производству и порционированию холодных сладких блюд и холодных напитков**. Фруктовые отвары, гарниры к сладким блюдам, сиропы для желированных блюд, компоты, кисели варят в горячем цехе.

В холодных цехах для приготовления сладких блюд используется **механическое оборудование** (рис. 2.9): универсальные приводы с набором сменных механизмов для нарезки, протирания плодов, приготовления свежееотжатых соков, измельчения (дробления) орехов, взбивания муссов, самбуков, сливок, сметаны; овощерезательные машины для приготовления фруктовых салатов, нарезки плодов для компотов; куттеры; блендеры для приготовления из плодов и ягод пюреобразных масс; слайсеры для очень тонкой нарезки плодов; миксеры; соковыжиматели различного назначения; взбивальные машины для взбивания сливок, сметаны, белков яиц, сиропов для мусса и др.



а

б

в



Г



Д



е



Ж



*Рис. 2.9. Механическое оборудование холодного цеха: а — взбивальная машина (настольная); б — блендер с дополнительной насадкой для взбивания; в — миксер для коктейлей; г — привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания; е — куттер для тонкого измельчения, приготовления фруктовых пюре; ж — слайсер для тонкой нарезки плодов; з — накоджет для приготовления смузи, фруктовых пюре, мороженого*

Для хранения готовых сладких блюд, охлаждения железированных сладких блюд устанавливают **холодильные камеры** или **холодильные шкафы**, производственные столы с охлаждаемым шкафом.

В ресторанах и барах устанавливают **льдогенераторы**, чтобы получать лед для приготовления и отпуска коктейлей и холодных напитков (рис. 2.10).





*Рис. 2.10. Холодильное оборудование: а — стол холодильный/морозильный; б — стол холодильный с охлаждаемой горкой; в — шкаф шоковой заморозки; г — шкаф холодильный; д — льдогенератор; е — фризер*

**Подбор механического и холодильного оборудования** зависит от мощности холодного цеха, количества требуемых продуктов, готовой холодной кулинарной продукции и холодных сладких блюд в частности. В крупных цехах устанавливают стационарное механическое оборудование большой производительности, на небольших предприятиях — машины в настольном исполнении, которые устанавливают на рабочее место по мере необходимости. При этом учитывается необходимость раздельной обработки сырья и продуктов, прошедших тепловую обработку, и раздельного хранения продуктов для холодных блюд и готовой продукции.

**Рабочее место** по оформлению холодных сладких блюд, в том числе желированных, удобно располагать на **производственных столах с охлаждаемой горкой**. Охлаждают и хранят обработанные плоды, ягоды, готовые холодные сладкие блюда **до отпуска в холодильных шкафах** или **холодильных камерах раздельно**, так как горячие продукты, положенные рядом с холодными, провоцируют порчу последних. Кроме того, внезапное повышение температуры внутри холодильника очень сильно влияет на повышение электрозатрат и заставляет его работать с повышенными механическими усилиями, что в свою очередь негативно сказывается на сроке эксплуатации самого холодильника.

**Холодные сладкие блюда** отпускаются после охлаждения в холодильных шкафах и должны иметь температуру 10 ... 14 °С.

**Замороженные сладкие блюда** (мороженое, парфе) охлаждают и замораживают в низкотемпературных холодильных камерах или шкафах шоковой заморозки.

**Подбор производственных столов** зависит от ежедневной производственной программы цеха, количества работников, одновременно работающих в цехе, поскольку фронт работ на каждого работника должен составлять не менее 1,5 м. В целях оптимизации работ **предпочтение отдается** следующим производственным **столам** (рис. 2.11):

- с полками для хранения малогабаритного электромеханического оборудования в настольном исполнении, механизмов, приспособлений, специй;
- охлаждаемым шкафом, охлаждаемой горкой;
- встроенной моечной ванной для промывки плодов, ягод, зелени.



*Рис. 2.11. Организация рабочего места по приготовлению холодных сладких блюд (стол с охлаждаемым шкафом, полками для хранения настольного оборудования, механизмов, инвентаря, инструментов, куттер, слайсер, разделочная доска для фруктов, гостроемкости, ножи, инструменты)*

Также в холодном цехе для промывки плодов и ягод устанавливают **стационарные** или **передвижные ванны** (рис. 2.12, а). Для **кратковременного хранения**

приготовленных холодных сладких блюд перед отправкой их на реализацию, транспортирования готовой продукции из цеха на раздачу в больших холодных цехах используют **передвижные тележки** и **стеллажи** (рис. 2.12, б, в), в ресторанах устанавливают **раздаточный прилавок**.



а  
в



б



в

*Рис. 2.12. Вспомогательное оборудование: а — передвижная моечная ванна; б — передвижная тележка; в — передвижной стеллаж*

В холодном цехе для приготовления холодных сладких блюд используют различные **инструменты, инвентарь, приспособления и механизмы** (рис. 2.13):





**Рис. 2.13. Инвентарь: а — шумовка; б — дурилаг; в — черпак; г — сито барабанное; д — сито конусообразное; е — веселка; ж — разливная ложка для соусов, гарниров; з — силиконовые кисточки; и — кондитерский мешок с насадками; к — венчики для взбивания (прутковый, пружинный); л — лопатка; м — шпатель кондитерский; н — формочка силиконовая порционная; о — вырубки для гренок**

- ножи поварской тройки;
- карбовочные ножи и ножи для фигурной нарезки фруктов для украшения стола, фруктовых ассорти, фруктовых салатов;
- ножи для удаления сердцевин яблок, груш, ананаса, экономной очистки плодов от кожуры;

- специальные ножи, механизмы и приспособления для быстрого извлечения косточек и деления плодов на равные части, срезания мякоти плодов с кожицы;
- разделочные доски с буквенной или цветовой маркировкой;
- ручные соковыжималки, прессы;
- терки для снятия цедры, измельчения сухарей, формы для железированных блюд;
- различные функциональные емкости, сита, дуршлаги для процеживания отваров, сиропов;
- лопатки, щипцы для перекалывания и порционирования холодных блюд;
- венчики для взбивания вручную сливок, сметаны, белков яиц;
- разливные и гарнирные ложки, соусники, диспенсеры для соусов.

### 2.5.2. Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению фруктов и ягод натуральных с сахаром, молоком, сливками, фруктовых салатов

Процесс приготовления фруктов, ягод натуральных, с сахаром, молоком, сливками, фруктовых салатов, карпаччо из фруктов сводится к нарезке и порционированию подготовленных фруктов, ягод, приготовлению заправок, подготовке взбитых сливок, оформлению блюд.

**Организуют рабочее место** на производственном столе с охлаждаемой горкой. Рядом располагают передвижной стеллаж или тележку с посудой для отпуска. **Для выполнения операции по нарезке фруктов вручную на рабочем месте подготовленные фрукты в гастроемкостях располагают слева, справа — гастроемкость для нарезанных фруктов, по центру кладут разделочную доску с маркировкой «СО», справа от доски располагают ножи и другие инструменты для нарезки** (см. рис. 2.11).

Для механизации процесса нарезки фруктов используют различные виды электромеханического оборудования, в том числе и в настольном исполнении:

- для **нарезки соломкой, ломтиками, кубиками** используют овощерезательную машину или универсальную кухонную машину со сменным механизмом для нарезки овощей и фруктов;
- для **измельчения до состояния крошки** или **приготовления пюреобразной массы** используют куттер или ручной (погружной) блендер;
- для **нарезки тонкими ломтиками** используют слайсер (см. рис. 2.9, ж).

Оборудование в настольном исполнении располагают на рабочем столе таким образом, чтобы предусмотреть место для емкостей с фруктами, подлежащими нарезке, и емкости для нарезанных фруктов.

Для **порционирования фруктового ассорти, салатов** на рабочем столе располагают весы, слева — функциональную емкость с нарезанными фруктами, ягодами, справа — посуду и инструменты, инвентарь для порционирования: лопатки, гарнирные ложки, дозаторы для сладких соусов, сиропов, сливок.

Для **взбивания сливок, сметаны** организуют отдельное рабочее место, оснащенное взбивальной машиной или планетарным миксером. Взбивание сливок в малом объеме можно проводить с помощью миксера или вручную венчиком. Для оформления салатов, фруктовых ассорти взбитыми сливками можно использовать сифон, позволяющий придавать сливкам пышную консистенцию, миную процесс механического взбивания.

### 2.5.3. Организация и техническое оснащение рабочего места для порционирования компотов, киселей, фруктов в сиропе, приготовления молочных и фруктовых напитков, молочных коктейлей

**Варку** компотов, киселей, отваров, сиропов для фруктовых напитков и холодных сладких блюд производят в горячем цехе.

**Сваренный** компот настаивают и порционируют в холодном цехе. При массовом отпуске для удобства порционирования посуду (бокалы, стаканы, креманки) устанавливают на подносы и половником (разливной ложкой) сначала кладут в них плотную часть — плоды и ягоды, а затем доливают сироп. В этом случае используют половники вместимостью от 120 до 240 мл. Подносы устанавливают на передвижные стеллажи и транспортируют к линии раздачи.

Порционирование киселей жидкой консистенции, подаваемых как напитков, осуществляют так же.

Для киселей из ягод клюквы, брусники, черники с помощью *механических* или *электросоковыжималок* отжимают сок, оставляют его для временного хранения в холодильнике в неокисляющейся посуде, например в кастрюле (функциональной емкости) из нержавеющей стали, а из мезги варят отвар.

Быстрое охлаждение компотов или киселей можно осуществить, перелив их из стационарных котлов в наплитную посуду и установив последнюю в шкафы (камеры) шоковой заморозки, где, например, 50-литровый котел с температуры 95 °С в течение 1,5 ч может быть охлажден до температуры 3 °С.

Для **приготовления лимонада, быстрого приготовления взбитых сливок**, минуя процесс их механического взбивания, используют *сифоны* (рис. 2.14), заряженные баллончиками с углекислым газом. Сифон заряжают, вливая в колбу фруктовый сироп для лимонада или сливки любой жирности, вставляют баллончик с углекислым газом, проворачивают его так, чтобы баллончик прокололся и углекислый газ перемешался с сиропом или сливками. Затем, надавив на рычаг, сироп выливают в порционную посуду для отпуска, а сливки выпускают в виде рисунка в стакан (чашку) на поверхность напитка или в креманку (десертную тарелку) на поверхность или рядом со сладким блюдом.



**Рис. 2.14. Сифон (Кремер)**

Для охлаждения напитков готовят *лед кубиками*. Массовое приготовление льда производят с помощью *льдогенераторов* (см. рис. 2.10, д), мощность устанавливаемого оборудования определяется потребностью производства.

Для приготовления молочных коктейлей используют *стационарные блендеры*, позволяющие измельчить ингредиенты, входящие в коктейль, и взбить напиток (см. рис. 2.9, в). Рядом располагают холодильный стол с охлаждаемой горкой. Для отмеривания и загрузки продуктов в блендер на рабочем месте располагают мерную посуду, весы, щипцы, ложки для порционирования мороженого.

## 2.5.4. Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления желированных сладких блюд: киселей, желе, муссов, самбуков, кремов

**Желе, муссы** готовят из свежих плодов, ягод, из плодово-ягодных соков, молока, кисломолочных продуктов.

**Рабочее место по приготовлению желированных сладких блюд** лучше организовать на холодильном столе или холодильном столе с охлаждаемой горкой (см. рис. 2.10, а, б), или на производственном столе, расположенном рядом с холодильным шкафом или холодильной камерой, шкафом шоковой заморозки (см. рис. 2.10, в, г).

На столе располагают настольные электронные весы, так как приготовление желированных сладких блюд связано с **точным соблюдением норм закладки продуктов**, в противном случае желированные блюда могут не застыть.

**Желатин** взвешивают на весах, отмеряют с помощью мерной посуды или отвешивают на весах воду и замачивают. Для этого в кастрюлю вначале вливают воду и затем добавляют в нее сухой желатин. Время замачивания зависит от вида желатина и, как правило, указывается производителем на упаковке. Взвешивание воды можно заменить отмериванием ее с помощью мерной тары (мерных ковшей, черпаков, кружек и др.).

**Сок** отжимают вручную или с помощью электросоковыжималок. Для отжима вручную используют специальные приспособления — прессы для отжима сока. Предварительно ягоды можно сначала измельчить с помощью блендера. Сок переливают в посуду из нержавеющей стали, позволяющей предотвратить разрушение витамина С. В целях соблюдения требований по безопасности готовой продукции не рекомендуется хранить сок в стеклянной таре. Хранят сок до введения в желе на холоде.

**Варку сиропов** производят в горячем цехе в наплитной посуде (котлы, кастрюли) на электроплите или газовой плите либо в стационарных электроварочных котлах (в случае массового приготовления желе в больших количествах).

Для **взбивания желе или белков яиц, сметаны или сливок**, в зависимости от количества взбиваемого продукта, используют венчик для ручного взбивания пружинный (см. рис. 2.13, к), настольную взбивальную машину (планетарный миксер) или блендер с насадкой для взбивания (см. рис. 2.9, а, б). Белки яиц, сливки, сметану взбивают после предварительного охлаждения в холодильнике или шкафу шоковой заморозки (см. рис. 2.10, в), что облегчает и ускоряет процесс взбивания. Массу для мусса (желе) или самбука взбивают при температуре около 50 °С в специальной емкости для взбивания (деже взбивальной машины) или кастрюле (миске) из нержавеющей стали для сохранения цвета готового продукта, так как при контакте фруктового желе с медью или железом, алюминием его цвет может измениться.

**Уваривание яично-молочной смеси** лучше проводить в кастрюле из алюминия (алюминий хуже проводит тепло, чем сталь), температура смеси не должна превышать 70 °С, так как белки яиц свертываются при температуре выше 70 °С.

Лучше использовать **водяную баню** в настольном или стационарном исполнении (рис. 2.15).



а

б

*Рис. 2.15. Водяная баня: а — в настольном исполнении; б — в стационарном исполнении*

**Порционируют** желе в порционные формы (керамические, металлические или из силикона), предварительно взвесив их и определив, какое количество желе в них входит (см. рис. 2.13, н), или в гастроемкости (см. [рис. 2.5, а, в, д](#)) при многопорционном приготовлении.

Готовое желе или другие желированные блюда **вынимают** из порционных формочек. Для этого на рабочем столе ставят емкость с горячей водой, формочки опускают в горячую воду так, чтобы она не перелилась через край внутрь формы, обтирают дно полотенцем, переворачивают, прижав ко дну посуды (креманки или десертной тарелки), в которой собираются отпускать и слегка встряхивают (рис. 2.16, а).



а

б

в

г

**Рис. 2.16. Посуда и инвентарь для отпуска сладких блюд:** *а* — *креманки стеклянные и металлическая*; *б* — *дозаторы для соусов (диспенсеры)*; *в* — *мерные ложки*; *г* — *барная станция для порционирования соусов*; *д* — *ложка для порционирования мороженого*

Если формочку передержать в горячей воде, слишком много желе расплавится и вытечет в порционную посуду для отпуска.

**Порционирование желированных блюд** при приготовлении их в гастроемкостях, противнях с высокими бортами осуществляют следующим образом:

- гастроемкость взвешивают;
- определяют общий вес чистого желе;
- определяют количество порций, которое может получиться из данного количества желе, и нарезают на порции ножом.

Линия разреза должна быть зигзагообразной, что позволяет добиться более эстетичного вида порции. Чтобы при нарезке порции были одной массы, дно гастроемкостей или противней с высокими бортами должно быть ровным.

**При оформлении желированных сладких блюд** к ним в креманки или на порционные десертные тарелки подливают фруктовый соус или сироп, для чего используют диспенсеры, мерные ложки или стационарные барные станции для порционирования соусов (рис. 2.16, *б*, *в*, *г*).

#### **Тема: Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению замороженных сладких блюд: мороженого, парфе**

В крупных ресторанах мороженое готовят из сухих или жидких смесей. С этой целью в цехе устанавливают **фризер** (см. рис. 2.10, *е*). В небольших ресторанах реализуют мороженое, поступающее с хладокомбинатов, которое до использования хранят в морозильных камерах.

**Рабочее место по порционированию** готового мороженого организуют на морозильном столе, оснащенном охлаждаемой горкой, в которой располагают соусы и другие дополнительные компоненты (например: натертый шоколад, дробленый орех и др.). На рабочем месте располагают:

- мерные ложки (рис. 2.16, *д*), позволяющие порционировать мороженое шариками;
- емкость с горячей водой (ложку перед погружением в мороженое смачивают в воде, мороженое легко выходит из мерной ложки в виде шарика).

**Приготовление мороженого из готовых смесей** включает в себя *следующие операции*:

- соединение сухой смеси с холодным кипяченым молоком;
- взбивание;
- замораживание.

Для приготовления требуются только миксер, или взбивальная машина и морозильник, или (что лучше) шкаф шоковой заморозки: быстрая заморозка позволяет добиться более нежной консистенции и высокого качества мороженого.

Для **порционного приготовления сорбета** используют аппарат для тонкого измельчения замороженной массы — пакоджет (см. рис. 2.9, з), шкаф шоковой заморозки (см. рис. 2.10, в); пакоджет позволяет тонко измельчить до нежной пюреобразной консистенции предварительно замороженные фрукты, сливки, яично-молочную смесь с сахаром прямо в замороженном виде. Компоненты сорбета закладывают в контейнер для пакоджет, замораживают в течение нескольких часов, по мере спроса контейнер достают из шкафа шоковой заморозки, устанавливают в аппарат, измельчают такое количество замороженной массы, которая требуется для отпуска, и сразу отпускают.

Для **приготовления мягкого мороженого из готовой смеси** используют фризер, в котором смесь перемешивается, замораживается и взбивается. Аппарат устанавливают на линии раздачи рядом с прилавком с охлаждаемой горкой для хранения компонентов, необходимых для оформления мороженого таким образом, чтобы вокруг него была предусмотрена свободная зона для обеспечения вентиляции воздуха.

### **Тема: Организация и техническое оснащение рабочего места повара для порционирования и отпуска сладких блюд**

При организации рабочего места повара для **порционирования сладких блюд и напитков** слева от производственного стола ставят стеллаж или тележку с чистой посудой, под крышкой стола укрепляют полки для инструментов и инвентаря, на столе устанавливают горку для специй и приправ, весы. Справа устанавливают стеллаж с подносами или тележку для приготовленных сладких блюд и напитков.

На современных предприятиях в холодном цехе на рабочем месте для порционирования и оформления холодных сладких блюд устанавливают холодильные столы с горкой для хранения подготовленных к отпуску охлажденных и замороженных продуктов, фруктов, ягод, холодных сладких соусов и других заготовок.

### **Тема: Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.**

#### **Виды технологического оборудования холодного цеха**

В холодном цехе для приготовления холодных сладких блюд и напитков используют следующие виды технологического оборудования:

#### **1. Механическое:**

- универсальные приводы или универсальные кухонные машины со сменными механизмами;
- слайсеры;
- миксеры;
- блендеры;
- соковыжималки;
- пакоджет для измельчения замороженных продуктов и некоторые др.

#### **2. Холодильное:**

- столы холодильные с охлаждаемой горкой;
- холодильники;
- шкафы шоковой заморозки;
- льдогенераторы;
- фризеры.

## Механическое оборудование

### Универсальная кухонная машина

**Универсальная кухонная машина (УКМ)** - оборудование, сочетающее в себе функции куттера (измельчение различных продуктов до пюреобразной консистенции), мясорубки, овощерезки и миксера.

Универсальная кухонная машина состоит из приводного механизма и комплекта сменных исполнительных механизмов. Приводной механизм представляет собой устройство, состоящее из электродвигателя и редуктора. Исполнительные механизмы подсоединяются к выходному валу редуктора и крепятся к горловине.

Наименование, назначение сменных механизмов, наиболее часто включаемых в набор к универсальной кухонной машине (универсальному приводу) как отечественного, так и импортного производства, используемых в процессе приготовления сладких блюд, представлено в табл.

### Назначение сменных механизмов универсальной кухонной машины

<i>Наименование сменных механизмов</i>	<i>Назначение</i>
Мясорубка	Измельчение плодов, ягод, орехов, сухофруктов
Кофемолка	Дробление зерен кофе, специй, орехов
Механизм для измельчения сухарей и специй	Дробление сухарей (для пудинга сухарного, панирования), специй
Протирочный механизм	Для приготовления пюре из плодов ягод (сырых или прошедших тепловую обработку)
Овощерезательный механизм	Для нарезки сырых овощей, фруктов, придания им требуемой формы: терочный диск (соломка (жульен) из твердых продуктов), комбинированные ножи (для нарезки овощей и плодов брусочками), дисковый нож (для нарезки ломтиками)
Механизм для натирания сыра	Натирание сыра для чизкейка
Механизм для взбивания и перемешивания: прутковый взбиватель	Для взбивания сметаны, сливок, белков яиц, белков яиц с сахаром, желтков яиц с жиром и сахаром, взбивания мусса, самбука.
четырехлопастный взбиватель	Для взбивания крема, приготовления жидкого теста (для блинчиков)
Соковыжималка	Для отжима сока из овощей, фруктов, ягод

### Машина для тонкой нарезки продуктов (слайсер)

Для тонкой нарезки фруктов (яблоко, груша, айва, апельсинов, лимонов, ананасов, дынь), используемых в приготовлении фруктового ассорти, фруктовых салатов, карпаччо из плодов, чипсов из плодов, можно использовать слайсер.

Слайсер - машина, позволяющая производить нарезку продукта заданной толщины. Регулировка толщины нарезки продукта колеблется от 1 до 45 мм. При регулировке заданной толщины и использовании плодов одинаковой формы, габаритов можно рассчитать выход в граммах.



Слайсер позволяет сократить продолжительность нарезки. Но здесь важна не только экономия времени, но и качество выполнения работы: все ломтики одинаковой толщины, место среза абсолютно ровное даже там, где встречаются косточки. Отличаются модели слайсеров в основном диаметром дискового ножа. Размер дискового ножа в диаметре колеблется от 195 до 350 мм, но для холодного цеха ресторана, где производится нарезка продукта толщиной не более 220 мм, достаточно иметь слайсер с диаметром дискового ножа не более 275 мм.

### Соковыжималка

Рецептуры многих сладких блюд и напитков основаны на использовании свежееотжатых фруктовых и ягодных соков. Для отжима сока на предприятиях общественного питания используют различные соковыжималки и приспособления. Выбор оборудования и приспособлений зависит от вида фруктов или ягод и объема производства. На предприятиях питания все соковыжималки по своему назначению подразделяются на соковыжималки для цитрусовых и соковыжималки универсальные - для остальных фруктов, ягод, овощей, зелени и даже орехов.

По типу работы соковыжималки для цитрусовых подразделяются:

- на механические, которые представляют собой своеобразный пресс, отжимающий сок в полуавтоматическом режиме за счет вращения конуса и удерживания половинки плода оператором;
- автоматические, которые позволяют отжимать сок без постороннего участия. Оператор закладывает цитрусовые в специальный бункер и включает пуск, после чего аппарат обрабатывает фрукты самостоятельно.

Механические соковыжималки используют в тех случаях, когда требуется получить небольшое количество сока. Для отжима сока в незначительных количествах из одного-двух плодов цитрусовых используют ручные приспособления, в том числе сквизер.

Сквизер - ручной пресс для отжима сока из долек цитрусовых.



*Рис. Соковыжималка*



*Рис.Сквизер*



*Рис.Соковыжималка для цитрусовых*

### **Миксер**

**Миксер** - электрический прибор для быстрого смешивания холодных напитков, сбивания сливок, белков яйца, фруктовых смесей для мусса, различных кондитерских смесей и жидкого теста.

В индустрии питания существует большое количество миксеров различного назначения. В настоящее время самыми распространенными являются так называемые планетарные миксеры, или настольные взбивальные машины (см. рис.). Планетарными их называют за счет специфической передачи, передающей вращение рабочим органам миксера, когда в процессе смешивания насадка вращается не только вокруг собственной оси, но и перемещается по внутреннему периметру дежи, что напоминает движение планет вокруг своей оси и вокруг солнца одновременно.



*Рис.миксер планетарный*

### **Блендер**

**Блендер** - электроприбор, предназначенный на предприятиях питания для тонкого измельчения и взбивания (см. рис.).

Блендер может выполнять множество функций, если оснащен дополнительными насадками для измельчения пищи, приготовления пюре и эмульсий, взбивания напитков, муссов, а также для измельчения льда.

Используются в общественном питании блендеры двух видов: погружные и стационарные.

Стационарный блендер (см. рис.) используют в основном для приготовления холодных напитков (коктейлей, смузи) и измельчения льда. Погружной блендер (или гомогенизатор) также предназначен для тонкого измельчения до однородной пюреобразной консистенции сырых или

прошедших тепловую обработку плодов и ягод, но измельчение можно производить в той посуде, в которой они готовились (котел, кастрюля и др.). Отсюда и название - «погружной» блендер. При использовании специальной насадки - венчика, погружной блендер можно использовать для взбивания белков яиц, сливок, сметаны, муссов и др.



*Рис. Блендер стационарный*



*Блендер погружной*

### **Куттер**

**Куттер** - электроприбор, предназначенный для приготовления гомогенных смесей путем измельчения, взбивания, смешивания, но в отличие от блендера он оснащен более мощными ножами, что позволяет перерабатывать даже жесткие продукты.

В зависимости от требуемой производительности на предприятии питания устанавливают стационарные (напольные) или настольные модели. В холодном цехе ресторана, как правило, используют куттеры в настольном исполнении с вместимостью чаши от 1,5 до 11,5 л (в зависимости от модели и производителя).

Комплект серповидных ножей включает в себя:

- нож с гладким лезвием, используемый для рубки плодов, ягод, зелени;
- зубчатый нож, используемый для рубки сухарей, твердого сыра, сухофруктов, цукатов, шоколада, льда;
- перфорированный нож, используемый для тонкого измельчения масс для муссов, кремов, соусов, приготовления эмульсий и т. д.



*Рис.Куттер*

### **Аппарат для тонкого измельчения замороженных продуктов пакоджет (PacoJet)**

**Пакоджет** - это аппарат, напоминающий по конструкции блендер и предназначенный для измельчения (гомогенизации) замороженных продуктов и смешивания до получения густой однородной ледяной пасты, напоминающей по виду и вкусу мороженое (сорбет) (см.рис. 2.8, з). Аппарат может использоваться для приготовления сорбета, мороженого, фруктовых пюре, смузи. Инновационность технологии заключается в особой прочности измельчающих ножей, способных замороженному продукту придать консистенцию мороженого, и высочайшей скорости измельчения.



*PacoJet*

### **Холодильное оборудование Шкаф шоковой заморозки**

В настоящее время для быстрого охлаждения используют шкафы шоковой заморозки (см. рис. 2.9, в), английское название которых (blast chiller и blast chiller-freezer) можно переводить и как интенсивная заморозка, и как ускоренная заморозка, но слово «шоковая» более четко отображает суть и принцип работы.

Шоковая заморозка - это процесс быстрой заморозки в очень короткий период до температуры - 20 °С, заключающийся в превращении внутриклеточной жидкости в лед.

Шоковая заморозка позволяет приостановить жизнедеятельность микроорганизмов в клеточной структуре продукта, в результате чего предотвращается его преждевременная порча и увеличивается срок хранения.

### **Льдогенератор**

**Льдогенератор** - вид профессионального холодильного оборудования, служащий для быстрого производства льда, необходимого для подачи некоторых сладких блюд (фруктового ассорти, фруктовых салатов), охлаждения напитков.



*Рис. Льдогенератор*

### **Фризер**

**Фризер** - это аппарат, который используется при производстве мороженого, для замораживания и взбивания смеси полуфабрикатов.

Основная часть фризера - это цилиндр, который покрыт охлаждающей рубашкой. Внутри него находится механизм, взбивающий замораживаемую смесь (он представляет собой мешалку с ножами, которая быстро вращается).



*Рис. Фризер*

## Гранитор

**Гранитор** - это аппарат, предназначенный для приготовления густой снегообразной смеси «гранито» из фруктовых соков, пюре, сиропов  
Слэш (гранито) - это что-то среднее между мягким фруктовым мороженым и коктейлем.



*Рис. Гранитор*

## КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Как правильно хранить полуфабрикаты для холодных и горячих блюд и напитков?
2. Как правильно необходимо вынуть желе из порционных формочек?
3. Почему необходимо белки яиц, сливки, сметану перед взбиванием охлаждать?
4. Как правильно необходимо расположить на рабочем месте инвентарь и фрукты для выполнения операции по нарезке фруктов вручную?
5. Пакоджет – это аппарат для \_\_\_\_\_
6. Фризер – это \_\_\_\_\_
7. Перечислите виды соковыжималок, применяемых на предприятиях питания, и укажите их назначение.
8. Задание на опережение. Пользуясь интернет-источниками рассмотрите, что такое темперирование шоколада.

### **Практическое занятие 1.**

**Тема:** Определение соответствия качества кофе и кофейных напитков согласно стандартам, ТУ.  
**Цель:** формирование практических умений работать с нормативной документацией.  
На выполнение работы отводится 2 час на одно задание.

### **Практическое занятие 2.**

**Тема:** Определение соответствия качества сливок напитков согласно стандартам, ТУ.  
**Цель:** формирование практических умений работать с нормативной документацией.  
На выполнение работы отводится 2 час на одно задание.

### **Практическое занятие 3.**

**Тема:** Решение ситуационных задач по организации рабочего места повара на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структуры.  
**Цель:** тренинг и закрепление навыков организации рабочего места  
**МТО:** теоретический материал (конспект), плакат «Схема организации рабочих мест холодного цеха, натуральные образцы инструмента, инвентаря, приспособлений, посуды и оборудования.

#### **Ход работы:**

С правилами безопасности и охраной труда ознакомлен(а). Обязуюсь их строго выполнять!  
\_\_\_\_.\_\_\_\_.20 \_\_\_\_ года \_\_\_\_\_

(Подпись студента)

**Задание 1.** Изучить организацию рабочих мест при приготовлении холодных сладких блюд

#### Порядок выполнения:

1.1. Повторить теоретический материал,

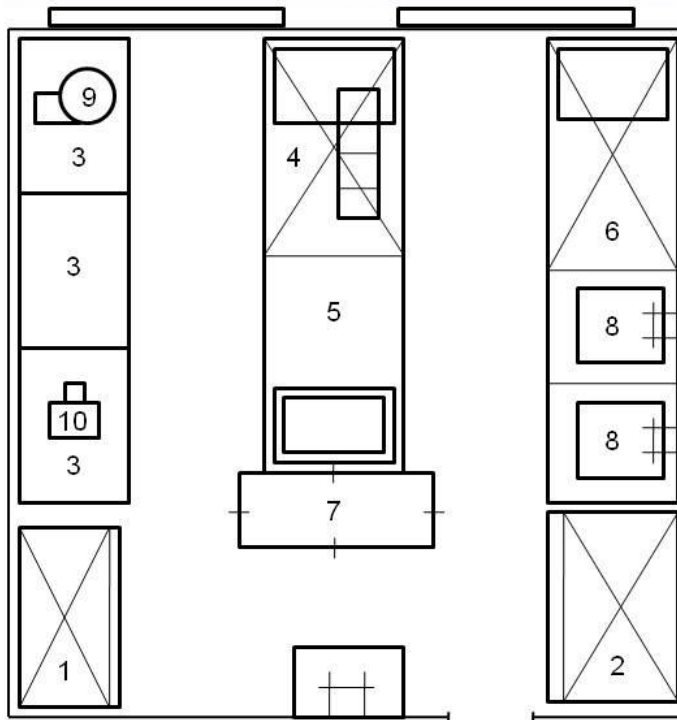
В холодном цеху устанавливают производственные столы, одну или несколько моечных ванн, металлические подставки и подтоварники. На рабочем месте повара по оформлению блюд необходимо предусмотреть холодильный стол, весы порционные и полку для посуды.

Санитарные нормы: первичную и тепловую обработку продуктов для сладких блюд производят в овощном и горячем цехах. Доготовку и оформление выполняют в холодном цехе в специально отведенном месте.

В цеху должны соблюдаться чистота и порядок. Продукты должны правильно храниться. Повар должен быть в чистой санитарной одежде, соблюдать личную гигиену и вовремя проходить медицинские осмотры. Ежедневно должна проводиться влажная уборка, генеральная уборка не реже 1 раза в неделю.

Приготовление и оформление холодных блюд и закусок производится в перчатках и при помощи специальных инструментов и инвентаря. Инвентарь и инструмент должны подвергаться специальной санитарной обработке. Перчатки должны меняться в соответствии со сменой операции.

# Планировка холодного цеха



1. Холодный шкаф;
2. Холодильный шкаф;
3. Стол производственный;
4. Секция-стол с охлаждаемым шкафом и горкой;
5. Низкотемпературный прилавок;
6. Секция-стол с охлаждаемым шкафом;
7. Передвижной стеллаж;
8. Моечная ванна;
9. Машина для нарезки вареных овощей;
10. Маслоделитель ручной.

1.2 Экскурсия в лабораторию «учебный кулинарный цех» и тренинг по организации рабочего места

**Задание 2. Отчет:** составить схему организации рабочих мест

Холодное сладкое блюдо:

Схема организации рабочего места:

Оборудование:	Инструмент, инвентарь, приспособления, посуда:

Сделать вывод



#### Практическое занятие 4.

**Тема:** Решение ситуационных задач по организации рабочего места повара на предприятиях (в организациях) без цеховой структуры.

**Тема:** Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.

**Цель:** тренинг и закрепление навыков организации рабочего места

**МТО:** теоретический материал (конспект), плакат «Схема организации рабочих мест холодного цеха, натуральные образцы инструмента, инвентаря, приспособлений, посуды и оборудования.

#### Ход работы:

С правилами безопасности и охраной труда ознакомлен(а). Обязуюсь их строго выполнять!

\_\_\_\_.\_\_\_\_.20 \_\_\_\_ года \_\_\_\_\_

(Подпись студента)

**Задание 1.** Изучить организацию рабочих мест при приготовлении горячих сладких блюд

#### Порядок выполнения:

##### 1.1 Повторить теоретический материал

При приготовлении горячих сладких блюд используют:

- Универсальный привод ПУ-06 с комплектом машин - взбивальной, протирачной, для отжимания сока,
- Шкаф пекарский электрический СМ-3
- Шкафы жарочные ШЖЭ-0,51 и ШЖЭ-0,85
- Холодильные шкафы
- Котел пищеварочный электрический секционный модулированный КПЭСМ-60М
- Котлы наплитные вместимостью 20, 30, 40 и 50 л
- Кастрюли, сотейники
- Веселка деревянная
- Венчики для взбивания Сита
- Формы, формочки
- Противни – металлические и силиконовые;
- Кондитерские мешки с насадками – для украшения кремом, сливками, суфле;
- Дозаторы и мерные стаканчики
- Ножи и слайсеры;
- Ролики – для вырезания;
- Кисти кондитерские – для смазывания пирогов глазурью или другими смесями.

Санитарные нормы: все оборудование, инвентарь и посуда должны содержаться в чистом виде.

1.2 Экскурсия в лабораторию «учебный кулинарный цех» и тренинг по организации рабочего места.

## Задание 2. Отчет: составить схему организации рабочих мест

Горячее сладкое блюдо:	
Схема организации рабочего места:	
Оборудование:	Инструмент, инвентарь, приспособления, посуда:
11.	11.
12.	12.
13.	13.
14.	14.
15.	15.
16.	16.
17.	17.
18.	18.
19.	19.
20.	20.

### Сделать вывод

#### **Практическое занятие 5.**

**Тема:** Составление схем процесса кулинарной обработки фруктов, плодов и ягод.

#### **Практическое занятие 6.**

**Тема:** Решение задач на определение % отходов при обработке свежих плодов, фруктов.

#### **Практическое занятие 7.**

**Тема:** Составить алгоритм эксплуатации взбивальной машины МВ-35

#### **Практическое занятие 8.**

**Тема:** Составить алгоритм эксплуатации взбивальной машины МВ-6

#### **Практическое занятие 9.**

**Тема:** Составить алгоритм эксплуатации планетарных миксеров

#### **Практическое занятие 10.**

**Тема:** Составить алгоритм эксплуатации блендеров

#### **Практическое занятие 11.**

**Тема:** Составить алгоритм эксплуатации пароконвектомата SE-UCRU 1012

#### **Практическое занятие 12.**

**Тема:** Составить алгоритм эксплуатации пароконвектомата ПКА6-1/1П

#### **Практическое занятие 13.**

**Тема:** Составить алгоритм эксплуатации машин для нарезки, слайсер

#### **Практическое занятие 14.**

**Тема:** Составить алгоритм эксплуатации кофеварки КВЭ-7

#### **Практическое занятие 15.**

**Тема:** Составить алгоритм эксплуатации МДП11-1 механизмов для дробления мак, орехов.

#### **Практическое занятие 16.**

**Тема:** Составить алгоритм эксплуатации МИК -60 для размола кофе.

#### **Практическое занятие 17.**

**Тема:** Составить алгоритм эксплуатации конвекционных плит

**Практическое занятие 18.**

**Тема:** Составить алгоритм эксплуатации водогрейного оборудования.

**Практическое занятие 19.**

**Тема:** Составить алгоритм эксплуатации мороженицы Абат -3

**Практическое занятие 20.**

**Тема:** Составить алгоритм эксплуатации универсального привода с насадками

**Практическое занятие 21.**

**Тема:** Составить алгоритм эксплуатации сювида

**Практическое занятие 22.**

**Тема:** Составить алгоритм эксплуатации холодильного оборудования

**Практическое занятие 23.**

**Тема:** Составить алгоритм эксплуатации холодильного оборудования

**МДК. 04. 02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.**

**Содержание**

Перечень практических занятий .....	2
Пояснительная записка.....	4
Правила выполнения практических занятий.....	4
Практическое занятие №1 .....	6
Практическое занятие №2.....	7
Практическое занятие №3.....	8
Практическое занятие №4.....	9
Практическое занятие №5.....	10
Практическое занятие №6.....	11
Практическое занятие №7.....	12

Практическое занятие №8.....	13
Практическое занятие №9.....	14
Практическое занятие №10.....	15
Практическое занятие №11.....	16
Практическое занятие №12.....	17
Список литературы .....	17

**Перечень практических занятий по МДК. 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков профессионального модуля**

Наименование темы	Наименование практического занятия	Количество часов, отведенное на выполнение практического
Организация и процессы приготовления, приготовления фруктовых и ягодных десертов, мороженого, кремов. Организация и процессы приготовления сладких мучных блюд. Организация и процессы приготовления компотов; железированных блюд	<b>Практическое занятие № 1</b> Составление технологических карт приготовления фруктовых и ягодных десертов.	2
	<b>Практическое занятие № 2</b> Составление технологических карт приготовления компотов, киселей.	2
	<b>Практическое занятие № 3</b> Составление технологических карт приготовления десертов со сливками, с мороженым.	2
	<b>Практическое занятие № 4</b> Составление технологических карт приготовления желе, муссов, самбуков.	2
	<b>Практическое занятие № 5</b> Составление технологических	2

	карт приготовления самбуков.	
	<b>Практическое занятие № 6</b> Составление технологических карт приготовления сладких мучных блюд.	2
Организация и процессы приготовления чая и чайных напитков.	<b>Практическое занятие № 7</b> Составление технологических карт приготовления чая.	2
Организация и процессы приготовления кофе и кофейных напитков, какао.	<b>Практическое занятие № 8</b> Составление технологических карт приготовления чайных напитков.	2
Организация и процессы приготовления холодных напитков.	<b>Практическое занятие № 9</b> Составление технологических карт приготовления кофе.	2
	<b>Практическое занятие № 10</b> Составление технологических карт приготовления кофейных напитков.	2
	<b>Практическое занятие № 11</b> Составление технологических карт приготовления какао напитков.	2
	<b>Практическое занятие № 12</b> Составление технологических карт приготовления шоколада.	2

## Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению практических занятий предназначены для обучающихся по **МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков профессионального модуля ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

Каждое практическое занятие содержит:

- Тему работы
- Цель
- Теоретическую часть
- Практическую часть
- Задание
- Результат

Практические занятия - это форма учебных занятий, где на основе полученных знаний и сформулированных умений, обучающиеся предоставляют результаты своей практической и творческой деятельности по **МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков профессионального модуля ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.**

От всех учебных занятий, практикумы отличаются своей направленностью на обучение обучающихся, применяя полученные знания и умения в конкретной ситуации.

Практические занятия проводятся с целью углубления и закрепления теоретических знаний, а так же приобретения навыков по выбору сырья, организации рабочего места и приготовления блюд, в соответствии с нормами и правилами.

Темы практических занятий выбраны преподавателем из предлагаемых в программе альтернативных вариантов тем работ с наличием имеющихся возможностей.

### Правила выполнения практических занятий

Прежде чем приступить к выполнению задания, прочтите рекомендации к выполнению в данном методическом пособии. Ознакомьтесь с перечнем рекомендуемой литературы, повторите теоретический материал, относящийся к теме работы.

Закончив выполнение работы, вы должны сдать результат преподавателю. Если возникнут затруднения в процессе работы, обратитесь к преподавателю.

#### Критерии оценки:

- Вы правильно выполнили задание. Работа выполнена аккуратно- «5» (отлично);

- Вы не смогли выполнить 2-3 элемента. Работа выполнена аккуратно- «4» (хорошо);
- Работа выполнена аккуратно, технологически неправильно - «3» (удовлетворительно)

## Теоретическая часть



### ЗНАЧЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД В ПИТАНИИ:

«...еда, начатая с удовольствием вследствие потребности в еде, должна и закончиться им же, несмотря на удовлетворение потребности, причём объектом этого удовольствия является вещество, почти не требующее на себя пищеварительной работы....- сахар».

И. П. Павлов.

Сладкие блюда подают в конце обеда на десерт, поэтому их еще называют десертными, или третьими блюдами. Их можно использовать во время завтрака, ужина, полдника. Сладкие блюда не только вкусны, но и весьма питательны.

Для приготовления сладких блюд используют фрукты и ягоды в свежем, сухом и консервированном виде, фруктово-ягодные сиропы, соки, экстракты, содержащие различные минеральные вещества, витамины и пищевые кислоты. В некоторые блюда входят сливки, сметана, яйца, масло, крупы, богатые белками, жиром, углеводами и обладающие большой калорийностью. Некоторые сладкие блюда, как например сливочное мороженое, крем богаты жирами, а такие блюда, как воздушный пудинг - белками.

Сладкие блюда, особенно блюда из плодов и ягод, рекомендуется включать в рационы питания и в первую очередь детям. Плоды и ягоды содержат витамины А, В1, С, Р, особенно они богаты витаминами С.

Улучшить вкусовые качества сладких блюд и придать им аромат помогают входящие в их состав изюм, орехи, какао, ванилин, вино, лимонная кислота, желирующие продукты и другие.

### КЛАССИФИКАЦИЯ СЛАДКИХ БЛЮД:

По температуре подачи сладкие блюда делят:

- на холодные (10–14 °С) и
- горячие (55 °С).

**Холодные сладкие блюда** – свежие фрукты и ягоды, натуральные или свежезамороженные; компоты из свежих, сухих и консервированных фруктов и ягод;

**Желированные блюда** — кисель, желе, мусс, самбук, крем;

**Замороженные блюда** — мороженое, пломбир, парфе.

Температура подачи этих блюд не менее минус 4–6 °С.

**Горячие сладкие блюда** - пудинги, яблоки в тесте жареные, шарлотка яблочная, яблоки с рисом, яблоки по-киевски, печеные яблоки, каша Гурьевская, гренки плодами и ягодами.

## ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ ДЛЯ СЛАДКИХ БЛЮД:

Первичную и тепловую обработку продуктов для сладких блюд производят в овощном и горячем цехах.

Холодные сладкие блюда отпускают в стаканах или креманках, а также в десертных тарелках или глубоких блюдах. Горячие блюда – в стеклянных или мельхиоровых тарелках, на блюдах, порционных сковородах.

Свежие фрукты и ягоды хранят промытыми и обсушенными, выложив невысоким слоем, в холодильнике при температуре 0–6 °С.

Холодные сладкие блюда (компоты, желе и др.) хранят в холодильнике или охлажденном помещении при температуре 0—14 °С в течение суток. Для их хранения лучше использовать неокисляющуюся фарфоровую или эмалированную посуду. Горячие сладкие блюда (пудинги, запеканки) хранят в жарочном шкафу при температуре 55–60 °С, а также на водяном или паровом мармите.

### Назовите:

- основной ингредиент, используемый при приготовлении сладких блюд?

---

---

---

---

- классификацию сладких блюд по температуре подачи



- посуду для подачи сладких блюд  
холодные \_\_\_\_\_  
горячие \_\_\_\_\_

- витамины, содержащиеся в сладких блюдах \_\_\_\_\_
- продукты, которыми можно повысить калорийность сладких блюд?

## СВЕЖИЕ ФРУКТЫ И ЯГОДЫ



Свежие фрукты и ягоды сами по себе являются прекрасным десертом. Задача при обработке – сохранить привлекательный внешний вид, вкус и максимальное количество витаминов.

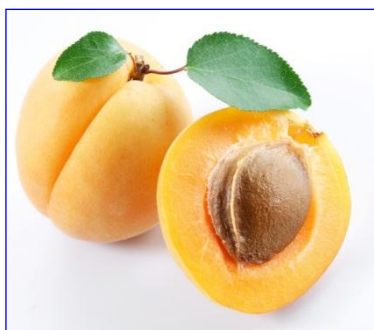
### **ОБРАБОТКА НАТУРАЛЬНЫХ СВЕЖИХ ФРУКТОВ И ЯГОД**

Фрукты и ягоды перебирают, удаляют остатки стебельков и плодоножки, кроме вишни и черешни, промывают холодной водой, оставляя на 2–3 мин, перемешивают, снова промывают, помещают в дуршлаг или сито и дают стечь воде. Если ягоды сильно загрязнены, то их промывают несколько раз.

Обсушенные фрукты и ягоды выкладывают перед отпуском в вазу, креманку, десертную тарелку. Ягоды можно посыпать сахарным песком или сахарной пудрой. Виноград выкладывают целой гроздью и отпускают без сахара.

Землянику, клубнику, малину подают со сметаной, молоком, сливками.





### 627. Фрукты или ягоды свежие

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Яблоки или груши, или персики, или абрикосы, или бананы, или виноград	150	150	100	100
Выход	—	150	—	100

Подготовленные фрукты или ягоды подают на десертной тарелке или в вазочке



### 628. Фрукты или ягоды свежие с сахаром

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Вишня или черешня	189	180	158	150	105	100
Или черника	184	180	153	150	102	100
Или земляника (садовая) или малина	212	180	176	150	118	100
Или клюква	79	75	79	75	53	50
Сахар или рафинадная пудра	25	25	15	15	15	15
Сахар или рафинадная пудра (для клюквы)	50	50	30	30	30	30
Выход: плодов и ягод (кроме клюквы)	—	205	—	165	—	115
клюква	—	125	—	105	—	80

Фрукты или ягоды перебирают, у вишни, черешни, черники, земляники, малины удаляют плодоножки, промывают.

Фрукты или ягоды кладут на десертную тарелку, в вазочку или креманку и перед самым отпуском посыпают сахаром или рафинадной пудрой. Можно подать фрукты и ягоды и без сахара.

### 630. Апельсины, мандарины, ананасы с сахаром

	БРУТТО	НЕТТО
Апельсины	149	100
Или мандарины	135	100
Или ананасы	182	100
Сахар или рафинадная пудра	30	30
Выход	—	130



Апельсины или мандарины моют, очищают от кожицы, нарезают кружочками или делят на дольки. Ананасы подготавливают, как указано в рецептуре № 629. Подают фрукты в вазочках, посыпают сахаром или рафинадной пудрой.

**Как очищают, нарезают, подают и едят ананас?** В восточных странах их чистят специальным ножом по типу рыбного, которым «отколупывают» чешуйки, а затем нарезают на 4 части, сажают на палочки и продают как леденцы. У нас дома таких ножей нет, но это же не повод, чтобы не наслаждаться вкусом прекрасного и полезного ананаса!

### Чистим, нарезаем и подаем ананас: способ № 1

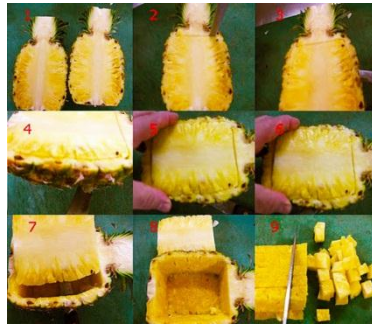
Отрезаем верхушку с зелеными хвостиками. Этот способ особенно удобен тогда, когда вы не хотите подавать весь ананас, а, скажем, просто хотите немного подать на десерт или накормить ребенка. Отрезаем одно кольцо, срезаем по кругу кожуру, если остались «глазки» — можно воспользоваться картофелечисткой и вырезать их.



Разрезаем кружок на дольки-сектора. При этом предлагается брать дольку за уголок (там, где сердцевина ананаса), откусывая с него мякоть, а сам жестковатый уголок — выбрасывать.

### Очищаем, нарезаем и подаем ананас: способ № 2

Эта оригинальная красивая подача подойдет на праздник: из кожуры ананаса делается корзинка, а мякоть нарезается кубиками



### Как правильно чистить, резать и подавать ананас: способ № 3

Классический способ подачи на стол ананаса в юго-восточных странах, по типу дыни, после нарезки кусочки сдвигаются через один относительно друг друга



### Чистим и подаем ананас: способ № 4

Это самый быстрый и удобный способ, если ананас нужен на салат, или что-то еще.

Этот способ подходит для того, чтобы сделать ананас для подачи с другими фруктами, когда ананас нужен в салатах. Плоды кладут на десертную тарелку.



### 631. Лимоны с сахаром

Лимоны	39	35
Сахар или рафинадная пудра	20	20
Выход	—	55

Лимоны ошпаривают, нарезают тонкими кружочками или полукружочками. Лимоны с сахаром принято подавать к коньяку.



Сахар

### 632. Бананы со сливками или молоком

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Бананы	167	100	167	100	—	—
Сахар или рафинадная пудра	5	5	5	5	—	—
Сливки	100	100	—	—	—	—
Молоко	—	—	158	150*	—	—
Выход	—	205	—	255	—	—

\* Очищенные бананы нарезают кружочками толщиной 5—6 мм, кладут в вазочки и посыпают сахаром или рафинадной пудрой. Отдельно подают холодное кипяченое молоко или сливками



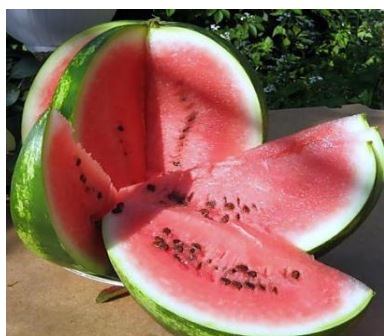
### ЗЕМЛЯНИКА ИЛИ КЛУБНИКА СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

Охлажденные сливки 30 %-й жирности взбивают с частью сахарной пудры до образования устойчивой пышной массы, в которую добавляют остальную сахарную пудру. Сливки выкладывают в креманку горкой, а по краям и в середине раскладывают подготовленные ягоды.

### АРБУЗ, ДЫНЯ НАТУРАЛЬНЫЕ

Плоды промывают, обсушивают, разделяют вдоль на две части, каждую из которых нарезают удлиненными большими дольками, а крупные – ломтиками. Арбузы и дыни можно очистить от корок и удалить семена. Подают в охлажденном виде. Отдельно в розетке можно подать сахарную пудру или сахарный песок (на порцию 10–15 г).

Качество сладких блюд оценивается по внешнему виду, вкусу, запаху, консистенции. Недопустимы посторонние привкус и запах в блюде, недостаточное количество сахара и несоответствующая данному блюду консистенция. Для использования в натуральном виде выбирают плоды и ягоды хорошо созревшие, доброкачественные, тщательно промытые.



629. Арбуз, дыня, ананас свежие\*

БРУТТО      НЕТТО

Арбуз	278	250
или дыня	260	200
или ананас	182	100
Выход: арбуза	—	250
Дыни	—	200
Ананаса	—	100

Арбуз или дыню моют, разрезают вдоль на несколько частей; у дыни удаляют семена и нарезают ломтиками.



✓ **Назовите:** питательные вещества, содержащиеся в свежих фруктах и ягодах \_\_\_\_\_

✓ **Назовите:** посуду для подачи свежих фруктов и ягод \_\_\_\_\_

**Укажите:** Последовательность подготовки к подаче свежих плодов и ягод

- а) \_\_\_\_\_  
б) \_\_\_\_\_  
в) \_\_\_\_\_  
г) \_\_\_\_\_  
д) \_\_\_\_\_  
е) \_\_\_\_\_  
ж) \_\_\_\_\_

### КОМПОТЫ

Процесс приготовления компота состоит из следующих операций:

- подготовки фруктов или ягод,
- варки сиропа
- их соединения.

Компоты приготавливают из свежих, сушеных или консервированных фруктов и ягод одного или нескольких видов. Плоды и ягоды предварительно сортируют и промывают.



#### 639. Компот из свежих фруктов, ягод, плодов

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Яблоки или айва	341	300	227	200
или груши	333	300	222	200
Вода	710	710	860	860
или				
Черешня или вишня	316	300	211	200
или слива, или персики	333	300	222	200
или абрикосы	349	300	233	200
Вода	660	660	810	810
Сахар	150	150	120	120
Кислота лимонная	1	1	1	1
<b>Выход</b>	—	<b>1000</b>	—	<b>1000</b>

Свежие яблоки, груши, айву очищают от кожицы, удаляют сердцевину с семенами, нарезают дольками перед самым использованием. При необходимости хранения до тепловой обработки их

помещают в подкисленную воду, чтобы не потемнели из-за окисления дубильных веществ. Кожицу можно не очищать.

#### 640. Компот из смеси свежих плодов и бахчевых

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Яблоки	214	150	143	100	143	100
Груши	—	—	103	75	—	—
Абрикосы	—	—	116	100	—	—
Слива	111	100	—	—	56	50
Черешня	—	—	79	75	—	—
Земляника (садовая)	118	100	—	—	—	—
Дыня	—	—	—	—	117	75
Арбуз	—	—	—	—	144	75
Сахар	200	200	200	200	150	150
Кислота лимонная	1	1	1	1	1	1
Вода	635	635	635	635	740	740
Выход	—	1000	—	1000	—	1000



Арбузы и дыни очищают от корок, удаляют семена и нарезают кубиками. Мандарины и апельсины очищают от кожицы, снимают остатки белой подкожицы, разделяют на дольки. У абрикосов, персиков, слив удаляют косточки, нарезают дольками. Очищенные бананы нарезают кружочками. У промытых ягод удаляют плодоножки.

Для приготовления сиропа в воде растворяют сахар и лимонную кислоту, доводят до кипения и, если нужно, охлаждают. Иногда сироп подкрашивают ягодным экстрактом вишни или черной смородины. Сироп можно приготовить также на фруктовых или ягодных отварах. В компоты, приготавливаемые из кислых фруктов и ягод, лимонную кислоту не добавляют.

Свежие плоды и ягоды быстро развариваются и теряют свою форму, это объясняется тем, что содержащийся в стенках клеток протопектин малоустойчив, в процессе варки быстро гидролизует и переходит в растворимый пектин, в результате продукты быстро размягчаются, кроме того, теряются содержащиеся в них витамины. Поэтому при приготовлении компотов не все плоды и ягоды подвергают нагреву.

#### 642. Компот из апельсинов или мандаринов

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Апельсины или мандарины	104 95	70 70	75 68	50 50
Сахар	40	40	30	30
Цедра	5	5	5	5
Вода	95	95	125	125
Выход	—	200	—	200



Апельсины, мандарины, вишню, черешню, малину, землянику, арбузы, дыни, бананы, ананас, черную смородину не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают.

Яблоки, груши и айву варят, закладывая в кипящий сироп, 5–7 мин (айву с кожицей – 15–20 мин), охлаждают, порционируют.

Для ароматизации компотов добавляют виноградное вино, цедру цитрусовых. Отпускают компоты в охлажденном виде по 200 г на порцию.

Компоты из сухих фруктов и ягод приготавливают чаще из смеси сухофруктов. В сушеном виде используют яблоки, груши, абрикосы (урюк, курагу), инжир, сливу (чернослив), виноград

(изюм), вишню и др. На предприятиях общественного питания приготавливают компоты, используя готовую смесь из сухих фруктов, составленную по специальной рецептуре.

#### 644. Компот из смеси сухофруктов

Яблоки, груши, курага, чернослив, урюк, изюм и др.	125	310*	100	250*
Сахар	100	100	100	100
Кислота лимонная	1	1	1	1
Вода	960	960	1000	1000
Выход	—	1000	—	1000

\* Масса сухофруктов вареных.



Сухофрукты перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам, так как они имеют различные сроки варки. Крупные яблоки и груши нарезают на части. Фрукты тщательно промывают теплой водой 3–4 раза.

Воду доводят до кипения, добавляют сахар, растворяют его и вновь доводят до кипения. В кипящий сироп закладывают яблоки, груши и варят 20 мин, затем добавляют остальные сухофрукты (кроме изюма) и продолжают варить еще 10–15 мин, вводят изюм и варят 4–5 мин. Для улучшения вкуса в компот добавляют лимонную кислоту. Готовый компот охлаждают до 10 °С и выдерживают 10–12 ч для настаивания. При этом из фруктов в сироп полностью переходят вкусовые вещества, что улучшает качество компота. Сахар рекомендуют класть в начале варки.

*Компоты должны быть прозрачными, от светлого до коричневатого цвета. Плоды и ягоды – целыми или нарезанными дольками, ломтиками, кружочками, сохранившими свою форму, непереваренными. Вкус сладкий или с чуть кисловатым привкусом с ароматом используемых фруктов и ягод.*

*При подаче фрукты должны занимать 2/3 или 1/4 часть объема стакана или креманки, остальная заполняется сиропом.*

#### ЯБЛОКИ ИЛИ ГРУШИ В СИРОПЕ



Из яблок или груш удаляют сердцевину с семенами и очищают их от кожицы, закладывают в кипящую воду с сахаром и лимонной кислотой и проваривают до мягкого состояния, затем вынимают из сиропа.

Спелые яблоки и груши не варят, а лишь выдерживают в горячем сиропе в посуде с закрытой крышкой.

Сироп после варки фруктов процеживают, охлаждают, добавляют в него виноградное вино.

Проваренные яблоки или груши выкладывают в креманки и

поливают сиропом

✓ **Назовите:** \_\_\_\_\_ ассортимент  
компотов \_\_\_\_\_

✓ **Укажите:** \_\_\_\_\_ температуру \_\_\_\_\_ подачи  
компотов \_\_\_\_\_

✓ **Назовите:** Какие плоды и ягоды не подвергают варки в процессе



приготовления компота? \_\_\_\_\_

- ✓ **Укажите:** Особенность приготовления компотов из апельсинов, мандаринов, малины, земляники, чёрной смородины, дыни, ананасов.

- ✓ **Укажите:** Последовательность операций при подготовке сухофруктов для варки компота

## ЖЕЛИРОВАННЫЕ БЛЮДА

**Кисели, желе, муссы, самбуки, кремы** — это **желированные блюда**. В остывшем виде они имеют желеобразную консистенцию благодаря добавлению крахмала, желатина или агара, которые связывают воду и образуют при остывании студнеобразную массу. Прочность студней зависит от их густоты, т. е. от количества желирующих веществ.



### КИСЕЛИ

Наиболее распространенным сладким желированным блюдом является кисель. Желирующим веществом в киселях выступает картофельный крахмал, а для молочного киселя – маисовый (кукурузный), который нельзя применять для приготовления фруктово-ягодных киселей, так как он придает им беловатый оттенок и неприятный привкус зерна. В то же время кукурузный крахмал делает молочные кисели более нежными, а картофельный придает синеватый оттенок. При варке киселей используют также модифицированный крахмал.

Кисели готовят из фруктов и ягод, свежих, сухих или консервированных, фруктово-ягодных соков, сиропов, пюре, экстрактов, молока, красного виноградного вина, хлебного кваса, повидла, варенья, ревеня и других продуктов, а также из концентрата сухого киселя.

В зависимости от консистенции кисели делят на *густые, средней густоты, полужидкие*.



**Густой кисель.** Для приготовления 1 кг густого киселя берут 60–75 г картофельного крахмала. После его вливания кисель проваривают не менее 5 мин при помешивании и небольшом нагреве. Благодаря введению большого количества крахмала на его клейстеризацию уходит вся вода поэтому густые кисели не разжижаются в горячем состоянии так быстро, как жидкие.

Кисели разливают в порционные формочки, большие формы или на противни, смоченные холодной кипяченой водой и посыпанные сахарным песком, затем охлаждают. Чтобы вынуть густой кисель из формы, ее обтирают, переворачивают, слегка встряхивая, осторожно перекадывают в подготовленную посуду.

Вынутый из форм или разрезанный на порционные куски кисель выкладывают на десертную тарелку, в креманки и отпускают, полив фруктово-ягодным сиропом. Можно отдельно подать сливки или холодное молоко (100–150 г). На порцию полагается 100–200 г киселя и 20 г сиропа. Густые кисели являются характерным блюдом традиционной русской кухни



**Кисель средней густоты** – самый распространенный вид киселя. На 1 кг его расходуют 40–50 г картофельного крахмала. После варки кисель слегка охлаждают и разливают в стаканы или креманки. Поверхность посыпают сахарным песком, который благодаря большой гигроскопичности поглощает влагу с поверхности, не давая ей испариться, что препятствует образованию поверхностной пленки. На порцию отпускают по 200 г киселя.

**Полужидкий кисель** приготавливают, расходуя на 1 л 20–30 г крахмала, используют и отпускают, как и кисель средней густоты. Кроме того, его подают в качестве соусов или подливки к котлетам, биточкам, пудингам, запеканкам, сырникам и другим блюдам из круп, творога, макаронных изделий. Если кисель готовят из свежих плодов и ягод, то на 1 кг продукта берут 850–900 г воды независимо от густоты киселя. Для киселя из сухих фруктов и ягод используют 900–950 г воды.



*Технологическая схема приготовления киселя из клюквы, смородины, вишни, черники состоит из отжимания сока; приготовления отвара из отжимов (мезги); приготовления сиропа на отваре; заваривания крахмала; соединения готового киселя с соком; охлаждения.*

Технологическая схема приготовления *киселя из клубники, земляники, малины, ежевики* состоит из протирания ягод и получения пюре; приготовления отвара из мезги; получения сиропа на отваре; заваривания; соединения горячего киселя с фруктовым пюре; охлаждения.

Схема приготовления *киселя из кизила, алычи, сливы, абрикосов, яблоч* и других фруктов состоит из проваривания или запекания ягод или плодов, процеживания и протирания; соединения отвара с пюре и сахаром; заваривания крахмала, охлаждения киселя.



Ягодный сок и пюре вводят в кисель в сыром виде, для того чтобы сохранить содержащийся в них витамин С, а также красящие вещества, которые частично разрушаются при тепловой обработке. С этой же целью при приготовлении киселя и хранении соков и пюре используют неокисляющую посуду, инвентарь и протирочные машины (например, разминают ягоды деревянным пестиком, протирают через волосяные сита и т. д). Потери витамина С увеличиваются с увеличением тепловой обработки. Поэтому не следует переваривать блюда из свежих фруктов и ягод и долго хранить их.

#### 645. Кисель из плодов или ягод свежих

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Клюква	126	120	105	100
или брусника	133	120	111	100
или смородина черная,				
или крыжовник	122	120	102	100
или смородина красная	128	120	106	100
Вода	895	895	930	930
или				
Черника*	163	160	122	120
или вишня	188	160	141	120
или алыча	172	160	129	120
или мирабель	188	160	—	—
или слива	178	160	133	120
Вода	850	850	915	915





Сахар	120	120	100	100
Крахмал картофельный	45	45	45	45
<b>Выход</b>	—	<b>1000</b>	—	<b>1000</b>

Клюкву перебирают, промывают кипяченой водой, разминают деревянным пестиком, а большое количество протирают с помощью протирочной машины и отжимают сок, который помещают в неокисляющуюся посуду и ставят в холодильник. Мезгу заливают горячей водой (1:5) и проваривают 5—10 мин. Полученный отвар процеживают, вводят в него сахар, растворяют, получают сироп и нагревают до кипения. Картофельный крахмал разводят холодной кипяченой водой (1:4) и вливают одним приемом в кипящий сироп при энергичном размешивании. Кисель доводят до кипения, проваривая не более 1–2 мин, так как более длительное кипячение разжижает кисель, снимают с огня, вливают, помешивая, сок, который придает киселю цвет, вкус и запах свежих ягод. Кисель слегка охлаждают и разливают в стаканы или креманки, поверхность посыпают сахаром, затем окончательно охлаждают до 10–14 °С и отпускают.

### 652. Кисель молочный

	БРУТТО	НЕТТО	II	
			БРУТТО	НЕТТО
Молоко	947	900*	737	700*
Вода	—	—	200	200
Сахар	80	80	80	80
Крахмал кукурузный (маисовый)	50	50	50	50
Ванилин	0,03	0,03	0,03	0,03
<b>Выход</b>	—	—	—	<b>1000</b>



Для приготовления молочного киселя используют цельное молоко или молоко с добавлением воды в соотношении 1:3,5, которое нагревают до кипения. Кукурузный (маисовый) крахмал разводят холодным кипяченым молоком и процеживают через частое сито. В кипящую жидкость вводят сахар, растворяют его, помешивая, вливают подготовленный крахмал. Кисель варят, постоянно мешая, при слабом нагреве 10 мин, затем добавляют ванилин, слегка охлаждают, разливают в стаканы, окончательно охлаждают и отпускают. Густые молочные кисели приготавливают из цельного молока, отпускают в креманке или на десертной тарелке, поливают сладким фруктово-ягодным сиропом (40 г) или кладут варенье, джем (20 г).



### Требования к качеству киселей:

Кисели должны быть однородными, без комков заварившегося крахмала, не тягучими. Густые кисели должны сохранить свою форму, кисели средней густоты и жидкие – растекаться и иметь соответственно консистенцию густой сметаны или сливок. Вкус киселей сладкий с привкусом, запахом и цветом использованных ягод или фруктов. Кисели, приготовленные из фруктово-



ягодного пюре, мутные, остальные прозрачные, кроме молочного. Не допускается на поверхности киселей наличие пленки, а у молочного киселя – запах подгорелого молока.

## ЖЕЛЕ



Желе приготавливают из фруктово-ягодных отваров, соков, сиропов, экстрактов, эссенции, молока, варенья. В застывшем виде это блюдо представляет собой прозрачную студнеобразную массу (молочное желе непрозрачное). Форма желе соответствует той посуде, в которой оно приготавливалось. Густота и плотность желе зависят от температуры и количества желирующего вещества: *желатина, агара или агароида*.

**Пищевой желатин** – продукт, полученный вывариванием животной соединительной ткани, костей, кожи, который осветляют, высушивают и измельчают. В сухом виде желатин представляет крупку или пластинки влажностью до 16 %.

**Агар и агароид** вывариваются из красных морских водорослей. Экстракт осветляют, сушат и измельчают. Выпускают в виде порошка, крупки, хлопьев, пленок или пластинок влажностью до 18 %.

### 657. Желе из плодов или ягод свежих

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Клюква	168	160	147	140	126	120
или смородина красная	170	160	149	140	128	120
или смородина черная	163	160	143	140	122	120
Вода	800	800	850	850	900	900
Или						
Земляника (садовая) или малина	235	200	206	175	165	140
Вода	725	725	785	785	840	840
или вишня*	235	200	206	175	165	140
Вода	760	760	805	805	860	860
Сахар	160	160	140	140	120	120
Желатин	30	30	30	30	30	30
Кислота лимонная **	1	1	1	1	1	1
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Процесс приготовления желе состоит из подготовки желирующего продукта; приготовления сиропа, растворения желирующего продукта в сиропе, охлаждения желе до 20 °С и разливания в формы, застывания при температуре 2–8 °С; подготовки к подаче. Для приготовления 1 л желе требуется 30 г желатина или 12 г агара, которые промывают в холодной воде и замачивают для набухания (желатин 1–1,5 ч, агар и агароид 1–3 ч). При этом берут охлажденной кипяченой воды в 8–10 раз больше, чем желатина, так как при набухании он увеличивается в объеме и массе в 6–8 раз. Сиропы для фруктово-ягодных желе приготавливают так же, как и для киселей. Отжатые соки вводят в желе после растворения желатина.



Готовое жидкое желе разливают в охлажденные порционные формочки или большие формы (на несколько порций), а также в глубокие лотки и охлаждают в холодильнике при температуре 2–8 °С в течение 1–1,5 ч. Застывшее желе нарезают на порционные квадратные куски с волнистыми краями или вынимают из формочек. Для этого их опускают на 2–3 с в горячую воду, вытирают стенки и дно формочек, встряхивают и, переворачивая, осторожно выкладывают желе в подготовленную креманку или на десертную тарелку, затем отпускают по 100, 150 г. Хранят готовое желе в холоде не больше 12 ч, так как оно уплотняется и приобретает резинистую консистенцию, после чего размягчается и выделяет жидкость.



#### 658. Желе из лимонов, апельсинов, мандаринов

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Лимоны	238	100*	190	80*	64	27*
или апельсины	455	200*	341	150*	114	50*
или мандарины	351	200*	263	150*	167	95*
Сахар	160	160	140	140	120	120
Кислота лимонная	1	1	1	1	1,5	1,5
Желатин	30	30	30	30	30	30
Вода (для лимонов)	820	820	860	860	935	935
Вода (для апельсинов)	720	720	790	790	910	910
Вода (для мандаринов)	720	720	790	790	865	865
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

\* Масса сока.

В воду с сахаром, доведенную до кипения, кладут цедру, снятую с лимонов, или апельсинов, или мандаринов, затем вводят подготовленный желатин. После того, как желатин растворится, вводят отжатый сок из лимонов или апельсинов, или мандаринов. Для желе из апельсинов в горячий сахаро-желатиновый сироп добавляют кислоту лимонную, процеживают, разливают в формочки и охлаждают.

#### 664. Желе из молока

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Молоко	250	250	750	750	750	750
Сахар	160	160	140	140	120	120
Миндаль очищенный	133	120	22	20	—	—
Вода (для миндального молока)	365	365	50	50	—	—
Ванилин	—	—	—	—	0,03	0,03
Желатин	30	30	30	30	30	30
Вода (для желатина)	240	240	180	180	180	180
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Приготавливают миндальное молоко. Для этого миндаль заливают горячей водой, кипятят 3—4 мин, откидывают на сито, очищают от кожицы, измельчают в ступке, постепенно прибавляя холодную кипяченую воду. Молоко процеживают, а мезгу вновь подвергают той же обработке,

Миндальное молоко соединяют с горячим молоком, сахаром и, непрерывно помешивая, доводят до кипения.

В готовую смесь вводят подготовленный желатин, размешивают, процеживают, разливают в форму и охлаждают.

При приготовлении желе с ванилином в горячее молоко вводят сахар, ванилин, а затем подготовленный желатин и, непрерывно помешивая, доводят до кипения.

*Желе можно приготовить многослойным. Для этого в форму постепенно заливают различное по цвету желе (клюквенное, молочное, яблочное, черносмородиновое) после того, как каждый предыдущий слой полностью застынет.*



Кроме того, желе иногда приготавливают в вырезанных корках апельсинов, мандаринов, арбузов.

### **Требования к качеству желе:**

Желе должно иметь студнеобразную консистенцию, может быть прозрачным и непрозрачным. Вкус сладкий с привкусом и запахом тех продуктов, из которых приготовлено желе. Фрукты в желе нарезаны аккуратно и выложены в виде рисунка. Форма соответствует формочке, в которой желе приготавливали, либо в виде квадрата или треугольника. Консистенция желе однородная, слегка упругая. В лимонном желе недопустим горьковатый привкус.

## **МУСС И САМБУК**

Мусс – это еще не застывшее желе, которое перед охлаждением взбивают до образования легкой пышной пены. Мусс должен иметь мелкопористую, нежную, слегка упругую консистенцию, представлять собой пышную застывшую массу сладкую на вкус с чуть кисловатым привкусом. Цвет белый, желтоватый или розовый в зависимости от используемых продуктов. Форма мусса квадратная или треугольная с волнистыми краями. Дефектом мусса при недостаточном взбивании является слой желе, образовавшийся при застывании его в нижней части.

Самбук представляет собой мусс, приготовленный из пюре яблок и абрикосов. Он отличается от мусса тем, что в него вводят сырые яичные белки. Для приготовления 1 кг самбука берут 20 г желатина.

### 673. Мусс апельсиновый или мандариновый

	I		II и III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Апельсины или мандарины	455	200*	341	150*
Сахар	160	160	140	140
Желатин	27	27	27	27
Кислота лимонная	1	1	1	1
Вода	735	735	805	805
Выход	1000		1000	



\* Масса сока.

### 674. Мусс плодово-ягодный (на крупе манной)

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Клюква	—	—	—	—	147	140
Пюре яблочное или абрикосовое (консервы)	—	—	200	200	—	—
Сахар	—	—	150	150	150	150
Крупа манная	—	—	100	100	100	100
Вода	—	—	600	600	700	700
Выход	—		1000		1000	

Приготавливают отвар из клюквы. В яблочное или абрикосовое пюре, разбавленное горячей водой, или в отвар из клюквы добавляют сахар и доводят до кипения.

В отвар, приготовленный из выжимок клюквы, добавляют сахар, нагревают до кипения, вводят подготовленный желатин, клюквенный сок и процеживают. Смесь охлаждают до 25–30 °С, переливают в неокисляющую посуду и взбивают в холодном помещении до образования пышной пены. Взбитую, увеличившуюся в 4–5 раз массу быстро раскладывают в охлажденные формы и ставят в холодное помещение для окончательного остывания.

### 669. Самбук абрикосовый

	БРУТТО	НЕТТО
Абрикосы или курага	756	658
Вода (для желатина) Или	250	250
Абрикосовое пюре (консервы)	420	420
Вода (для желатина)	500	500
Сахар	285	285
Желатин	200	200
Яйца (белки)	15	15
Кислота лимонная *	2 шт.	48
Выход	1	1
	1000	



\* При приготовлении самбука из кураги кислоту лимонную не используют.

Из абрикосов удаляют косточки, заливают горячей водой, варят до размягчения плодов, протирают. Курагу предварительно замачивают, затем также варят и протирают. В пюре добавляют сахар, яичный белок, кислоту лимонную. При отпуске самбук поливают соусом абрикосовым (рецептура № 618) — 20 г на порцию.

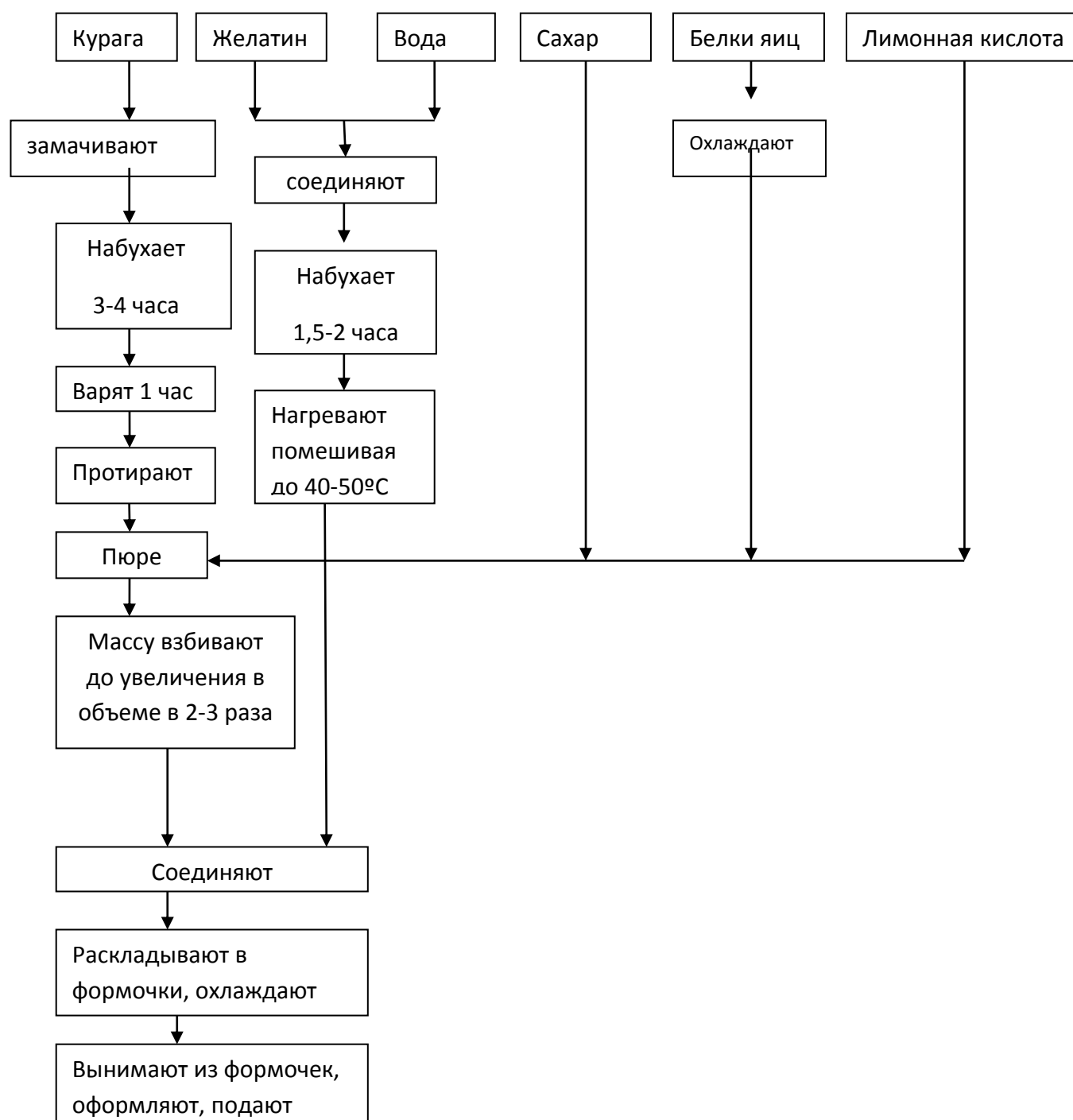


Желатин замачивают. Абрикосы перебирают, промывают, нарезают и вынимают косточки, помещают в посуду, добавляют немного горячей

воды (на 1 кг абрикосов 200 г) и проваривают 5—10 мин. Размягченные абрикосы протирают и получают абрикосовое пюре. Если самбук готовят из кураги, то ее сначала замачивают, потом варят и протирают. Пюре соединяют с сахарным песком, лимонной кислотой, яичными белками и взбивают массу на холоде до увеличения ее в 2–3 раза. Набухший желатин вместе с водой нагревают, помешивая, до 40–50 °С, растапливают и вливают тонкой струйкой в самбук, продолжая взбивание. Взбитую массу быстро разливают в формы, ставят в холодильник, охлаждают до застывания, вынимают и отпускают так же, как и мусс, поливая сверху сиропом (на порцию 100 г).

Для приготовления сиропа в воде (15 г) растворяют сахар (Юг), добавляют виноградное вино (5 г) и охлаждают. На порцию самбука берут 20 г сиропа.

Самбук представляет собой однородную пышную массу, мелкопористую с упругой консистенцией. Вкус сладкий с кисловатым привкусом и запахом абрикосового пюре.



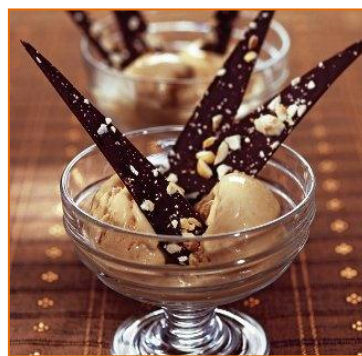
## 1. Самбук яблочный № 668



	БРУТТО	НЕТТО
Яблоки	795	700
или сливы	722	650
Сахар	200	200
Желатин	15	15
Яйца (белки)	2 шт.	48
Вода (для желатина)	420	420
Выход	—	1000

Яблоки (без семенного гнезда) или сливы после удаления косточек укладывают на противень, подливают небольшое количество воды и запекают в жарочном шкафу; затем их охлаждают и протирают. В полученное пюре добавляют сахар, яичный белок и взбивают на холоде до образования пышной массы. Подготовленный желатин ставят на водяной бане, помешивая, дают ему полностью раствориться и процеживают, затем вливают тонкой струйкой во взбитую массу при непрерывном и быстром помешивании венчиком. Массу разливают в формы и охлаждают. Отпускают самбук так же, как мусс.

### Кремы:



### 683. Крем ванильный, шоколадный, кофейный

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Сливки 35%-ной жирности	500	500	700	700	700	700
Сахар	150	150	—	—	—	—
Рафинадная пудра	—	—	200	200	150	150
Молоко	211	200*	—	—	—	—
Яйца	2 шт.	80	—	—	—	—
Желатин	20	20	20	20	20	20
Ванилин	0,15	0,15	0,15	0,15	—	—
или какао-порошок	30	30	30	30	—	—
или кофейный настой	50	50	—	—	50	50
Вода (для желатина)	160	160	160	160	160	160
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

\* Здесь и далее указана масса молока кипяченого для крема.

Первый способ. Для яично-молочной смеси яйца растирают с сахаром, добавляют небольшой струйкой кипяченое горячее молоко и нагревают до 70—80 °С. После этого при помешивании вводят подготовленный доведенный до кипения желатин. Для ванильного крема в процеженную яично-молочную смесь добавляют ванилин. Для кофейного крема смесь готовят с добавлением кофейного настоя (50 г кофе на 150 г кипятка). Для шоколадного крема в горячую яично-молочную смесь добавляют растертый с сахаром или рафинадной пудрой какао-порошок.

Сливки взбивают на холоде до образования густой пышной пены. Во взбитые сливки, непрерывно помешивая, вливают охлажденную до комнатной температуры яично-молочную смесь.

Второй способ. Ванилин или какао-порошок, растертый с рафинадной пудрой, вводят в сливки взбитые. Затем при непрерывном помешивании добавляют тонкой струйкой слегка остывший растворенный желатин. Для кофейного крема желатин растворяют в крепком кофейном настое.

Готовый крем быстро разливают в формочки и охлаждают. Перед отпуском форму с кремом опускают на несколько секунд в теплую воду, затем, вынув из воды, ее встряхивают и крем выкладывают на вазочку или десертную тарелку. При отпуске его поливают сиропом кофейным (рец. № 625), или сиропом шоколадным (рец. № 626), или соусом земляничным, или малиновым, или вишневым (рец. № 617) — 30 г на порцию.

Какао-порошок растирают с сахаром, добавляют горячую воду и тщательно размешивают. Полученную смесь доводят до кипения. Ванилин растворяют в теплой воде (1:20) и вводят в готовый шоколадный сироп. Сироп охлаждают.

**Кремы шоколадный и кофейный** готовят таким же способом. Для шоколадного крема 1 ст. ложку какао надо размешать с сахарной пудрой, а для кофейного – желатин растворить в 1/4 стакана крепкого кофейного отвара, приготовленного из 2 чайных ложек натурального кофе.



На 1 стакан густых сливок – 1/3 стакана сахарной пудры, 10 г желатина, 1/4 порошка ванилина.

Есть и другой способ приготовления этих кремов. Яйца или желтки растирают с сахарным песком и, быстро помешивая, соединяют с кипяченым горячим молоком и нагревают до 70—80 градусов. В яично-молочную смесь кладут подготовленный желатин и вводят ванилин, какао или кофе. Смесь охлаждается до 20—30 градусов, затем в нее добавляются охлажденные взбитые сливки (1/8 -1/6 от общего количества) при помешивании снизу вверх. В получившуюся массу при непрерывном помешивании добавляют оставшиеся сливки. Крем быстро разливают в формочки и охлаждают при температуре 6-8 градусов. При подаче на стол вокруг крема можно налить сиропа с вином.

#### 684. Крем ванильный из сметаны

	I		II и III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Сметана (36%-ной жирности)	400	400	250	250
Сахар	200	200	150	150
Молоко	316	300	526	500
Яйца	2шт.	80	2шт.	80
Желатин	20	20	20	20
Ванилин	0,15	0,15	0,15	0,15
Вода (для желатина)	160	160	160	160
Выход	—	1000	—	1000



Сметану влить в кастрюлю, добавить сахар, ванилин, поставить на лед или в холодную воду и металлическим венчиком взбивать до тех пор, пока объем сметаны не увеличится, примерно, вдвое. После этого в сметану, помешивая ее венчиком, влить тонкой струйкой растворенный теплый желатин. Полученный крем, хорошо перемешав, немедленно разлить в вазочки или формы и охладить.

Крем из сметаны можно приготовить с добавлением пюре из свежих ягод: земляники, клубники, малины и др. Ягоды надо перебрать, промыть в холодной воде и протереть сквозь волосяное сито, а затем смешать со взбитой сметаной (перед тем, как вливать желатину).





## Проверка изученной темы «Сладкие блюда и напитки»

### I. Определите по рисункам название блюд:



1



2



3



4



5



6

1. \_\_\_\_\_ 2. \_\_\_\_\_ 3. \_\_\_\_\_  
4. \_\_\_\_\_ 5. \_\_\_\_\_ 6. \_\_\_\_\_

### II. Игра: «Слова – невидимки» (определить и вписать отсутствующие слова названий блюд).

-желированное блюдо из взбитых сливок 35 % жирности и яично-молочной сладкой смеси.

-пудинг из манной каши с консервированными фруктами

-взбитое желе.

### III. Игра: «Домино» (найти соответствие между процессами приготовления и нормами вложения сырья при приготовлении желированных блюд, составив тем самым «домино» (например 1:1).

№ п/п	Операции по приготовлению сладких блюд	№ п/п	Операции	Ответы
1.	Мусс из фруктового пюре с добавлением сырых яичных белков	1.	30грамм	
2.	Для приготовления 1 кг желе используют желатин в количестве	2.	Самбук	
3.	Мусс-это желе, при приготовлении которого используется прием	3.	27 грамм	
4.	На 1 кг мусса используется желатин в количестве	4.	взбивания	

IV. Указать правильную последовательность в технологическом процессе приготовления желе, расставляя цифры.

№ п/п	Технологические операции по приготовлению желе	Ответы
1	Растворение желирующих продуктов в сиропе	
2.	Подготовка желирующего продукта	
3.	Варка сиропа	
4.	Остывание при температуре 2 – 8 градусов.	
5	Охлаждение до 20 градусов и разливание в формы	

### У. Игра: «Третий лишний»

(Назвать одно из трех блюд, имеющее отличие от двух других. Ответ обоснуйте.)

№ п/п	Название блюд			Ответы
	А	Б	В	
1.	Желе	Мусс	Кисель	
2.	Крем	Мусс	Желе	
3.	Кисель из ягод	Кисель из яблок	Кисель молочный	

### VI. Определить название блюда по указанным компонентам:

Молоко, сахар, ванилин, желатин.

Ответ: \_\_\_\_\_.

### VII. «Проблемная ситуация»

(Зная проблему, укажите причину возникновения и способы устранения).

№ п/п	Проблемная ситуация	Причина возникновения	Способы устранения
1.	Кисель получился с комками		
2.	При приготовлении лимонного желе сироп получился мутным. Ваши действия?		

## ГОРЯЧИЕ СЛАДКИЕ БЛЮДА

К горячим сладким блюдам относят *пудинги, яблоки в тесте, яблочную бабку, печеные яблоки, гурьевскую кашу, сладкие омлеты*. Эти блюда обладают большой калорийностью, так как содержат продукты, богатые углеводами и жирами. Горячие сладкие блюда подают при температуре 50–55 °С.



### 697. Гренки с фруктами и ягодами

I		II	
БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО

Хлеб пшеничный из муки высшего сорта	69	50*	69	50*
Яйца	1/5 шт.	8	1/5 шт.	8
Молоко	35	35	35	35
Сахар	3	3	2	2
Маргарин столовый	10	10	5	5
Масса гренок	—	75	—	70
Плоды и ягоды консервированные	30	30	30	30
Соус № 680	—	50	—	30
Выход	—	155	—	130

В посуду выливают молоко и соединяют его с сырыми яйцами и сахаром, перемешивают. Батон белого хлеба нарезают поперек на тонкие ломтики, с которых срезают корки, и смачивают с двух сторон в яично-молочной смеси. Гренки обжаривают основным способом на сливочном масле до образования румяной корочки и выкладывают по 2 шт. на десертную тарелку, сверху помещают консервированные фрукты и поливают сиропом или сладким абрикосовым соусом.

### 698. Яблоки печеные со сливками взбитыми

	БРУТТО	НЕТТО
Яблоки	120	106
Сахар	15	15
Масса печеных яблок с сахаром	—	100
Миндаль очищенный*	6	5,3
Масса миндаля жареного	—	5
Сливки взбитые № 682	—	20
Соус №№ 618, 622	—	30
Выход	—	155



\* Можно использовать и другие орехи.

Для приготовления блюда выбирают яблоки среднего размера. Их промывают, удаляют сердцевину с семенами выкладывают на противень. В середину отверстий каждого яблока сыпят небольшое количество сахара и на противень наливают немного воды. Подготовленные яблоки ставят в жарочный шкаф и запекают 10–20 мин до мягкого состояния, но при этом яблоки должны сохранить свою форму. Печеные яблоки выкладывают в креманки по 1–2 шт. на порцию. Подают с сахарной пудрой или вареньем, поливают ягодным сиропом или молоком.

### БЛИНЧИКИ С ВАРЕНЬЕМ

Блинчики выпекают из жидкого бездрожжевого теста. Выкладывают поджаренной стороной вверх и на нее кладут варенье, свертывают в виде конверта и обжаривают на сливочном масле с двух сторон. Подают после жаренья в горячем виде, положив на тарелку по 2 шт. на порцию, посыпают сахарной пудрой. Так же готовят и отпускают блинчики с яблочным фаршем. Если блинчики выпекают с обеих сторон, то их свертывают в 4 раза, выкладывают на тарелку по 2–3 шт. на порцию и поливают вареньем.

### ПУДИНГ РИСОВЫЙ



Рис и изюм перебирают и промывают. Белки яиц отделяют от желтков. Варят вязкую рисовую кашу на смеси молока и воды. Готовую кашу охлаждают до 60 °С, вводят в нее масло, желтки яиц,

растертые с сахаром, изюм без косточек и перемешивают, добавляют ванилин. Белки взбивают до образования пышной пены и соединяют с массой, осторожно перемешивая, чтобы они не осели.

Форму или противень смазывают маслом и посыпают молотыми сухарями, выкладывают массу для пудинга, заполняя не более чем на 3/4, так как пудинг при тепловой обработке увеличивается в объеме. Поверхность смазывают сметаной или поливают маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 250 °С, постепенно снижая ее до 200 °С. После того как пудинг поднимется, доводят до готовности в течение 25–30 мин. Готовый пудинг имеет на поверхности румяную корочку, его выдерживают для остывания 5—10 мин, после чего пудинг начнет отставать от стенок посуды. Вынув из формы, нарезают на порционные куски, а приготовленный в маленьких формочках пудинг подают целиком, выкладывают на тарелку и поливают сладким абрикосовым или ягодным соусом.

Рисовый пудинг можно приготовить, проваривая его на водяной бане, для чего используют рассыпчатую рисовую кашу.



Пудинги должны иметь на поверхности румяную поджаристую корочку и быть пышными, хорошо пропеченными. Форма пудинга соответствует форме используемой посуды. Внутри пудинг имеет нежную и мягкую консистенцию, вкрапления изюма и цукатов. Цвет от светло-желтого до светло-коричневого. Вкус сладкий. У парового пудинга светлая поверхность и пористая мякоть.

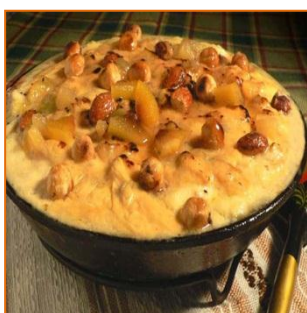
### **КАША ГУРЬЕВСКАЯ (ПУДИНГ МАННЫЙ С КОНСЕРВИРОВАННЫМИ ФРУКТАМИ)**

Молоко наливают в плоскую широкую посуду и ставят в жарочный шкаф с температурой 240–260 °С. Когда на молоке образуется румяная пенка, его снимают. Получив несколько пеночек, их хранят до подачи готового блюда. На смеси молока и воды варят вязкую манную кашу, в которую добавляют сахар и сливочное масло. Кашу охлаждают до температуры 50–60 °С. Белки яиц отделяют от желтков и взбивают. Если в гурьевскую кашу кладут орехи, то их раскалывают, очищают и нарезают. В охлажденную кашу вводят желтки яиц, ванилин, орехи и хорошо перемешивают, после чего добавляют взбитые белки и еще раз перемешивают.

Готовую массу раскладывают на смазанные маслом порционные сковороды в несколько слоев, перекладывая ее молочными пенками. Поверхность каши разравнивают, посыпают сахарным песком и прижигают несколько раз раскаленной поварской иглой так, чтобы образовался рисунок из карамелизованного сахара. После этого гурьевскую кашу запекают в жарочном шкафу 5–7 мин, затем отпускают в этой же порционной посуде,

украшив сверху консервированными фруктами и ягодами, орехами. Отдельно в соуснике подают горячий абрикосовый соус.

Гурьевская каша должна быть нежной и пышной, допускается подгорелая



иметь золотистую легкую корочку и консистенцию. В запеченных изделиях не должна быть поверхность.

## 692. Яблоки в тесте жареные



	I		II и III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Яблоки	100	70	100	70
Сахар	3	3	3	3
Мука пшеничная	20	20	20	20
Яйца	1/2 шт.	20	1/2 шт.	20
Молоко	20	20	20	20
Сметана	5	5	5	5
Сахар	3	3	3	3
Соль	0,2	0,2	0,2	0,2
Кулинарный жир	10	10	10	10
Масса яблок жареных	—	130	—	130
Рафинадная пудра	5	5	10	10
Соус №№ 680, 622	—	40	—	—
Выход	—	175	—	140

Яблоки промыть, вынуть сердцевину с семенами и срезать кожицу. Затем нарезать ровными кружочками толщиной около 0,5 см, положить в неокисляющуюся посуду и засыпать сахарным песком. Приготовить жидкое тесто (кляр). Для этого в яичные желтки, отделенные от белков, положить в сахарный песок, соль, сметану, всыпать муку, тщательно размешать, добавить молоко, ввести взбитые в густую пену яичные белки, вновь аккуратно размешать. Кружок яблока наколоть на вилку и опустить в тесто, а затем быстро переложить в посуду с разогретым жиром (фритюром) и обжаривать, пока яблоки не станут золотистыми (если после жарки яблоки окажутся жесткими, поставить их на 5 мин в горячий духовой шкаф). Готовые яблоки положить на тарелку и посыпать сахарной пудрой.

## 694. Шарлотка с яблоками

	БРУТТО	НЕТТО
Яблоки	500	350
Хлеб пшеничный (из муки высшего или первого сорта)	325	325
Молоко	150	150
Яйца	1 1/4 шт.	50
Сахар	100	100
Корица	1	1
масло сливочное	50	50
Масса готовой шарлотки с яблоками	—	850
Соус № 618	—	150
Выход	—	1000





Хлеб зачистить от корок и нарезать тонкими ломтиками. Яблоки очистить от кожицы и семенных камер, нарезать тонкими ломтиками, посыпать сахаром, корицей и добавить хлеб, нарезанный мелкими кубиками. На дно и стенки формы или глубокой сковороды, смазанной маслом и посыпанной сухарями, уложить ломтики хлеба, смоченные с одной стороны в смеси из молока, яиц и сахара (смоченной стороной к стенкам посуды), сверху — подготовленный яблочный фарш, затем накрыть ломтиками хлеба сверху стороной, смоченной в яично-молочной смеси. Вылить остатки смеси сверху и запечь в духовке до румяной корочки. Подать с абрикосовым соусом.

✓

**Назовите:** Горячие сладкие блюда

- а) \_\_\_\_\_ б) \_\_\_\_\_  
 в) \_\_\_\_\_ г) \_\_\_\_\_  
 д) \_\_\_\_\_ е) \_\_\_\_\_

✓ **Укажите:** Температуру подачи горячих сладких блюд \_\_\_\_\_

✓ **Составьте логическую цепочку:** Стадии приготовления блюда «Пудинг рисовый»

Подготовка и варка	наименование продуктов	количество	единица измерения	не хватает в штуку.
	Яблоки	100	г	
	Сахар	6	ст. л.	
		20	г	
		1/2	шт.	
	Молоко	20	г	
	Сметана	5	ст. л.	
	Соль	0,2	г	
		10	г	
	Рафинадная пудра	10	г	
	Выход	140	г	

✓ Заполнить диаграмму компонентов, входящих в состав блюда: «Шарлотка яблочная».

### НАПИТКИ

Горячие и холодные напитки – обязательная часть завтрака, обеда или ужина. Горячие напитки (чай, кофе, какао, шоколад) являются тонизирующими. Содержащиеся в них вещества благоприятно влияют на сердечную деятельность, способствуют пищеварению, уменьшают ощущение усталости, а кофе и какао обладают высокой питательной ценностью. К холодным напиткам относят квас, разнообразные фруктово-ягодные, молочные напитки.



Молоко подают как горячим, так и холодным. Бутылочное пастеризованное и стерилизованное молоко подают холодным без предварительного кипячения. Цельное молоко кипятят и подают горячим или холодным. Температура горячих напитков должна быть 70–80 °С, холодных– 10–12 °С. Некоторые холодные напитки отпускают с кусочками пищевого льда.

## ЧАЙ

Чай – тонизирующий, освежающий и утоляющий жажду напиток. Кофеин, содержащийся в чае, оказывает возбуждающее действие на нервную систему, а эфирные масла обуславливают аромат. Вяжущий вкус чая зависит от входящих в его состав дубильных веществ, в частности, танина. Окраска настоя зависит от способа обработки чая при его производстве, содержания красящих веществ. Зеленый чай – это высушенные листья чайного дерева, а черный – высушенные листья, которые подверглись специальному процессу – ферментации и также высушенные после этого. Существует огромное количество сортов чая и способов его заваривания. Все сорта чая богаты витаминами В1, В2, С, Р, РР.



Для приготовления напитка из чая рекомендуется использовать фарфоровые чайники. Нельзя готовить заварку в металлических чайниках, котлах и кастрюлях. Вкус чая при соприкосновении с металлом резко ухудшается, а цвет изменяется.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЧАЯ

#### 712. Чай-заварка

	I НЕТТО	II и III НЕТТО
Чай “Экстра” и высшего сорта	40	—
Чай высшего и 1-го сорта	—	20
Вода	1000	1080
Выход	1000	1000

Фарфоровый чайник ополаскивают кипятком, чтобы его прогреть, затем кладут сухой чай по норме на определенное количество стаканов, заливают кипящей водой на 1/3 объема чайника, закрывают крышку и дают чаю настояться в течение 5—10 мин. Затем доливают чайник кипятком. Запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите, так как он приобретает неприятный запах. Нельзя также добавлять сухой чай в ранее заваренный. Заваренный чай сохраняет свойственный ему вкус и аромат в течение часа.

#### 713. Чай с сахаром, вареньем, джемом, медом, повидлом

	I НЕТТО	II НЕТТО	III НЕТТО
Чай-заварка № 712, мл	50	50	50
Вода	150	150	150
Сахар	22,5*	15	15
Или варенье, или джем, или мед	40	30	20
Или повидло	50	40	30
Выход: с сахаром	200/22,5	200/15	200/15
с вареньем, или джемом, или медом	200/40	200/30	200/20
с повидлом	200/50	200/40	200/30

\* По просьбе посетителей можно подать сахар в количестве 15 г на порцию.

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар, варенье, джем, мед, повидло подают отдельно на розетке (по III колонке допускается класть сахар в стакан с заваркой).

Чай также отпускается как прохладительный напиток. Чай процеживают, добавляют сахар и охлаждают до 8—10 °С. Чай можно готовить без сахара.

### 714. Чай с лимоном

	I НЕТТО	II и III НЕТТО
Чай-заварка № 712, мл	50	50
Вода	150	150
Сахар	22,5	15
Лимон	10/9*	8/7*
Выход	200/22,5/9	200/15/7

\* В числителе указана масса брутто, в знаменателе — масса нетто.



Лимон, нарезанный тонкими кружочками, подают на розетке. Чай отпускают, как указано в предыдущей рецептуре (по III колонке допускается класть сахар в стакан с заваркой, лимон — непосредственно перед отпуском).

### 715. Чай с молоком или сливками

	I НЕТТО	II НЕТТО	III НЕТТО
Чай-заварка № 712, мл	50	50	50
Сахар	22,5	15	15
Молоко или сливки	50	50	50
Вода (для чая с молоком)	25	25	—
Вода (для чая со сливками)	100	100	100
Выход: с молоком	125	125	—
со сливками	150/50/22,5	150/50/15	150/50/15
	175/25/22,5	175/25/15	—

Чай подают, как указано в рец. № 713, а горячее молоко или сливки — в молочнике.

## КОФЕ

Натуральный кофе поступает на предприятия общественного питания в зернах (сырой) или обжаренный и молотый. Сырые кофейные зерна предварительно обжаривают при температуре 180–200 °С до тех пор, пока цвет их не станет темно-коричневым. Во время обжаривания кофейных зерен в них происходят сложные химические изменения, образующие вещества, которые придают кофе характерный вкус и аромат.

Важнейшая составная часть кофе — кофеин, который оказывает возбуждающее действие на нервную систему. В кофе содержатся белки, жиры, сахар, что обуславливает его высокую питательную ценность. Кроме натурального кофе на предприятия общественного питания поступает кофе с добавлением цикория.

Существует несколько способов приготовления кофе, но все они сводятся к наиболее полному извлечению экстрактивных веществ из сухого кофе и получению вкусного, ароматного напитка. Лучший по качеству напиток получается из кофе, размолотого непосредственно перед варкой. На качество напитка влияет и степень размола. Для размола используют кофейные мельницы, электрокофемолки или размолочные насадки к универсальному приводу.

Варят кофе в эмалированной посуде или посуде из нержавеющей стали с плотно прилегающей крышкой (кофеварки, кофейники и др.). Кофе по-восточному готовят в турке, или джезве. На предприятиях общественного питания готовят кофе натуральный черный, кофе с





молоком или сливками, с лимоном, кофе на молоке, кофе со взбитыми сливками, кофе по-восточному, кофе с мороженым.



### 716. Кофе черный

	I НЕТТО	II и III НЕТТО
Кофе натуральный	60	40
Вода	1140	1100
или кофе натуральный растворимый	20	10
Вода	1030	1030
<b>Выход</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>

Кофеварку или кофейник перед заваркой кофе ополаскивают горячей водой, после чего кофе соединяют с цикорием, кладут в посуду и заливают кипятком. Доводят до кипения. Как только поднимется пена, нагрев прекращают, посуду закрывают крышкой и оставляют для настаивания в течение 5–8 мин. Если кофе варили в кастрюле, то перед подачей его процеживают через чистое сито или марлю. При приготовлении кофе в эспрессо-кофеварках готовый напиток получают из кофеварки без осадка.

Отпускают кофе в стаканах или кофейных чашках емкостью 75 г или 100 г. Кофе можно отпускать с сахаром, лимоном, коньяком, ликером, молоком и сливками. Сахар и лимон подают в розетках или вазочках, коньяк и ликер – в рюмках, молоко – в молочниках.

### 717. Кофе на молоке

	I и II НЕТТО	III НЕТТО
Кофе натуральный	40	30
или кофе натуральный с цикорием	40	30
Молоко	375	250
Вода	715	840
Сахар	125	100
<b>Выход</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>

В готовый черный кофе добавляют по рецептуре молоко или сливки, сахар и доводят до кипения. Подают в стакане с подстаканником или кофейной чашке с блюдце

### 721. Кофе по-восточному

	НЕТТО
Кофе натуральный	10
Сахар	15
Вода	105
<b>Выход</b>	<b>100</b>



Для его приготовления кофе должен быть мелко перемолот. Варят кофе в 1—2-порционных турках или джезвах. Натуральный кофе вместе с сахаром кладут в посуду, заливают холодной водой и нагревают до кипения. Подают к столу в той же посуде. Разливают в чашки, не процеживая. Отдельно к кофе подают кипяченую холодную воду.

Предприятия общественного питания какао и шоколад обычно получают в виде порошка, иногда шоколад – в плитках. Шоколад в порошке выпускают с сахаром. Какао и шоколад являются продуктами высокой питательной ценности, благодаря содержанию в них большого количества жира. Кроме того, в них содержатся вещества, действующие возбуждающе на нервную систему и сердечную деятельность.

### 720. Кофе на молоке по-варшавски

Кофе натуральный	8
или кофе натуральный с цикорием	8
Вода	120
Сахар	25
Молоко топленое	100
Молоко для пенек	85
Выход	200/5*

\* Масса пенек, получаемых из 85 г молока.

В процеженный кофе черный добавляют сахар, горячее топленое молоко и доводят до кипения. Перед подачей в кофе кладут горячую молочную пенку, снятую при топлении молока.

### 722. Кофе черный с мороженым (гляссе)

НЕТТО I и II

Кофе черный № 716, мл	100
Сахар	15
Мороженое сливочное, или молочное, или пломбир	50
Выход	150

В готовый кофе черный добавляют сахар и охлаждают до 8—10°C. При отпуске кофе наливают в бокал, фужер или конический стакан, кладут шарик мороженого и немедленно подают.

### 724. Кофе черный со взбитыми сливками по-венски

I и II  
НЕТТО

Кофе черный № 716, мл	100
Сахар	15
Сливки взбитые № 682	30
Выход	130

В готовый кофе черный добавляют сахар. При отпуске в стакан или чашку с кофе кладут взбитые сливки.

### КАКАО



Какао-порошок насыпают в посуду, размешивают с сахаром, заливают небольшим количеством горячей воды или молока и растирают до получения однородной массы. После этого тонкой струйкой, непрерывно помешивая, вливают остальное молоко и доводят до кипения. Подают какао в стакане или чашках. Можно подать какао со взбитыми сливками. Отдельно на пирожковой тарелке подают пирожное, кекс, печенье, торт.

### 725. Какао с молоком

I II III

	НЕТТО	НЕТТО	НЕТТО
Какао-порошок	35	25	20
Молоко	900	650	500
Вода	140	400	550
Сахар-песок	150	125	100
Выход	1000	1000	1000

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

### 726. Какао с молоком сгущенным

	II НЕТТО	III НЕТТО
Какао-порошок	25	20
Молоко цельное сгущенное с сахаром (консервы)	245	190
Сахар	15	15
Вода	820	880
или молоко сгущенное стерилизованное (консервы)	300	230
Сахар	125	100
Вода	750	820
Выход	1000	1000

Молоко сгущенное с сахаром или сгущенное стерилизованное (без сахара) разводят горячей водой и доводят до кипения. Напиток готовят, как указано в рец. № 725.

### ШОКОЛАД

Готовят и подают шоколад, как и какао. Если шоколад поступает в плитках, то его предварительно измельчают.



- **Объясните:** От чего зависит аромат чая?

---



---

- **Перечислите ошибки,** которых нужно избегать при заваривании чая:

---



---



---

**Укажите** последовательность операций при приготовлении «Кофе по-варшавски»

---



---

**Продолжите технологическую последовательность приготовления какао:**  
смешивают порошок какао с сахаром →

## ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

### Хлебный квас



Этот старинный народный напиток пользуется у нас большой популярностью. Он имеет приятный вкус и аромат, хорошо утоляет жажду, обладает тонизирующими свойствами благодаря содержащимся в нем экстрактивным веществам и продуктам брожения.

Хлебный квас благотворно действует на процессы пищеварения, что объясняется наличием в нем молочнокислых бактерий, продуцирующих молочную кислоту и нормализующих работу кишечника.

Пищевая ценность кваса обусловлена входящими в его состав легко усвояемыми белками, сахарами, органическими кислотами, витаминами, минеральными соединениями.

Квас употребляют и как десертный напиток и для приготовления традиционного русского блюда - окрошки.

Издавна на Руси были известны секреты производства самого разнообразного хлебного кваса: кислого, сладкого, мятного, окрошечного, душистого, суточного. Умели готовить свой хлебный квас в Польше и Литве. Многие из этих секретов, к сожалению, забыты, но часть из них удалось сохранить и донести до наших дней.

### *Приготовления кваса.*

Ржаной хлеб нарезать мелкими ломтиками, подсушить так, чтобы сухари подрумянились, затем положить их в кастрюлю, залить капятком, накрыть крышкой дать настояться в течение 3 - 4 часов.

Настой процедить, добавить сахарный песок и дрожжи. Дрожжи предварительно развести в теплой воде с добавлением муки и дать им постоять в течение 1 часа.

Квас поставить в теплое место, выдержать 4 - 5 часов, а затем охладит. Готовый квас разлить в удобную посуду, закупорить и поставить в холодное место.

### КВАС «ПЕТРОВСКИЙ»

Мед растворяют в хлебном квасе, чтобы он лучше растворялся, квас слегка подогревают. Затем в квас нужно настрогать мелкой стружкой предварительно очищенный и вымытый корень хрена. Квас хорошо закупоривают и ставят в холод на 10–12 ч. Затем процеживают через марлю. Подают с кубиками пищевого льда.

### МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Приготавливают в специальных миксерах. В стакан смесителя вливают охлажденное молоко, готовое мороженое, после чего смесь взбивают. Взбитый коктейль немедленно разливают в стаканы и в зависимости от вида сиропа коктейль может быть вишневым, кофейным и др.



металлический  
сироп, кладут  
течение 30 с.  
подают. В  
абрикосовым,





## Напиток апельсиновый или лимонный

Цедру, снятую с лимона или апельсина, мелко нарезают, заливают горячей водой, кипятят в течение 5 мин, а затем оставляют на 3-4 ч для настаивания. После процеживания в отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый лимонный или апельсиновый сок и охлаждают.



✓  
**Перечислите:** Какие напитки относятся к холодным? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Объясните:** Полезные свойства кваса для человека.

\_\_\_\_\_

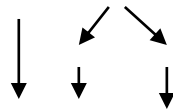
**Перечислите:** ассортимент горячих сладких блюд.

**Определите:** название блюда по данному набору продуктов: яблоки, сахар, мука пшеничная, яйца, молоко, сметана, сахар, соль, жир (для фритюра), рафинадная пудра.

**Укажите:** температуру подачи этого блюда

**Перечислите:** требования к качеству данного блюда \_\_\_\_\_

**Используя набор продуктов,** составьте технологическую схему приготовления блюда «Пудинг сухарный».



## Практическое занятие № 1

**Тема:** Расчет сырья, составление технологических карт при приготовлении фруктовых и ягодных десертов.

**Цель:** Сформировать навык по составлению технологических карт.

**М.Т.О.:** Сборник рецептов.

**Теоретическая часть:**

**Правила составления технологических карт:**

Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименования сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчет на нужное количество порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия. После таблицы описывается технология приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации.

## Рецептура:

---

---

---

---

---

## Технологическая карта:

Наименование сырья	Количество сырья	
	Брутто, г	Нетто, г
<b>Выход полуфабриката:</b>		
<b>Выход готового изделия:</b>		

Внешний вид: \_\_\_\_\_

Вкус и запах: \_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_

Цвет: \_\_\_\_\_

Срок хранения: \_\_\_\_\_

Задание: \_\_\_\_\_

---

---

**Итог:** Составленные технологические карты.

## Практическое занятие № 2

**Тема:** Расчет сырья, составление технологических карт приготовления компотов, киселей.

**Цель:** Сформировать навык по составлению технологических карт.

**М.Т.О.:** Сборник рецептов.

**Теоретическая часть:**

**Правила составления технологических карт:**

Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименования сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчет на нужное количество порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия. После таблицы описывается технология приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации.

**Рецептура:**

---

---

---

---

---

## Технологическая карта:

Наименование сырья	Количество сырья	
	Брутто, г	Нетто, г
<b>Выход полуфабриката:</b>		
<b>Выход готового изделия:</b>		

Внешний вид: \_\_\_\_\_

Вкус и запах: \_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_

Цвет: \_\_\_\_\_

Срок хранения: \_\_\_\_\_

**Задание:** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Итог:** Составленные технологические карты.

## Практическое занятие № 3

**Тема:** Расчет сырья, составление технологических карт приготовления десертов со сливками, с мороженым.

**Цель:** Сформировать навык по составлению технологических карт.

**М.Т.О.:** Сборник рецептов.

**Теоретическая часть:**

**Правила составления технологических карт:**

Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименования сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчет на нужное количество порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия. После таблицы описывается технология приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации.

**Рецептура:**

---

---

---

---

---

---

**Технологическая карта:**

Наименование сырья	Количество сырья	
	Брутто, г	Нетто, г
<b>Выход полуфабриката:</b>		
<b>Выход готового изделия:</b>		

Внешний вид: \_\_\_\_\_

Вкус и запах: \_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_

Цвет: \_\_\_\_\_

Срок хранения: \_\_\_\_\_

**Задание:** \_\_\_\_\_

---

**Итог:** Составленные технологические карты.

### Практическое занятие № 4

**Тема:** Расчет сырья, составление технологических карт приготовления желе, муссов, самбуков.

**Цель:** Сформировать навыки по составлению технологических карт.

**М.Т.О.:** Сборник рецептур.

**Теоретическая часть:**

**Правила составления технологических карт:**

Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименования сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчет на нужное количество порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия. После таблицы описывается технология приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации.

**Рецептура:**

---

---

---



---

---

**Технологическая карта:**

Наименование сырья	Количество сырья	
	Брутто, г	Нетто, г
<b>Выход полуфабриката:</b>		
<b>Выход готового изделия:</b>		

Внешний вид: \_\_\_\_\_

Вкус и запах: \_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_

Цвет: \_\_\_\_\_

Срок хранения: \_\_\_\_\_

**Задание:** \_\_\_\_\_

---

**Итог:** Составленные технологические карты.

### Практическое занятие № 5

**Тема:** Расчет сырья, составление технологических карт приготовления самбуков.

**Цель:** Сформировать навык по составлению технологических карт.

**М.Т.О.:** Сборник рецептур.

**Теоретическая часть:**

**Правила составления технологических карт:**

Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименования сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчет на нужное количество порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия. После таблицы описывается технология приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации.

**Рецептура:**

---

---

---

---

---

**Технологическая карта:**

Наименование сырья	Количество сырья	
	Брутто, г	Нетто, г
<b>Выход полуфабриката:</b>		
<b>Выход готового изделия:</b>		

Внешний вид: \_\_\_\_\_

Вкус и запах: \_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_

Цвет: \_\_\_\_\_

Срок хранения: \_\_\_\_\_

**Задание:** \_\_\_\_\_

---

**Итог:** Составленные технологические карты.

### Практическое занятие № 6

**Тема:** Расчет сырья, составление технологических карт приготовления сладких мучных блюд.

**Цель:** Сформировать навык по составлению технологических карт.

**М.Т.О.:** Сборник рецептур.

**Теоретическая часть:**

**Правила составления технологических карт:**

Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименования сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчет на нужное количество порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия. После таблицы описывается технология приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации.

**Рецептура:**

---

---

---

---

---

**Технологическая карта:**

Наименование сырья	Количество сырья	
	Брутто, г	Нетто, г
<b>Выход полуфабриката:</b>		
<b>Выход готового изделия:</b>		

Внешний вид: \_\_\_\_\_

Вкус и запах: \_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_

Цвет: \_\_\_\_\_

Срок хранения: \_\_\_\_\_

**Задание:** \_\_\_\_\_

---

---

**Итог:** Составленные технологические карты.

### Практическое занятие № 7

**Тема:** Расчет сырья, составление технологических карт приготовления чая.

**Цель:** Сформировать навык по составлению технологических карт.

**М.Т.О.:** Сборник рецептур.

**Теоретическая часть:**

**Правила составления технологических карт:**

Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименования сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчет на нужное количество порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия. После таблицы описывается технология приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации.

**Рецептура:**

---

---

---

---

---

**Технологическая карта:**

Наименование сырья	Количество сырья	
	Брутто, г	Нетто, г
<b>Выход полуфабриката:</b>		
<b>Выход готового изделия:</b>		

Внешний вид: \_\_\_\_\_  
Вкус и запах: \_\_\_\_\_  
Консистенция: \_\_\_\_\_  
Цвет: \_\_\_\_\_  
Срок хранения: \_\_\_\_\_  
**Задание:** \_\_\_\_\_

---

---

**Итог:** Составленные технологические карты.

### Практическое занятие № 8

**Тема:** Расчет сырья, составление технологических карт приготовления чайных напитков.

**Цель:** Сформировать навык по составлению технологических карт.

**М.Т.О.:** Сборник рецептур.

**Теоретическая часть:**

**Правила составления технологических карт:**

Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименования сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчет на нужное количество порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия. После таблицы описывается технология приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации.

**Рецептура:**

---

---

---

---

---

**Технологическая карта:**

Наименование сырья	Количество сырья	
	Брутто, г	Нетто, г
<b>Выход полуфабриката:</b>		
<b>Выход готового изделия:</b>		

Внешний вид: \_\_\_\_\_

Вкус и запах: \_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_

Цвет: \_\_\_\_\_

Срок хранения: \_\_\_\_\_

**Задание:** \_\_\_\_\_

---

**Итог:** Составленные технологические карты.

### Практическое занятие № 9

**Тема:** Расчет сырья, составление технологических карт приготовления кофе.

**Цель:** Сформировать навык по составлению технологических карт.

**М.Т.О.:** Сборник рецептур.

**Теоретическая часть:**

**Правила составления технологических карт:**

Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименования сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчет на нужное количество порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия. После таблицы описывается технология приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации.

**Рецептура:**

---

---

---

---

---

**Технологическая карта:**

Наименование сырья	Количество сырья	
	Брутто, г	Нетто, г
<b>Выход полуфабриката:</b>		
<b>Выход готового изделия:</b>		

Внешний вид: \_\_\_\_\_  
Вкус и запах: \_\_\_\_\_  
Консистенция: \_\_\_\_\_  
Цвет: \_\_\_\_\_  
Срок хранения: \_\_\_\_\_  
**Задание:** \_\_\_\_\_

---

---

**Итог:** Составленные технологические карты.

### Практическое занятие № 10

**Тема:** Расчет сырья, составление технологических карт приготовления кофейных напитков.

**Цель:** Сформировать навык по составлению технологических карт.

**М.Т.О.:** Сборник рецептур.

**Теоретическая часть:**

**Правила составления технологических карт:**

Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименования сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчет на нужное количество порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия. После таблицы описывается технология приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации.

**Рецептура:**

---

---

---

---

---

**Технологическая карта:**

Наименование сырья	Количество сырья	
	Брутто, г	Нетто, г
<b>Выход полуфабриката:</b>		
<b>Выход готового изделия:</b>		

Внешний вид: \_\_\_\_\_  
Вкус и запах: \_\_\_\_\_  
Консистенция: \_\_\_\_\_  
Цвет: \_\_\_\_\_  
Срок хранения: \_\_\_\_\_  
Задание: \_\_\_\_\_

**Итог:** Составленные технологические карты.

### Практическое занятие № 11

**Тема:** Расчет сырья, составление технологических карт приготовления какао напитков.

**Цель:** Сформировать навык по составлению технологических карт.

**М.Т.О.:** Сборник рецептов.

**Теоретическая часть:**

**Правила составления технологических карт:**

Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименования сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчет на нужное количество порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия. После таблицы описывается технология приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации.

**Рецептура:**

---

---

---

---

---

## Технологическая карта:

Наименование сырья	Количество сырья	
	Брутто, г	Нетто, г
<b>Выход полуфабриката:</b>		
<b>Выход готового изделия:</b>		

Внешний вид: \_\_\_\_\_

Вкус и запах: \_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_

Цвет: \_\_\_\_\_

Срок хранения: \_\_\_\_\_

**Задание:** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Итог:** Составленные технологические карты.

## Практическое занятие № 12

**Тема:** Расчет сырья, составление технологических карт приготовления шоколада.

**Цель:** Сформировать навык по составлению технологических карт.

**М.Т.О.:** Сборник рецептур.

**Теоретическая часть:**

**Правила составления технологических карт:**

Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименования сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчет на нужное количество порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия. После таблицы описывается технология приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации.

**Рецептура:**

---

---

---

---

---

---



## Технологическая карта:

Наименование сырья	Количество сырья	
	Брутто, г	Нетто, г
<b>Выход полуфабриката:</b>		
<b>Выход готового изделия:</b>		

Внешний вид: \_\_\_\_\_

Вкус и запах: \_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_

Цвет: \_\_\_\_\_

Срок хранения: \_\_\_\_\_

**Задание:** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Итог:** Составленные технологические карты.

## Список литературы

1. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская «Кулинария»: уч. пособие для НПО. Изд. Центр «Академия» 2016 г.

«Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий»: уч. пособие для НПО/ Н.Э. Харченко.-2 изд.,- М.; Изд. центр «Ака

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Зачет(с оценкой)**

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

**1 семестр**

Преподаватель: \_\_\_\_\_

## Пояснительная записка

Тесты для проведения зачета (с оценкой) МДК. 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Зачет (с оценкой) проводится в виде тестирования.

Объем учебного материала зачета включает в себя всю программу учебной дисциплины МДК. 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

Оценка «отлично» выставляется, если количество правильных ответов 91%-100%

Оценка «хорошо» выставляется, если количество правильных ответов 61%-90%

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если количество правильных ответов 30% - 60%

### Зачет (с оценкой)

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

Ф.И.О. обучающегося: \_\_\_\_\_

Группа № 44

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Дата проведения: \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### Вариант №1

Выберите правильный ответ варианта

**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. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?**

- а) добавить сок в конце варки;
- б) быстро охладить;
- в) посыпать поверхность киселя сахаром.

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

- а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, Д и т.д.;
- б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;
- в) белки, жиры, минеральные вещества.

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

№п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать цифрами)
1	Ягоды перебирают, промывают кипяченой водой, разминают деревянным пестиком	
2	Мезгу заливают горячей водой (1:6) и проваривают 10... 15 мин	
3	Отжимают сок и ставят в холодильник	
4	Картофельный крахмал разводят охлажденной кипяченой водой	
5	Полученный отвар процеживают, вводят в него сахар, растворяют и доводят до кипения	
6	Кисель слегка охлаждают и разливают в стаканы	
7	Кисель снимают с огня и, помешивая, вливают сок	
8	Подготовленный крахмал вливают одним приемом в кипящий сироп при энергичном помешивании	
9	Поверхность киселя посыпают сахаром, затем охлаждают до температуры 14... 10 °С	
10	Кисель доводят до кипения, проваривая не более 2 мин, так как более длительное кипячение разжижает кисель, снимают с огня	
11	Отпускают в стаканах или креманках по 200 г	

**22. Установите последовательность приготовления блюда «Желе из яблок».**

№ п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать цифрами)
1	Желатин замачивают для набухания на 1 ч, откидывают, отжимают	
2	Подготовленные яблоки проваривают в течение 5... 7 мин так, чтобы они сохранили свою форму	
3	Яблоки промывают, удаляют сердцевину с семенами и очищают от кожицы	
4	Отвар процеживают, нагревают и растворяют в нем сахар и желатин	
5	Отвар с желатином и сахаром охлаждают до температуры 20 °С	
6	Яблоки, нарезанные дольками, кладут в кипящую подкисленную воду и доводят до кипения	
7	В формочку или креманку наливают небольшое количество желе, охлаждают	
8	На застывшее желе укладывают дольки отварных яблок в виде рисунка	
9	Отпускают так же, как и желе клюквенное	
10	Сверху по рисунку из яблок заливают оставшимся желе и окончательно охлаждают при температуре	

**23. Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто)**

**представленные в таблице, рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления блюда «Самбук яблочный».**

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы

«Самбук Яблочный»

Наименование продуктов	Масса брутто			Масса нетто		
	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр
Яблоки	238			210		
Сахар	60			60		
Желатин	4,5			4,5		
Яйца (белки)	14,4			14,4		
Вода для желатина	126			126		
Выход				300		

**24. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Самбук яблочный». Общее количество операций не должно превышать 14-и операций.**

Последовательность технологических операций при приготовлении блюда

« Самбук яблочный»

№ операции	Наименование операции
1	
2	
3	
4	
5	

6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	

**25. Запишите в таблицу требования к качеству блюда и их описание.**

**Требования к качеству блюда «Самбук яблочный».**

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

**Зачет (с оценкой)**

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

**Ф.И.О. обучающегося:** \_\_\_\_\_

**Группа №** 44

**Профессия:** 43.01.09 Повар, кондитер

**Дата проведения:** \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Вариант № 2**

**Выберите правильный ответ варианта**

**1. Сколько крахмала используют для приготовления киселя средней консистенции?**

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

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

- а) перекипел;
- б) добавили много сока;
- в) медленно охлаждали.

- 3. Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов?**
- а) все сразу и варят в течение 20...30 мин;
  - б) последовательно, учитывая продолжительность варки;
  - в) закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания.
- 4. Каковы масса и температура отпуска киселей?**
- а) 180 г,  $t \sim 20^\circ\text{C}$ ;
  - б) 200 г,  $t \sim 15^\circ\text{C}$ ;
  - в) 250 г,  $t = 8^\circ\text{C}$ .
- 5. Почему у киселя из ягод слабовыраженный вкус?**
- а) перекипел;
  - б) нарушили рецептуру;
  - в) кипятили сок.
- 6. Чем можно ароматизировать молочный кисель?**
- а) корицей;
  - б) ванилином;
  - в) майораном.
- 7. Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части не протёртых фруктов?**
- а) переварить;
  - б) взбить;
  - в) протереть.
- 8. Как подготовить форму для охлаждения густого киселя?**
- а) смазать маслом;
  - б) сильно нагреть;
  - в) смочить водой, посыпать сахаром.
- 9. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?**
- а) добавить сок в конце варки;
  - б) быстро охладить;
  - в) посыпать поверхность киселя сахаром.
- 10. Какая из перечисленных групп веществ обуславливает высокую пищевую ценность кофе?**
- а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.;
  - б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;
  - в) белки, жиры, минеральные вещества.
- 11. Какова норма закладки молотого кофе на 1 порцию?**
- а) 6...8 г;
  - б) 5...6 г;
  - в) 10... 11 г.
- 12. Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском?**
- а) 5...8 мин;
  - б) 8... 10 мин;
  - в) 10...20 мин.
- 13. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды?**
- а) для улучшения вкуса;
  - б) для получения однородной массы;
  - в) для улучшения цвета.
- 14. Как подают кофе по-восточному?**
- а) с молочными пенками от топленого молока;
  - б) со взбитыми сливками;
  - в) в турке, не процеживая, с холодной кипяченой водой.
- 15. Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?**



- а) теряют аромат;
  - б) поглощают посторонние запахи;
  - в) разрушаются вкусовые вещества.
- 16. При какой температуре подают горячие напитки?**
- а) не ниже 100 °С;
  - б) не ниже 75 °С;
  - в) не ниже 65 °С.

*Вставьте пропущенные слова*

**17. Желирующим веществом в киселях фруктовых является \_\_\_\_\_ крахмал, в киселях молочных \_\_\_\_\_ крахмал.**

**18. К горячим сладким блюдам относятся: \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_.**

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

- а) крупного помола;
  - б) из обжаренных зерен;
  - в) мелкий.
- 20. Какова норма отпуска кофе натурального?**
- а) 50...75 г;
  - б) 75... 100 г;
  - в) 100... 150 г

**21. Укажите в приведенной далее таблице последовательность приготовления компота из яблок.**

№ п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать цифрами)
1	Яблоки промывают	
2	Яблоки кладут в кипящий сироп, варят в течение 5... 7 мин.	
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)	

**22. Установите последовательность приготовления блюда «Желе молочное»**

№ п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать цифрами)
1	Подготовка желирующего продукта	
2	Охлаждение желе до 20 °С	
3	Растворение желирующего продукта в сиропе	
4	Приготовление сиропа	
5	Разливание в формы и лотки	

6	Подготовка к подаче	
7	Застывание при температуре 2... 8 °С в течение 1... 1,5 ч	

**23. Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто) представленные в таблице 1, рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления блюда «Мусс клюквенный».**

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы

**«Мусс Клюквенный»**

Наименование продуктов	Масса брутто			Масса нетто		
	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр
Клюква	42,2			42		
Сахар	32			32		
Желатин	5,4			5,4		
Вода	148			148		
Выход				200		

**24. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Мусс клюквенный». Общее количество операций не должно превышать 12-и операций.**

Последовательность технологических операций при приготовлении блюда  
**«Мусс Клюквенный»**

№ операции	Наименование операции
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

**25. Запишите в таблицу требования к качеству блюда и их описание.**

Требования к качеству блюда «Мусс Клюквенный»

№ п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	
2	Запах	

3	Форма	
4	Цвет	
5	Консистенция	
6	Температура подачи	
7	Выход порции	

**Ключ: ответов к вопросам тестовой работы.**

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1 вариант		2 вариант	
1	В	1	Б
2	В	2	Б
3	В	3	Б
4	А	4	Б
5	В	5	В
6	Б	6	Б
7	В	7	В
8	Б	8	В
9	А	9	А
10	Б	10	Б
11	Б	11	А
12	В	12	А
13	Б	13	Б
14	Б	14	В
15	А	15	А,Б
16	А	16	Б
17	Холодные и горячие	17	Картофельный, кукурузный
18	Модифицированный крахмал	18	Шарлотка, каша гурьевская, пудинг
19	А	19	А
20	Б	20	Б

**Критерии оценок тестовой работы –**

**25–** отметка «Отлично»

**23-24 –** отметка «Хорошо»

**10-18 –** отметка «Удовлетворительно»

**Менее 10 –** отметка «Неудовлетворительно».

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Экзаменационный материал**

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

**7 семестр**

Преподаватель: \_\_\_\_\_

Маркс, 2018

### Подробная формулировка критерий оценки ответов обучающихся на экзамене.

<b>Оценка «отлично»</b>	Дан полный, развернутый ответ на поставленные вопросы, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, доказательно раскрыты основные положения вопросов; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание по дисциплине демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ изложен литературным языком с использованием специальных терминов. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные учащимся самостоятельно в процессе ответа. Задача решена верно.
<b>Оценка «хорошо»</b>	Дан полный, развернутый ответ на поставленные вопросы, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, изложен литературным языком с использованием специальных терминов. Могут быть допущены 2-3 неточности или незначительные ошибки, исправленные учащимся с помощью преподавателя. Допущены незначительные ошибки при решении задачи.
<b>Оценка «удовлетворительно»</b>	Дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Учащейся не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. В ответе отсутствуют выводы. Умение раскрыть значение обобщенных знаний не показано. Речевое оформление требует поправок, коррекции. Допущены ошибки при решении задачи.
<b>Оценка «неудовлетворительно»</b>	Ответ представляет собой разрозненные знания с существенными ошибками по вопросу. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Учащейся не осознает связь обсуждаемого вопроса по билету с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная, экономическая терминология не используется. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа учащегося. Задача не решена.

**Краткая формулировка критерий оценки ответов обучающихся на экзамене:**

<b>Оценка «отлично»</b>	Ответ обучающегося отвечает следующим требованиям: 1) полнота ответа; 2) умение вычленить место тематики ответа в системе изучения курса в целом; 3) четкость и логичность изложения; 4) правильные ответы на дополнительные вопросы; 5) задача решена верно.
<b>Оценка «хорошо»</b>	Ответ обучающегося характеризуется следующими признаками: 1) полнота ответа; 2) умение вычленить место тематики ответа в системе изучения курса в целом; 3) некоторая нечеткость ответа; 4) некоторая нелогичность изложения; 5) правильные ответы на дополнительные вопросы; 6) допущены незначительные ошибки при решении задачи.
<b>Оценка «удовлетворительно»</b>	Ответ обучающегося характеризуется следующими признаками: 1) ответ неполный; 2) изложение ответа не совсем четкое и логичное; 3) учащийся затрудняется в ответах на дополнительные вопросы; 4) допущены ошибки при решении задачи.
<b>Оценка «неудовлетворительно»</b>	Ответ обучающегося характеризуется следующими признаками: 1) ответ неполный; 2) учащийся не умеет вычленить место тематики ответа в системе изучения курса в целом; 3) изложение ответа нечеткое и нелогичное; 4) учащийся затрудняется в ответах на дополнительные и наводящие вопросы; 5) задача не решена.

## Экзаменационные вопросы по

### МДК. 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

1. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.
2. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины.
3. Мороженое « сюрприз». Подача и оформление.
4. Холодный напиток « ананасовый фрэппе». Технология приготовления и подача.
5. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: бананы, виноград, клубника со взбитыми сливками.
6. Мороженое, оформление и подача.
7. Холодный напиток « айс-крим». Технология приготовления и подача.
8. Холодные сладкие блюда: компот из свежих плодов и ягод. Технология приготовления и подача.
9. Холодный напиток « Петровский». Технология приготовления и подача.
10. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов. Технология приготовления и подача.
11. Холодный напиток « Крюшон». Технология приготовления и подача.
12. Холодные сладкие блюда: кисели. Технология приготовления и подача.
13. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый. Технология приготовления и подача.
14. Горячий напиток с вином « Грог». Технология приготовления и подача.
15. Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача.
16. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.
17. Горячий напиток с вином « Глитвейн». Технология приготовления и подача.
18. Холодные сладкие блюда: компот из быстрозамороженных плодов и ягод. Технология приготовления и подача.
19. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный. Технология приготовления и подача.
20. Кофе « Глясе». Технология приготовления и подача.
21. Технология приготовления желе из свежих ягод.
22. Крем. Технология приготовления и подача.
23. Горячий напиток с вином « Сбитень». Технология приготовления и подача.
24. Многослойное желе. Технология приготовления и подача.
25. Мороженое, оформление и подача.
26. Горячий напиток с вином « Сбитень». Технология приготовления и подача.
27. Многослойное желе. Технология приготовления и подача.
28. Горячие сладкие блюда: гренки. Технология приготовления и подача.
29. Горячий напиток « Шоколад». Технология приготовления и подача.
30. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный. Технология приготовления и подача.
31. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов. Технология приготовления и подача.
32. Горячий напиток « Какао». Технология приготовления и подача.
33. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.
34. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.
35. Горячий напиток « кофе по- восточному». Технология приготовления и подача.
36. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый. Технология приготовления и подача.
37. Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача.
38. Горячий напиток « кофе по- венски». Технология приготовления и подача.
39. Многослойное желе. Технология приготовления и подача.
40. Сроки хранения сладких блюд.
41. Горячий напиток « кофе по- варшавски». Технология приготовления и подача.
42. Взбитые сливки. Технология приготовления и подача.
43. Мозаичное желе. Технология приготовления и подача.
44. Горячий напиток « кофе черный». Технология приготовления и подача.

45. Мороженое, оформление и подача.
46. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины.
47. Горячий напиток « чай». Технология приготовления и подача.
48. Мороженое « сюрприз». Оформление и подача.
49. Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача.
50. Общие сведения о напитках.
51. Парфе: технология приготовления и подача.
52. Холодные сладкие блюда: компот из быстрозамороженных плодов и ягод. Технология приготовления и подача.
53. Сроки хранения сладких блюд.
54. Горячие сладкие блюда: гренки. Технология приготовления и подача .
55. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.
56. Требования к качеству сладких блюд: каша гурьевская, яблоки в тесте жареные, шарлотка с яблоками.
57. Горячие сладкие блюда: яблоки жаренные в тесте. Технология приготовления и подача.
58. Технология приготовления желе из свежих ягод.
59. Требования к качеству сладких блюд: мусс, самбук, крем, пудинг.
60. Горячие сладкие блюда: шарлотка с яблоками. Технология приготовления и подача
61. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.
62. Требования к качеству сладких блюд: компоты, кисели, желе.
63. Горячие сладкие блюда: пудинг рисовый. Технология приготовления и подача.
64. Холодные сладкие блюда: кисели. Технология приготовления и подача.
65. Горячие сладкие блюда: банановый десерт. Технология приготовления и подача .
66. Горячие сладкие блюда: каша гурьевская. Технология приготовления и подача .
67. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов. Технология приготовления и подача.
68. Горячие сладкие блюда: яблоки печеные. Технология приготовления и подача .
69. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.
70. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.
71. Горячий напиток « чай». Технология приготовления и подача.
72. Холодный напиток « крушон». Технология приготовления и подача.
73. Мозаичное желе. Технология приготовления и подача.
74. Мороженое, оформление и подача.
75. Крем. Технология приготовления и подача.



государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

**«УТВЕРЖДАЮ»**

Директор ГАПОУ СО «МПК»

\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Специальность: 43.01.09 Повар, кондитер

Курс: четвертый

Дисциплина: МДК. 04.02. Процессы приготовления, подготовки к  
реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

1. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.
2. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины.
3. Мороженое « сюрприз ». Подача и оформление.

Председатель ЦМК сферы общественного питания

\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Кучеренко Н.А.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

**«УТВЕРЖДАЮ»**

Директор ГАПОУ СО «МПК»

\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Специальность: 43.01.09 Повар, кондитер

Курс: четвертый

Дисциплина: МДК. 04.02. Процессы приготовления, подготовки к  
реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2

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

Председатель ЦМК сферы общественного питания

\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Кучеренко Н.А.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

**«УТВЕРЖДАЮ»**

Директор ГАПОУ СО «МПК»

\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_г.

Специальность: 43.01.09 Повар, кондитер

Курс: четвертый

Дисциплина: МДК. 04.02. Процессы приготовления, подготовки к  
реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3

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

Председатель ЦМК сферы общественного питания

\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Кучеренко Н.А.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

**«УТВЕРЖДАЮ»**

Директор ГАПОУ СО «МПК»

\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_г.

Специальность: 43.01.09 Повар, кондитер

Курс: четвертый

Дисциплина: МДК. 04.02. Процессы приготовления, подготовки к  
реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4

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

Председатель ЦМК сферы общественного питания

\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Кучеренко Н.А.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Специальность: 43.01.09 Повар, кондитер  
Курс: четвертый  
Дисциплина: МДК. 04.02. Процессы приготовления, подготовки к  
реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5

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

Председатель ЦМК сферы общественного питания  
\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Кучеренко Н.А.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Специальность: 43.01.09 Повар, кондитер  
Курс: четвертый  
Дисциплина: МДК. 04.02. Процессы приготовления, подготовки к  
реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6

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

Председатель ЦМК сферы общественного питания  
\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Кучеренко Н.А.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Специальность: 43.01.09 Повар, кондитер  
Курс: четвертый  
Дисциплина: МДК. 04.02. Процессы приготовления, подготовки к  
реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7

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

Председатель ЦМК сферы общественного питания  
\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Кучеренко Н.А.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Специальность: 43.01.09 Повар, кондитер  
Курс: четвертый  
Дисциплина: МДК. 04.02. Процессы приготовления, подготовки к  
реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8

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

Председатель ЦМК сферы общественного питания  
\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Кучеренко Н.А.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_г.

Специальность: 43.01.09 Повар, кондитер  
Курс: четвертый  
Дисциплина: МДК. 04.02. Процессы приготовления, подготовки к  
реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9

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

Председатель ЦМК сферы общественного питания  
\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Кучеренко Н.А.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_г.

Специальность: 43.01.09 Повар, кондитер  
Курс: четвертый  
Дисциплина: МДК. 04.02. Процессы приготовления, подготовки к  
реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10

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

Председатель ЦМК сферы общественного питания  
\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Кучеренко Н.А.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_г.

Специальность: 43.01.09 Повар, кондитер  
Курс: четвертый  
Дисциплина: МДК. 04.02. Процессы приготовления, подготовки к  
реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 11

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

Председатель ЦМК сферы общественного питания  
\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Кучеренко Н.А.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_г.

Специальность: 43.01.09 Повар, кондитер  
Курс: четвертый  
Дисциплина: МДК. 04.02. Процессы приготовления, подготовки к  
реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 12

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

Председатель ЦМК сферы общественного питания  
\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Кучеренко Н.А.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_г.

Специальность: 43.01.09 Повар, кондитер  
Курс: четвертый  
Дисциплина: МДК. 04.02. Процессы приготовления, подготовки к  
реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 13**

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

Председатель ЦМК сферы общественного питания  
\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Кучеренко Н.А.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_г.

Специальность: 43.01.09 Повар, кондитер  
Курс: четвертый  
Дисциплина: МДК. 04.02. Процессы приготовления, подготовки к  
реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 14**

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

Председатель ЦМК сферы общественного питания  
\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Кучеренко Н.А.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_г.

Специальность: 43.01.09 Повар, кондитер  
Курс: четвертый  
Дисциплина: МДК. 04.02. Процессы приготовления, подготовки к  
реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 15

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

Председатель ЦМК сферы общественного питания  
\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Кучеренко Н.А.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_г.

Специальность: 43.01.09 Повар, кондитер  
Курс: четвертый  
Дисциплина: МДК. 04.02. Процессы приготовления, подготовки к  
реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 16

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

Председатель ЦМК сферы общественного питания  
\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Кучеренко Н.А.



государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_г.

Специальность: 43.01.09 Повар, кондитер  
Курс: четвертый  
Дисциплина: МДК. 04.02. Процессы приготовления, подготовки к  
реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 17

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

Председатель ЦМК сферы общественного питания  
\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Кучеренко Н.А.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_г.

Специальность: 43.01.09 Повар, кондитер  
Курс: четвертый  
Дисциплина: МДК. 04.02. Процессы приготовления, подготовки к  
реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 18

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

Председатель ЦМК сферы общественного питания  
\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Кучеренко Н.А.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_г.

Специальность: 43.01.09 Повар, кондитер  
Курс: четвертый  
Дисциплина: МДК. 04.02. Процессы приготовления, подготовки к  
реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 19

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

Председатель ЦМК сферы общественного питания  
\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Кучеренко Н.А.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_г.

Специальность: 43.01.09 Повар, кондитер  
Курс: четвертый  
Дисциплина: МДК. 04.02. Процессы приготовления, подготовки к  
реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 20

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

Председатель ЦМК сферы общественного питания  
\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Кучеренко Н.А.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Специальность: 43.01.09 Повар, кондитер  
Курс: четвертый  
Дисциплина: МДК. 04.02. Процессы приготовления, подготовки к  
реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 21

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

Председатель ЦМК сферы общественного питания  
\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Кучеренко Н.А.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Специальность: 43.01.09 Повар, кондитер  
Курс: четвертый  
Дисциплина: МДК. 04.02. Процессы приготовления, подготовки к  
реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 22

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

Председатель ЦМК сферы общественного питания  
\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Кучеренко Н.А.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Специальность: 43.01.09 Повар, кондитер  
Курс: четвертый  
Дисциплина: МДК. 04.02. Процессы приготовления, подготовки к  
реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 23**

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

Председатель ЦМК сферы общественного питания  
\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Кучеренко Н.А.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Специальность: 43.01.09 Повар, кондитер  
Курс: четвертый  
Дисциплина: МДК. 04.02. Процессы приготовления, подготовки к  
реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 24**

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

Председатель ЦМК сферы общественного питания.  
\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Кучеренко Н.А.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Специальность: 43.01.09 Повар, кондитер  
Курс: четвертый  
Дисциплина: МДК. 04.02. Процессы приготовления, подготовки к  
реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 25**

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

Председатель ЦМК сферы общественного питания  
\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Кучеренко Н.А.



### Аттестационный лист учебной практики

Характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

1. ФИО обучающегося: \_\_\_\_\_ группа № 44 профессия 43.01.09 Повар, кондитер Срок обучения 3 года 10 месяцев
2. Место проведения учебной практики (организация), наименование, юридический адрес: ГАПОУ СО «Марковский политехнический колледж», г. Маркс, пр. Ленина, 107.
3. Время проведения практики с 01.09.20.-21.10.20
4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся / студентом во время практики: 108 часов.

№ п/п	Виды работ	Объем работ (час)	Качество выполнения работ (оценка)
1	Инструктаж по технике безопасности в учебном кулинарно-кондитерском цехе. Организация рабочего места.	6	
2	Отработка практических умений приготовления киселей различной консистенции.	6	
3	Отработка практических умений приготовления желе.	6	
4	Отработка практических умений приготовления муссов.	6	
5	Отработка практических умений приготовления самбуков.	6	
6	Отработка практических умений приготовления суфле.	6	
7	Отработка практических умений приготовления горячих сладких блюд из яблок.	6	
8	Отработка практических умений приготовления пудингов.	6	
9	Отработка практических умений приготовления шарлотки, каши гурьевской.	6	
10	Отработка практических умений приготовления десертов из фруктов.	6	
11	Отработка практических умений приготовления кремов.	6	
12	Отработка практических умений приготовления десертов из взбитых сливок.	6	
13	Отработка практических умений приготовления десертов из мороженого	6	
14	Отработка практических умений приготовления чая и чайных напитков.	6	
15	Отработка практических умений приготовления какао и шоколада.	6	
16	Отработка практических умений приготовления кофе и кофейных напитков.	6	
17	Отработка практических умений приготовления холодных фруктово-ягодных напитков.	6	
18	Отработка практических умений приготовления молочных коктейлей.	6	

5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика:

Качество выполненных работ на « \_\_\_\_\_ »: соответствует требованиям соблюдения технологии и правил выполнения производственных операций, требованиям охраны труда и соблюдения техники безопасности, а также в соответствии с СанПиНом с соблюдением требований пожарной безопасности

« \_\_\_\_\_ » 20 \_\_\_\_\_ г.

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_ /Гихонова Т.И.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

Утверждено:

Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Материалы для проведения зачета (с оценкой)**

**по учебной практике профессионального модуля**

**ПМ. 04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К  
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ И  
НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

г. Маркс, 20\_\_



**Перечень заданий для зачета по учебной практике профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

1. Отработка практических умений организации рабочего места повара в учебном цехе для отработки приёмов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента.
2. Отработка практических умений приготовления киселей разной консистенции
3. Отработка практических умений приготовления компота из сухофруктов
4. Отработка практических умений приготовления компота из ягод
5. Отработка практических умений приготовления киселя молочного 3х консистенций.
6. Отработка практических умений приготовления и подачи чая
7. Отработка практических умений приготовления чайных напитков
8. Отработка практических умений приготовления какао на молоке, шоколада.
9. Отработка практических умений приготовления кофе черного, кофе по- турецки.
10. Отработка практических умений приготовления кофе гляссе, кофе по восточному.
11. Отработка практических умений приготовления кофе со сливками, кофе по Варшавски.
12. Отработка практических умений приготовления желе из сока плодов или ягод
13. Отработка практических умений приготовления мусс клюквенный.
14. Отработка практических умений приготовления самбук яблочный.
15. Отработка практических умений приготовления крем фруктовый.
16. Отработка практических умений приготовления крем сливочный с орехами.
17. Отработка практических умений приготовления яблоки в тесте кляр
18. Отработка практических умений приготовления пудинга классического
19. Отработка практических умений приготовления шарлотки яблочной
20. Отработка практических умений приготовления яблок запеченных по -киевски
21. Отработка практических умений приготовления ягод и сухофруктов фаршированных
22. Отработка практических умений приготовления молочных коктейлей с наполнителями.
23. Отработка практических умений приготовления холодных фруктовых напитков
24. Отработка практических умений приготовления и подача мороженого.
25. Отработка практических умений приготовления лимонадов

**Министерство образования Саратовской области  
государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»**

**ВЕДОМОСТЬ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Вид аттестации \_\_\_\_\_

по \_\_\_\_\_

в группе № \_\_\_\_\_ профиль \_\_\_\_\_

профессия \_\_\_\_\_

№ п/п	Фамилия, имя, отчество студента	№ билета/ варианта/	Оценка
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			

Мастер п/о \_\_\_\_\_ / Тихонова Т.И.

**Министерство образования Саратовской области  
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области «Марковский политехнический колледж»**

Утверждаю  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_ Гостева И. Ю.

## **ОТЧЕТ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество студента)

Студента/ки/\_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ группы

Профессия 43.01.09. Повар, кондитер

Период прохождения практики с 15. 10. 20\_\_ г. по 12.11.20\_\_ г.

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

Руководитель практики от учебного заведения Тихонова Т.И.

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_

20\_\_/2021 учебный год

**Министерство образования Саратовской области**  
**государственное автономное профессиональное образовательное учреждение**  
**Саратовской области «Марковский политехнический колледж»**

Утверждаю  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_ Гостева И. Ю  
«15» октября 20\_\_ г.

**Индивидуальное задание студента на период  
прохождения производственной практики**

Группа № 44

профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Студент \_\_\_\_\_

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

**Тематика выполняемых работ на производственной практике:**

1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков, разнообразного ассортимента.  
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков, разнообразного ассортимента.

Руководитель практики от колледжа \_\_\_\_\_ Т.И. Тихонова  
« 15 » октября 20\_\_ г.

**Министерство образования Саратовской области**  
**государственное автономное профессиональное образовательное учреждение**  
**Саратовской области «Марковский политехнический колледж»**

**Д Н Е В Н И К**

прохождения производственной практики

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

группа \_\_\_\_\_

профессия 43.01.09. Повар, кондитер

студент \_\_\_\_\_

Продолжительность практики:

с «15» января 20\_\_ г.

по «12» ноября 20\_\_ г.

Руководитель практики от учебного заведения

\_\_\_\_\_/ Тихонова Т.И. /

Руководитель практики от предприятия

\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_ /

г. Маркс, 20\_\_ г

## Дневник производственной практики

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Студента(ки) \_\_\_\_\_

Группы № 44 по профессии 43.01.09 Повар, кондитер \_\_\_\_\_

Вид деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента \_\_\_\_\_

Приобретаемые ОК и ПК: ОК.1-11; ПК.41.- 4.5. \_\_\_\_\_

Виды и объемы работ, выполненные студентом во время практики: 144 часа.

Дата	Виды работ	Объем работ (час)	Качество выполнения работ (оценка)
15.10.	Ознакомление с производственными зонами предприятия. Организация рабочего места. Подбор инвентаря и оборудования для работы в горячем цехе. Правила техники безопасности и СанПиНа, ХАССП	6	
16.10.	Отработка практических навыков приготовления холодных сладких блюд из фруктов	6	
17.10.	Отработка практических навыков приготовления киселей	6	
19.10.	Отработка практических навыков приготовления желе.	6	
20.10.	Отработка практических навыков приготовления муссов.	6	
21.10.	Отработка практических навыков приготовления самбуков.	6	
22.10.	Отработка практических навыков приготовления суфле.	6	
23.10.	Отработка практических навыков приготовления пудингов.	6	
24.10.	Отработка практических навыков приготовления шарлоток.	6	
26.10.	Отработка практических навыков приготовления горячих сладких блюд с сыром.	6	
27.10.	Отработка практических навыков приготовления горячих сладких блюд с творогом.	6	
28.10.	Отработка практических навыков приготовления горячих сладких блюд.	6	
29.10.	Отработка практических навыков приготовления суфле.	6	
30.10.	Отработка практических навыков приготовления кремов.	6	
31.10.	Отработка практических навыков приготовления десертов с мороженым.	6	
02.11.	Отработка практических навыков приготовления десертов на сливках.	6	
03.11.	Отработка практических навыков приготовления десертов фруктово-ягодных.	6	
05.11.	Отработка практических навыков приготовления чая и чайных напитков.	6	
06.11.	Отработка практических навыков приготовления кофе и кофейных напитков.	6	
07.11.	Отработка практических навыков приготовления какао, шоколада.	6	
09.11.	Отработка практических навыков приготовления горячих фруктовых напитков.	6	
10.11.	Отработка практических навыков приготовления холодных напитков с молоком	6	

11.11.	Отработка практических навыков приготовления квасов	6	
12.11	Отработка практических навыков приготовления холодных напитков фруктово-ягодных	4	
12.11.	Зачет с оценкой	2	

В результате прохождения производственной практики студент(ка) приобрел(а) общие и профессиональные компетенции по виду деятельности: приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента  
Оценка за практику:

---

«12.» ноября 20\_\_ г.

М.П. \_\_\_\_\_ Руководитель практики

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_./

**Министерство образования Саратовской области**  
**государственное автономное профессиональное образовательное учреждение**  
**Саратовской области «Марковский политехнический колледж»**

**Х А Р А К Т Е Р И С Т И К А**

**Практикант** \_\_\_\_\_

На предприятие прибыл \_\_\_\_\_

Оставил предприятие \_\_\_\_\_

Программу практики выполнил: полностью, не полностью

Замечания по трудовой дисциплине: имеет, не имеет

Замеченные недостатки в теоретической подготовке, проявившиеся на  
практической работе \_\_\_\_\_

Отношение к работе: \_\_\_\_\_

Замечания по технике безопасности: имеет, не имеет

Освоил общие компетенции: \_\_\_\_\_

Общественная активность в трудовом коллективе: высокая,  
удовлетворительная, низкая

Замечания по поведению в трудовом коллективе: имеет, не имеет

Поощрения, высказывания: не имеет, имеет за \_\_\_\_\_

Замечания и предложения по совершенствованию качества подготовки  
практиканта и организации производственной практики

Оценка \_\_\_\_\_

Руководитель практики

от предприятия \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

М.П.

Руководитель практики

от учебного заведения \_\_\_\_\_ / Т.И. Тихонова/

М.П.



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

Утверждено:

Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Материалы для проведения зачета (с оценкой)**

по производственной практике профессионального модуля  
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и  
горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента  
профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Маркс, 20\_\_г

Перечень заданий для зачета ( с оценкой) по производственной практике профессионального ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента  
профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

- 1.Продемонстрировать практические навыки приготовления яблок запеченных с медом
2. Продемонстрировать практические навыки приготовления гренок с плодами и ягодами
- 3.Продемонстрировать практические навыки приготовления яблок в тесте кляр.
4. Продемонстрировать практические навыки приготовления мороженого «Сюрприз»
5. Продемонстрировать практические навыки приготовления пудинга классического
6. Продемонстрировать практические навыки приготовления пудинга яблочного
7. Продемонстрировать практические навыки приготовления яблок по-киевски
8. Продемонстрировать практические навыки приготовления яблок с рисом
9. Продемонстрировать практические навыки приготовления чернослива запеченного с творожным сыром
10. Продемонстрировать практические навыки приготовления чернослива фаршированного орехами.
11. Продемонстрировать практические навыки приготовления киселя молочного
12. Продемонстрировать практические навыки приготовления мусса клюквенного
13. Продемонстрировать практические навыки приготовления гренок с плодами и ягодами
14. Продемонстрировать практические навыки приготовления корзиночек с ягодным кремом
15. Продемонстрировать практические навыки приготовления яблок в слойке
16. Продемонстрировать практические навыки приготовления шарлотки с яблоками

17. Продемонстрировать практические навыки приготовления желе из апельсинов.
18. Продемонстрировать практические навыки приготовления корзиночки с ягодами
19. Продемонстрировать практические навыки приготовления самбука абрикосового
20. Продемонстрировать практические навыки приготовления кофе гляссе
21. Продемонстрировать практические навыки приготовления фруктов в желе
22. Продемонстрировать практические навыки приготовления молочного коктейля с наполнителями.
23. Продемонстрировать практические навыки приготовления парфе со сливками
24. Продемонстрировать практические навыки приготовления крем кофейный
25. Продемонстрировать практические навыки приготовления самбук яблочный

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

Утверждаю

Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Контрольно-оценочные материалы  
для экзамена (по модулю)**

по ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации  
холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного  
ассортимента

профессия: 43.01.09. Повар, кондитер.

Маркс, 2019 г.

## 1. ПАСПОРТ

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Профессиональные компетенции:

(ПК):

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

Общие компетенции:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

## **II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.**

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- технологическими картами блюд.

Литература:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

- Оборудованием и инвентарём учебного кулинарного цеха

Время выполнения задания: 6 час.

### **Задание №1**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 1.1-1.4; ОК 01 – ОК 11.

#### **Задание № 1**

1. Провести механическую кулинарную обработку корнеплодов на примере моркови.

2. Провести нарезку моркови основными видами нарезки.

#### **Задание № 2**

1. Провести механическую кулинарную обработку корнеплодов на примере свёклы.

2. Провести нарезку свёклы основными видами нарезки.

#### **Задание №3**

1. Провести механическую кулинарную обработку томатных овощей

2. Подготовить томатные овощи к фаршировке.

#### **Задание №4**

1. Провести механическую кулинарную обработку томатных овощей

2. Подготовить полуфабрикат перец фаршированный.

#### **Задание №5**

1. Провести механическую кулинарную обработку капусты белокочанной.

2. Подготовить полуфабрикат голубцы с овощным фаршем.

#### **Задание №6**

1. Провести механическую кулинарную обработку разных видов капусты.
2. Подготовить капустные овощи к заморозке.

#### **Задание №7**

1. Провести механическую кулинарную обработку грибов свежих и сушеных. Показать виды нарезки.
2. Подготовить грибы к заморозке.

#### **Задание №8**

1. Провести механическую кулинарную обработку чешуйчатой рыбы.
2. Подготовить рыбу к варке целиком.

#### **Задание №9**

1. Провести механическую кулинарную обработку мелко чешуйчатой рыбы.
2. Подготовить полуфабрикаты из рыбы для тушения и запекания.

#### **Задание №10**

1. Провести механическую кулинарную обработку без чешуйчатой рыбы.
2. Подготовить полуфабрикаты из рыбы для фарширования.

#### **Задание №11**

1. Провести механическую кулинарную обработку мяса.
2. Подготовить мелкокусковые полуфабрикаты для жарения.

#### **Задание №12**

1. Провести механическую кулинарную обработку мяса.
2. Подготовить мелкокусковые полуфабрикаты для тушения и запекания.

#### **Задание №13**

1. Провести механическую кулинарную обработку мяса и приготовить натуральную рубленную массу.
2. Приготовить полуфабрикаты из натуральной рубки.

#### **Задание №14**

1. Провести механическую кулинарную обработку мяса вырезки.
2. Приготовить порционные полуфабрикаты из вырезки.

#### **Задание №15**

1. Провести механическую кулинарную обработку мяса
2. Приготовить полуфабрикаты бифштекс, антрекот, ромштекс.

#### **Задание №16**

1. Приготовить котлетную массу из мяса.
2. Приготовить полуфабрикаты из котлетной массы.

#### **Задание №17**

1. Приготовить кнельную массу из рыбы.
2. Приготовить полуфабрикаты из кнельной массы.

#### **Задание №18**

1. Провести механическую кулинарную обработку курицы.
2. Подготовить курицу к варке целиком. Показать все виды заправки курицы

**Задание №19**

1. Провести механическую кулинарную обработку курицы.
2. Приготовить полуфабрикаты из курицы для жарения.

**Задание №20**

1. Провести механическую кулинарную обработку курицы.
2. Приготовить полуфабрикаты из курицы для тушения и запекания.

**Задание № 21**

1. Провести механическую кулинарную обработку курицы.
2. Приготовить полуфабрикаты из курицы для тушения и запекания.

**Задание №22**

1. Приготовить котлетную массу из курицы.
2. Сформовать полуфабрикаты из котлетной массы.

**Задание №23**

1. Провести механическую кулинарную обработку курицы.
2. Приготовить мелкокусковые полуфабрикаты из курицы для жарения, тушения.

**Задание №24**

1. Провести механическую кулинарную обработку курицы.
2. Приготовить порционные полуфабрикаты из курицы для жарения, тушения и запекания.

**Задание №25**

1. Приготовить кнельную массу из курицы.
2. Сформовать полуфабрикаты из кнельной массы.



## ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

обучающейся на 4 курсе по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер освоил(а) программу профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в объеме ТО- 140 ч.; УП- 108ч.; ПП- 144ч.

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Часы		Сроки
	Аудиторная	Самостоятельная	
МДК. 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	130	28	
МДК. 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	46	10	
УП.04	108		
ПП.04	144		
ПМ.04 экзамен по модулю	6		

### Результаты промежуточной аттестации по элементам модуля

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК. 04.01.	Зачет с оценкой	
МДК.04.02.	Экзамен	
УП.04	Зачет (с оценкой)	
ПП.04	Зачет (с оценкой)	
ПМ.04	Экзамен по модулю	

### Итоги экзамена (по модулю)

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да/нет)
<b>Профессиональные компетенции</b>		
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	

ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	
<b>Общие компетенции</b>		
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	

Дата «\_\_\_» ноября 20\_\_ г.

Подписи членов экзаменационной комиссии \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

Лист экзаменатора экзамена по модулю

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента  
 профессия: 43.01.09 Повар, кондитер ФИО экзаменатора: Тихонова Т.И.

№ п/п	ФИО	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд,	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков,	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков, разнообразного ассортимента.	Оценка	Результат: Основной вид деятельности (освоен/не освоен)
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								

Экзаменатор \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

## ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ ВЕДОМОСТЬ

проведения экзамена (по модулю)

по профессиональному модулю ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента  
группа № \_\_\_\_\_ по профессии \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Всего в группе \_\_\_\_\_ чел.

Присутствовало \_\_\_\_\_ чел.

Отсутствовало \_\_\_\_\_ чел.

Из них: по уважительной причин \_\_\_\_\_ чел

по не уважительной причине \_\_\_\_\_ чел.

Время выполнения задания \_\_\_\_\_ часов

Состав экзаменационной комиссии:

Председатель комиссии:

Мастер п/о

№ п/п	ФИО студентов	Оценка МДК. 04.01	Оценка МДК. 04.02.	Оценка учебной практики	Оценка производственной практики	Оценка экзамена (по модулю)	Оценка сформированности ПК, ОК (да/нет)	Заключение комиссии: вид деятельности (освоен/ не освоен)
1	Хрусталева Регина Сергеевна							
2	Белоусова Мадина Александровна							
3	Болдырева Алёна Игоревна							
4	Вихлянцева Дарья Сергеевна							
5	Вытнов Максим Юрьевич							
6	Дятлов Алексанлр Романович							
7	Илюф Алия Амангельдеевна							
8	Круглова Элла Викторовна							
9	Морозова Валерия Алексеевна							
10	Суворова Анастасия Сергеевна							
11	Сухорукова Надежда Ильинична							
12	Темирбулатова Евгения Алексеевна							
13	Даутова Айна Бакиджановна							
14	Сулейманова Дамира Ергалеевна							
15	Сафиулина Любовь Сергеевна							
16	Арефьев Сергей Николаевич							
17	Ишмухаметова Алёна Валерьевна							
18	Карпиченкова Надежда Александровна							
19	Ткаченко Алеся Евгеньевна							
20	Бакишева Сабина Вячеславовна							
21	Галдин Павел Юрьевич							
22	Варакина Наталья Сергеевна							

Подписи членов экзаменационной комиссии \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Мастер п/о \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /



Сводная ведомость освоения профессиональных, общих компетенций  
 ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и  
 горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента профессия:  
 43.01.09 Повар, кондитер

№ п/п	ФИО	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков, разнообразного ассортимента.	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков, разнообразного ассортимента.
1	Акульшина Регина Сергеевна					
2	Белоусова Мадина Александровна					
3	Болдырева Алёна Игоревна					
4	Вихлянцева Дарья Сергеевна					
5	Вытнов Максим Юрьевич					
6	Дятлов Александр Романович					
7	Илюф Алия Амангельдыевна					
8	Круглова Элла Викторовна					
9	Морозова Валерия Алексеевна					
10	Суворова Анастасия Сергеевна					
11	Сухорукова Надежда Ильинична					
12	Темирбулатова Евгения Алексеевна					
13	Даутова Айна Бакиджановна					
14	Сулейманова Дамира Ергалеевна					
15	Сафиулина Любовь Сергеевна					
16	Арефьев Сергей Николаевич					
17	Ишмухаметова Алёна Валерьевна					
18	Карпиченкова Надежда Александровна					
19	Ткаченко Алеся Евгеньевна					
20	Бакишева Сабина Вячеславовна					
21	Варакина Наталья Сергеевна					
22	Галдин Павел Юрьевич					

Мастер п/о \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /



№ п/п	ФИО	ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	ОК 4. Работать в коллективе и команде; эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	ОК 6. Проявлять гражданско - патристическую позицию, демонстрировать осознание поведения на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
1	Акульшина Регина Сергеевна						
2	Белоусова Мадина Александровна						
3	Болдырева Алёна Игоревна						
4	Вихлянцева Дарья Сергеевна						
5	Вытнов Максим Юрьевич						
6	Дятлов Александр Романович						
7	Илюф Алия Амангельдеевна						
8	Круглова Элла Викторовна						
9	Морозова Валерия Алексеевна						
10	Суворова Анастасия Сергеевна						
11	Сухорукова Надежда Ильинична						
12	Темирбулатова Евгения Алексеевна						
13	Даутова Айна Бакиджановна						
14	Сулейманова Дамира Ергалеевна						
15	Сафиулина Любовь Сергеевна						
16	Арефьев Сергей Николаевич						
17	Ишмухаметова Алёна Валерьевна						
18	Карпиченкова Надежда Александровна						
19	Ткаченко Алеся Евгеньевна						
20	Бакишева Сабина Вячеславовна						
21	Варакина Наталья Сергеевна						
22	Галдин Павел Юрьевич						

Мастер п/о \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

№ п/п	ФИО	ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Оценка	Результат: Вид деятельности (освоен/не освоен)
1	Акульшина Регина Сергеевна							
2	Белоусова Мадина Александровна							
3	Болдырева Алёна Игоревна							
4	Вихлянцева Дарья Сергеевна							
5	Вытнов Максим Юрьевич							
6	Дятлов Александр Романович							
7	Илюф Алия Амангельдыевна							
8	Круглова Элла Викторовна							
9	Морозова Валерия Алексеевна							
10	Суворова Анастасия Сергеевна							
11	Сухорукова Надежда Ильинична							
12	Темирбулатова Евгения Алексеевна							
13	Даутова Айна Бакиджановна							
14	Сулейманова Дамира Ергалеевна							
15	Сафиулина Любовь Сергеевна							
16	Арефьев Сергей Николаевич							
17	Ишмухаметова Алёна Валерьевна							
18	Карпиченкова Надежда Александр.							
19	Ткаченко Алеся Евгеньевна							
20	Бакишева Сабина Вячеславовна							
21	Варакина Наталья Сергеевна							
22	Галдин Павел Юрьевич							