

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

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по профессиональному модулю

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

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**ПАСПОРТ
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

по профессиональному модулю

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

Приобретенный практический опыт, освоенные умения, усвоенные знания	Результаты обучения ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Наименование раздела, МДК, темы, подтемы	Уровень освоения	Наименование контрольно - оценочного средства	
					Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1	2	3	4	5	6	7
иметь практический опыт в: - разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;	ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. ПК 4.6. ОК 01.- ОК 11.	оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента); рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья,	МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Тема 1.1. Организация приготовления и подготовки к	2	- Вопросы для устного (письменного) опроса по теме/разделу - Тестовые задания по темам, Практические занятия (отчет), Самостоятельная работа (реферат, доклад, сообщение, технологические и калькуляционные карты, работа со сборником рецептур),	Экзаменационные билеты для устного комплексного экзамена по МДК 04.01, МДК 04.02 Зачет (с оценкой) по учебной и производственной практике; Аттестационный лист по учебной практике; Отчет по

<p>- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>- контроле хранения и расхода продуктов</p>		<p>материалов на рабочем месте; точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</p> <p>соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, 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>точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности</p>	<p>реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</p> <p>Тема 1.2. Характеристика процесса приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</p> <p>Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</p> <p>Тема 1.4. Приготовление декоративных украшений и полуфабрикатов для холодных и горячих</p>		<p>производственной практике;</p> <p>Экзамен (по модулю)</p>
--	--	---	--	--	--

<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; -оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; -организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -применять, комбинировать 	<p>в сырье, продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты.</p> <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</p> <p>оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</p> <p>профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</p> <p>соответствие готовой</p>	<p>десертов, напитков сложного ассортимента.</p> <p>Тема1.5.</p> <p>Приготовление отделочных полуфабрикатов, сладких соусов и сиропов.</p> <p>МДК 04. 02</p> <p>Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</p> <p>Тема1.1.</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации холодных десертов сложного приготовления.</p> <p>Тема1.2.</p> <p>Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента.</p> <p>Тема 1.3.</p> <p>Приготовление и подготовка к</p>			
--	--	---	--	--	--

<p>различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>-порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>знать:</p> <p>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных</p>		<p>продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</p> <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП <p>(сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в</p>	<p>реализации холодных напитков сложного ассортимента</p> <p>Тема 1.4.</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента.</p>			
--	--	--	---	--	--	--

<p>приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила 		<p>чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре; точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос. актуальность, 				
--	--	---	--	--	--	--

<p>подачи холодных и горячих десертов, напитков.</p>		<p>соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none">- оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции;- соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;- соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;- актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;- оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья;- точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; <p>точность, правильность ведения</p>				
--	--	--	--	--	--	--

		<p>расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки.</p>				
--	--	--	--	--	--	--

Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

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

Элементы ПМ.04	Формы промежуточной аттестации							
	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
МДК. 04.01								Комплекс ный экзамен
МДК. 04.02								
УП. 04						зачет (с оценкой)		
ПП. 04								зачет (с оценкой)
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. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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 специальности СПО 43.02.15 поварское и кондитерское дело программы профессионального модуля ПМ. 04 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**Примерный перечень оценочных средств
для текущего контроля знаний, умений обучающихся
по профессиональному модулю**

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

№ п/п	Наименование КОС	Краткая характеристика оценочного средства	Материалы для представления в ФОС
1	Вопросы для устного (письменного) опроса теме, разделу ПМ		Перечень вопросов по теме, разделу ПМ
2	Тест по теме, разделу ПМ	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Тест по теме, разделу ПМ
3	Практические занятия	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач или заданий.	Методические рекомендации по выполнению практических занятий
4	Самостоятельная работа (Составление презентаций на приготовление различных видов десертов)	Презентация - продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы

**Примерный перечень оценочных средств
для промежуточной аттестации обучающихся
по профессиональному модулю**

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

№ п/п	Наименование КОС	Краткая характеристика оценочного средства	Материалы для представления в ФОС
1.	Экзаменационные билеты для устного (письменного) комплексного экзамена по ПМ		1.Перечень вопросов для подготовки обучающихся к экзамену. 2.Утвержденный комплект экзаменационных билетов для устного (письменного) комплексного экзамена по МДК
2.	Аттестационный лист по учебной практике		Перечень выполняемых работ на зачете по учебной практике
3.	Материалы для зачета (с оценкой)		Тестовые задания для зачеты (с оценкой)
4.	Отчет по производственной практике и аттестационный лист по производственной практике		Перечень выполняемых работ на зачете по производственной практике, требования к структуре и содержанию отчета
5.	Экзамен (по модулю)		КОС

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

Контрольно – оценочные средства для текущего контроля

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

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Преподаватель: Федоренко Н.В.

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

**Перечень вопросов для устного (письменного) опроса по теме
междисциплинарного курса**

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

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Преподаватель: Федоренко Н.В.

Пояснительная записка

Комплект вопросов для устного или письменного опроса составлен для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Вопросы составлены для тем:

Тема 1.1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Тема 1.2. Характеристика процесса приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Тема 1.4. Приготовление декоративных украшений и полуфабрикатов для холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Тема 1.5. Приготовление отделочных полуфабрикатов, сладких соусов и сиропов.

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.

Перечень вопросов для устного или письменного опроса
по МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

- 1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления.
- 2.Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента.
- 3.Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.
- 4.Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
- 5.Характеристика, последовательность этапов.
- 6.Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.
- 7.Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.
- 8.Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации
- 9.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
- 10.Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.
- 11.Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.
- 12.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента.
- 13.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
- 14.Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.
- 15.Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.
- 16.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
- 17.Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые.
- 18.Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.
- 19.Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.

- 20.Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента.
- 21.Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).
- 22.Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос.
- 23.Контроль хранения и расхода продуктов.
- 24.Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).
- 25.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента.
- 26.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
- 27.Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.
- 28.Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.
- 29.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента.
- 30.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
- 31.Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.
- 32.Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.
- 33.Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
- 34.Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков.
- 35.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента.
- 36.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
- 37.Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента.
- 38.Организация работы бариста.
- 39.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента
- 40.Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
- 41.Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков.

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

**Перечень вопросов для устного (письменного) опроса по теме
междисциплинарного курса**

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

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Преподаватель: Федоренко Н.В.

Пояснительная записка

Комплект вопросов для устного или письменного опроса составлен для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Вопросы составлены для тем:

Тема 1.1. 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.

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.

Перечень вопросов для устного или письменного опроса
по МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации
холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

1. Ассортимент щербета. Характеристика основного для сырья для приготовления щербета. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления тирамису. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству тирамису.
3. Ассортимент пудингов. Характеристика основного для сырья для приготовления пудингов. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
4. Технология приготовления чизкейка. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству чизкейка.
5. Ассортимент суфле. Характеристика основного для сырья для приготовления суфле. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
6. Технология приготовления ягодного террина. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству ягодного террина.
7. Ассортимент парфе. Характеристика основного для сырья для приготовления парфе. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
8. Технология приготовления шоколадного щербета. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству шоколадного щербета.
9. Ассортимент кремов. Характеристика основного для сырья для приготовления кремов. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
10. Технология приготовления ледяного салата из груш с шоколадным соусом. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству салата.
11. Ассортимент тирамису. Характеристика основного для сырья для приготовления тирамису. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
12. Технология приготовления лимонного щербета. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству лимонного щербета.
13. Ассортимент холодных десертов. Характеристика основного для сырья для приготовления десертов. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
14. Технология приготовления «Пасхи» с фруктами и орехами. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству «Пасхи» с фруктами и орехами.
15. Ассортимент Гранита. Характеристика основного для сырья для приготовления Гранита с апельсинами и лимоном. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

- 16.Технология приготовления крем-карамель. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству крема-карамели.
- 17.Ассортимент парфе. Характеристика основного для сырья для приготовления парфе из белого шоколада. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
- 18.Технология приготовления ванильного крема. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству ванильного крема.
- 19.Ассортимент ледяных салатов. Характеристика основного для сырья для приготовления ледяного салата из груш с шоколадным соусом. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
- 20.Технология приготовления шоколадного суфле. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству шоколадного суфле.
- 21.Ассортимент щербетов. Характеристика основного для сырья для приготовления щербета из грейфруктов. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
- 22.Технология приготовления парфе из белого шоколада. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству парфе из белого шоколада .
- 23.Ассортимент сладких каш. Характеристика основного для сырья для приготовления каши Гурьевской. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
- 24.Технология приготовления шоколадных снежков. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству.
25. Ассортимент воздушных пирогов. Характеристика основного для сырья для приготовления пирога из яблок. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
26. Технология приготовления шоколадных снежков.. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству .
27. Ассортимент пудингов. Характеристика основного для сырья для приготовления пудингов. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
28. Технология приготовления фруктового суфле. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству.
29. Ассортимент горячих десертов. Характеристика основного для сырья приготовления шоколадного суфле. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
30. Технология приготовления « Снежков» в сладком соусе. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству.
- 31.Ассортимент горячих десертов. Характеристика основного для сырья для приготовления пудинга абрикосового. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
- 32.Технология приготовления меренги лимонные. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству желе.
- 33.Ассортимент пудингов. Характеристика основного для сырья для приготовления шоколадного пудинга. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

34. Технология приготовления морковного кекса. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству.
35. Ассортимент суфле. Характеристика основного для сырья для приготовления суфле фруктового. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
36. Технология приготовления шоколадных снежков. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству.
37. Ассортимент фондю. Характеристика основного для сырья для приготовления шоколадного фондю. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
38. Технология приготовления ванильного суфле. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству.
39. Ассортимент горячих десертов. Характеристика основного для сырья для приготовления фруктового суфле. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
40. Технология приготовления воздушного пирога из яблок. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству.
41. Ассортимент бланманже. Характеристика основного для сырья для приготовления миндального бланманже. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
42. Технология приготовления кекса морковного. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству.
43. Ассортимент овощных кексов. Характеристика основного для сырья для приготовления морковного кекса. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
44. Технология приготовления каши гурьевской. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству.
45. Ассортимент сладких каш. Характеристика основного для сырья для приготовления каши Гурьевской. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
46. Технология приготовления шоколадных снежков. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству.
47. Ассортимент воздушных пирогов. Характеристика основного для сырья для приготовления пирога из яблок. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
48. Технология приготовления пудинга абрикосового.. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству.
49. Ассортимент пудингов. Характеристика основного для сырья для приготовления пудингов. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
50. Технология приготовления шоколадных снежков. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству шоколадных снежков.
51. Ассортимент горячих десертов. Характеристика основного для сырья для бананов фламбе. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

52. Технология приготовления миндального бланманже. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству миндального бланманже.
53. Ассортимент суфле Характеристика основного для сырья для приготовления шоколадного суфле . Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
54. Технология приготовления лимонного щербета. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству щербета.
55. Ассортимент щербета. Характеристика основного для сырья для приготовления щербета. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
56. Технология приготовления шоколадных снежков. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству шоколадных снежков.
57. Ассортимент кремов. Характеристика основного для сырья для приготовления кремов. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
58. Технология приготовления ледяного салата из груш с шоколадным соусом. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству салата.
59. Ассортимент пудингов. Характеристика основного для сырья для приготовления пудингов. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
60. Технология приготовления ягодного террина. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству ягодного террина.

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

**Комплект тестовых заданий
по теме междисциплинарного курса**

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

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Преподаватель Федоренко Н.В.

Пояснительная записка

Комплект тестовых заданий составлен для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Тесты составлены для тем:

Тема 1.1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Тема 1.2. Характеристика процесса приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Тема 1.4. Приготовление декоративных украшений и полуфабрикатов для холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Тема 1.5. Приготовление отделочных полуфабрикатов, сладких соусов и сиропов.

Критерии оценки выполнения заданий в тестовой форме:

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

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

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

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

Тема: « Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента».

Тест №1.

1. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, при какой температуре подают холодные десерты?	А.- 10-12С
	Б.- 8 - 10С
	В.- 0-2С
	Г.- 4-6 С

2. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, при какой температуре подают горячие десерты?	А.- 55 С
	Б.- 65 С
	В.- 70 С

3. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какие сложные десерты можно подать как в холодном, так и в горячем виде?	1.-суфле
	2.- каши сладкие
	3.-пудинги
	4.- блюда из яблок
	5.- гренки
	6.- компоты
	7.- кисель
	8.- желе
	9.- мусс
	10.- самбук
	11.- крем
	12.- взбитые сливки или сметана
	13.- морожены

4. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какие ароматические вещества используют для приготовления холодных и горячих десертов?	1.-ванилин
	2.- мускатный орех
	3.-тмин
	4.- анис
	5.- вино
	6.- лимонная кислота
	7.- разрыхлитель
	8.- корица
	9.- цедра лимоны

5. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, при какой температуре подают горячие напитки?	А.- 75 С
	Б.- 65 С
	В.- 70 С

6. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какие	А.- кисели
---------------------------	------------

напитки можно отнести к десертам?	Б.- какао и шоколад
	В.- компот

7. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, при какой температуре подают холодные напитки?	А.- не выше 14°C
	Б.- не ниже 10°C
	В.- не ниже 7°C
	Г.- не выше 16°C

8. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какие желирующие вещества относятся к продуктам животного происхождения?	А.- крахмал
	Б.- агароид
	В.- желатин
	Г.- пектин

9. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какой легкоусвояемый углевод содержится в сладких блюдах?	А.- крахмал
	Б.- сахар
	В.- альгинат натрия
	Г.- тригипелин

10. Продолжите предложение.

По словам И. П. Павлова, "...еда, начатая с удовольствием вследствие потребности в еде, должна и закончиться им же, несмотря на удовлетворение потребности, причем объектом этого удовольствия является вещество,

Тест №2.

1. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какие дефекты наиболее часто встречаются в десертах холодных и горячих?	А.- вкус и запах слабо выражен ванилина
	Б.- недостаточно выражен цвет киселей, желе
	В.- недостаточно выражен вкус и запах ягод
	Г.- слабо заколерованы выпечные изделия

2. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какие красители запрещается использовать при изготовлении желе?	А.- натуральные
	Б.- синтетические
	В.- искусственные
	Г.- пищевые добавки

3. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какая консистенция должна быть у желе?	А.- очень густая
	Б.- студнеобразная
	В.- плотная
	Г.- непрозрачная

4. Продолжите предложение.

Пудинги – изделия должны иметь _____

5. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какие дефекты можно наблюдать после приготовления Гурьевском каши?	А.- очень густая
	Б.- оседание каши
	В.- заварившиеся комочки крупы внутри
	Г.- подгорелая поверхность

6. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какая консистенция должна быть у кремов?	А.- упругая масса
	Б.- пористая
	В.- очень густая
	Г.- более тяжелая

7. Продолжите предложение.

Кремы бывают _____

8. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, что самой представляет мусс?	А.- готовый мусс представляет собой застывшую, нежную, мелкопористую, пышную и слегка упругую массу с бледной окраской.
	Б.- консистенция упругая, масса однородная, более тяжелая, мелкопористая, вкус сладкий с небольшой кислотностью, запах яблок или абрикосов
	В.- пористая, упругая масса
	Г.- консистенция должна быть студнеобразной сохраняющей форму, густой и резиновой

9. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какая может быть причина холодного десерта кисель, при долгом хранении?	А.- на поверхности густого киселя выделилась вода
	Б.- на поверхности пленка
	В.- кисель из отжатых соков не имеет аромата
	Г.- кисель имеет фиолетовую окраску

10. Продолжите предложение.

Основные дефекты компотов: _____

11. Дайте определение.

Десерт – это _____

12. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какое	А.- комфорта
---------------------------	--------------

ощущение создает десерт в конце обеда, ужина?	Б.- удовольствия
	В.- наслаждения
	Г.- насыщения

13. Вставьте пропущенные слова.

Кулинарное искусство всегда складывалось под воздействием определенной _____, часто зависело от моды, насаждаемой определенным общественным слоем, престижа или привычек, современное развитие кухни, как показывает практика, не становится исключением.

14. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какое ощущение создает десерт в конце обеда, ужина?	А.- комфорта
	Б.- удовольствия
	В.- наслаждения
	Г.- насыщения

15. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какие десерты представлены в современном время?	А.- легкие
	Б.- обезжиренные
	В.- витаминизированные
	Г.- пюреобразные

16. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какие вкусовые качества преобладают в модных десертах?	А.- от сладкого до кислого
	Б.- от сладких до кисловатых
	В.- от кислого до терпкого горького
	Г.- сырный вкус

17. Продолжите предложение.

Однако классические десерты остаются, меняется лишь _____

18. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какие фрукты и ягоды являются лидерами антиоксидантов?	А.- малина, черника, киви, манго
	Б.- клубника, земляника, банан, яблоки
	В.- черника, черная смородина, ежевика, красный виноград
	Г.- голубика, жимолость, груша, абрикос

19. Вставьте пропущенные слова.

Двадцатый век принес много открытий, но одно из них было долго не востребовано или скорее неизвестно для широкой аудитории - _____, о которой нужно говорить отдельно.

Тест №3.

1. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какие орехи больше используются в приготовлении десертов?	А.- орех грецкий
	Б.- орех кедровый.
	В.- орех кешью.

2. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какая пряность сочетается с яблоком?	А.- ванилин
	Б.- корица
	В.- анис.

3. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какими знаниями должен обладать повар при разработке нового блюда?	А.- обладать внутренним потенциалом
	Б.- знать теорию кулинарии, химии, физики
	В.- знание сочетаемости продуктов и проявлять фантазию

4. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какими нормативными документами должен руководствоваться повар при разработке нового блюда?	А.- СНИП II-Л.8-71
	Б.- Сборник рецептур
	В.- ТИ

5. Продолжи предложения.

Сборник рецептур являются основным

6. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какой документ необходимо разрабатывать на предприятии общественного питания при вводе в производство новое блюдо?	А.- ТТК
	Б.- удостоверение качества
	В.- ТК

7. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, в каких случаях разрабатываются акты контрольных отработок?	А.- при использовании нового импортного сырья
	Б.- при разработке нового блюда
	В.- при проверке работы предприятия

8. Дайте определение.

ТК—это документ, _____

10. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, в каких случаях отработку проекта рецептуры и технологии повторяют?	А.- при отклонении показателя выхода изделия (блюда) более чем на $\pm 3\%$
	Б.- при отклонении показателя выхода изделия (блюда) более чем на $\pm 10\%$
	В.- при отклонении показателя выхода изделия (блюда) более чем на $\pm 12\%$

Тема « Характеристика процесса приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента».

Тест №4.

1. Укажите температуру подачи холодных десертов?
 - а) 4-6 °С;
 - б) 10-14 °С;**
 - в) 16-18 °С;
 - г) 18-20 °С;
2. Определите перечень продуктов, используемых для приготовления ягодного террина?
 - а) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.**
 - б) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, вино.
 - в) ягоды, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.
 - г) сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.
3. Укажите условия и сроки хранения «Ледяного салата из груш с шоколадным соусом»?
 - а) при t 4°С до 12 часов
 - б) при t - 4°С до 12 часов**
 - в) при t 4°С до 24 часов
 - г) при t - 4°С до 24 часов
4. Подберите нужный взбиватель к взбивательной машине для приготовления десерта «Ванильного крема»?
 - а) замкнутый
 - б) решётчатый
 - в) прутковый**
 - г) крючкообразный
5. Назовите яичный продукт, который запрещено использовать для приготовления сложных холодных блюд?
 - а) яйцо
 - б) яичный порошок
 - в) меланж**
6. Укажите температуру и сроки хранения железированных сладких блюд
 - а) 24 ч t 2-6 °С
 - б) 6 ч t 2-6 °С**
 - в) 36 ч t -2 -4 °С
 - г) 12 ч t -2 -4 °С
7. Какой сыр добавляют при приготовлении Тирамису?
 - а) маскарпоне**
 - б) сливочный
 - в) плавленый
 - г) гауда
8. Первичная подготовка белка перед взбиванием включает в себя.....
 - а) охлаждение до 2 °С**
 - б) охлаждение до 20 °С

в)выдерживание при комнатной температуре

г)замораживание

9. Определите изделие по рецептуре:

Молоко

Сливки 33 %

Желатин

Сахарная пудра

Груша

Мандарин

а) Холодное суфле с фруктами

б)ванильное суфле

в)ягодный террин

г)фруктовое суфле

10. Определите изделие по рецептуре:

Желток

Сахар

Крахмал

Молоко

Желатин

Холодная вода

Ванильный сахар

Сливки35%

а)ягодный террин

б)миндальный крем с фруктами

в)ванильный крем

г)"пасха" с орехами и фруктами.

Тест№5.

1.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какой массой необходимо взять продукты, чтобы сделать отработку на небольших предприятиях?	А.-3,0 кг
	Б.- 5,0 кг
	В.- 7,0 кг

2.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какую нормой отходов руководствуется технолог, при использовании импортного сырья?	А.-актами, при самостоятельном определении отходов
	Б.- сборником рецептов
	В.- не руководствуются нормами

3.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какие потери указывают в актах?	А.-полученные от механической обработке
	Б.- от производственной обработки
	В.- от холодной и тепловой обработке

4. Дайте определение.

Масса Нетто – это

5. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какую формулу используют для определения потери при обработке сырья?	А.- $П_c = \left(\frac{C_1 - C_2}{C_1} \right) \cdot 100,$
	Б.- $П_{н/ф} = \left(\frac{M_{н/ф} - M_z}{M_{н/ф}} \right) \cdot 100,$
	В.- $П_n = \left(\frac{M_z - M_n}{M_z} \right) \cdot 100,$

6. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какая норма отклонения при отработке блюд, допускается?	А.- на $\pm 8\%$
	Б.- на $\pm 3\%$
	В.- на $\pm 5\%$

7. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, сколько отработок блюд отражается в акте при разработке проекта рецептуры?	А.- 5 отработок
	Б.- 10 отработок
	В.- 25 отработок

8. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какая норма потерь предусматривают при выкипании жидкости?	А.- 10%
	Б.- 3%
	В.- 5%

9. Дайте определение.

Масса Брутто – это

10. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, по каким позициям отрабатывается новая рецептура на изделие?	А. - количественное соотношение входящих в блюдо компонентов; - сочетаемость продуктов; - нормы вложения сырья массой нетто; - масса изготавливаемого полуфабриката;
	Б. - объем жидкости (в тех случаях, если она предусмотрена технологией); - производственные отходы и потери при приготовлении полуфабрикатов и блюд (при механической и тепловой обработке, при порционировании);
	В. - температурный режим и

	продолжительность тепловой обработки; - степень готовности изделия (блюда); - выход готовых изделий (блюд); - масса сухих веществ и влажность теста и кондитерских изделий; - технология приготовления изделий (блюд); - органолептические и физико-химические показатели качества изделия (блюда), а также микробиологические.
--	--

Тест №6.

1. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, при какой температуре подают холодные десерты и холодные напитки?	А.- 10-12 °С
	Б.- 10-15 °С
	В.- 10-20 °С

2. Дайте определение.

Бракераж- это _____

3. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какие позиции качества оценивания готового блюда отражаются в ТК?	А.- Цвет, Консистенция, Вкус и запах
	Б.- Внешний вид, Цвет, Консистенция, Вкус и запах
	В.- Цвет, Вкус и запах

4. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какой срок хранения допускается нереализованных десертов?	А.- $t = 2^{\circ}\text{C}$ не более 13 часов
	Б.- $t = 2^{\circ}\text{C}$ не более 15 часов
	В.- $t = 2^{\circ}\text{C}$ не более 18 часов

5. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какая оценка ставится изделию в бракеражном журнале при неприятном вкусе, горьком послевкусии?	А.- Удовлетворительно
	Б.- Неудовлетворительно
	В.- Хорошо

6. Продолжите предложение.

В кулинарии специалисты бракеражной комиссии чаще всего используют _____

7. Дайте определение.

Сырье-это _____

8. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какими нормативными документами руководствуется технолог на	А.- СТП, ТУ, технико-технологические и технологические карты.
---	---

предприятия общественного питания?	Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий
	Б.- Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий
	В.- технико-технологические и технологические

9.Продолжите предложение.

Проведение бракеража тесно связано с органолептическим методом оценивания пищи, при котором определение качества блюд проводится на основе анализа восприятий _____

10.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, в каких случаях разрабатывается новая рецептура на предприятиях общественного питания?	А.- показать квалификацию повара
	Б.- удовлетворения спроса потребителей предприятия питания могут разрабатывать новые рецепты блюд
	В.- привлечь квалифицированных поваров

Тема «Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента».

Тест №7.

1. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какие продукты необходимо хранить в плотно закрытой таре, вдали от пряностей и других продуктов, обладающих специфическими запахами?	А.- чай, кофе
	Б.- сухофрукты
	В.- муку, крахмал

2. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какой цех относится к доготовочным цехам?	А.- мясной
	Б.- горячий
	В.- овощной

3. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, на каких предприятиях устанавливается бесцеховая структура производства?	А.- частных предприятиях
	Б.- фабриках заготовочных
	В.- на предприятиях с незначительным объемом производства

4. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какое расстояние между рабочим фронтом плиты и производственными столами?	А.- – 1,2–1,5 м
	Б.- от 0,7 до 1,0 м
	В.- 0,7 м

5. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какой принцип расстановки оборудования обеспечивает последовательность и удобную взаимосвязь различных стадий технологического процесса?	А.- Перпендикулярный принцип расстановки оборудования
	Б.- Линейный принцип расстановки оборудования
	В.- Параллельный принцип расстановки оборудования

6. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какая температура должна быть в горячем цехе для создания необходимых условий труда?	А.- 18–20 °С
	Б.- 20–35 °С
	В.- 22–25 °С

7. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какая длина производственного стола предусмотрена по стандарту для работников ПОП?	А.- 1,5м
	Б.- 1,25м
	В.- 2,0

8.Продолжите предложение.
Для покрытия полов используют

9.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какая вентиляция устанавливается в производственных цехах?	А.- приточновытяжная
	Б.- оконная
	В.- пристенная

10.Продолжите предложение.

Производственные помещения предприятий общественного питания должны иметь высоту

Тест№8.

Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите правильно, какое оборудование устанавливают в холодном цехе для хранения продуктов и готовых изделий?	А.-ШХ - 0,4, ШХ - 0,8, ШХ - 1,2
	Б. – МС-4-7-8-20
	В.- ПХН-1-0,4

2.Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите правильно, какие процессы выполняет универсальный привод ПУ -0,6?	А.- взбивает, протирает, отжимает сок
	Б. –взбивает, прокручивает, режет
	В.- месильно-взбивающие процессы

3. Продолжите предложение.

Важное достоинство кремера

4.Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите правильно, какое современное оборудование применяют в молекулярной кухне для приготовления муссов?	А.- кремёр
	Б. –ДК
	В.- Машина МВ-6а

5. Вставьте пропущенные слова в предложении.

Согласно санитарному законодательству на предприятиях общественного питания проводится комплекс

направленных на профилактику инфекционных заболеваний и пищевые отравлений

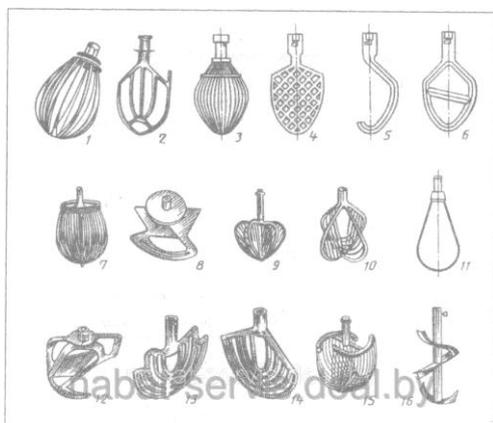
6.Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите правильно, какое высокопроизводительное тепловое оборудование устанавливают в горячем цехе?	А.- жарочные шкафы
	Б. –конвектоматы
	В.- пекарские шкафы

7.Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите правильно, сколько времени необходимо затратить для приготовления муссов используя кремер?	А.- несколько минут
	Б. –30 минут
	В.- 20 минут

8. По рисунку распределите рабочие инструменты взбивальных машин:
 1, 3 — _____; 2 — _____; 4, 6 — _____,
 5 — _____



9. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите правильно, как часто производят санитарную уборку производственного помещения на ПОП?	А.- раз в день
	Б. –раз в квартал
	В.- два раза в день (до и после работы)

10. Вставьте пропущенные слова в предложении.

Кремер способен сохранять температуру горячих блюд в течение _____ часов, холодных блюд – в течение _____.

Тест №9.

1. Дайте определение механическому оборудованию.

ВНЦ -2 - это _____

2. Вставьте пропущенное слово.

Для железированных сладких блюд из ягод и фруктов выжимают сок, используя _____.

3. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите правильно, какие операции выполняет на универсальном приводе в холодном цехе?	А.- взбивают
	Б. – отжимают
	В.- нарезают

5. По картинке перечислите инвентарь используемый в холодном цехе для сладких блюд.



6. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите правильно, как часто происходит уборка помещения и оборудования в холодном цехе?	А.-постоянно
	Б. – раз в месяц
	В.- два раза в неделю

7. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите правильно, какие блюда готовят в холодном цехе в летнее время?	А.-фруктовые супы
	Б. – прозрачные супы
	В.- холодные супы

8. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите правильно, какое оборудование используют в холодном цехе для приготовления мусса?	А.-блендер
	Б. – универсальный привод
	В.- конвектоматы

9. Продолжите предложение.

Перед работой в холодном цехе работающему персоналу нужно сменить спец.одежду, вымыть руки с мылом и _____.

10. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите правильно, какой обработке подвергают доски используемые в холодном цехе?	А.- промывание с добавлением моющих средств, дезинфицирующих средств, ошпаривание кипятком и сушке в специальных шкафах
	Б. – ошпаривание кипятком
	В.- промывание холодной проточной водой

Тест №10.

1. Ставьте пропущенные слова.

_____ и _____ столовой посуды регламентируется на основании нормативов, исходя из типа предприятия, вместимости зала, ассортимента реализуемой продукции, режима работы и форм обслуживания.

2. Выберите правильные ответы на вопрос.

Укажите правильно, какие приборы используются в общественном питании?	А.-основные
	Б. – вспомогательные
	В.- дополнительные

3. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите правильно, какие приборы относятся к основным?	А.-прибор десертный – ложка, вилка и нож
	Б. –ложка разливательная служит для разлива первых и сладких блюд
	В.- щипцы кондитерские большие

4.Продолжите предложение.

Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать нормам оснащения предприятий, но не менее _____

5.Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите правильно, какое количество ванн необходимо иметь в моечном отделении для мытья посуды?	А.-2
	Б. –3
	В.- 1

6.Выберите правильный ответ на вопрос.

Распределите правильно, в какой последовательности моют столовую посуду?	А.-освобожденную от остатков пищи посуду обезжиривают и моют мочалкой или щеткой в воде температурой 50°Сс добавлением моющих средств
	Б. – посуду ополаскивают горячей проточной водой при температуре не ниже 65°С
	В.- посуду дезинфицируют 0,2 %-ным раствором хлорной извести (или хлорамина) при температуре 50°С не менее 10 мин или моют с добавлением моющих средств

7.Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите правильно, какое оборудование можно использовать для мытья посуды для предприятий общественного питания?	А.- Electrolux ESF 9423 LMW
	Б. – Indesit ICD 661
	В.- Abat МПТ-1700 левая

8.Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите правильно, какие блюда подают в деревянной посуде?	А.- для подачи национальных блюд и напитков
	Б. – для повседневного практического обслуживания
	В.- . для торжественных случаев

9.Продолжите предложение.

Хрустальная посуда применяется преимущественно для обслуживания

10. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите правильно, каким дезинфицирующим раствором обрабатывают посуду в конце рабочего дня?	А.- раствором гипохлорида кальция концентрации 0,1 %
	Б. –0,2 %-ными растворами хлорной извести
	В.- раствором хлорамина

Тема «Приготовление декоративных украшений и полуфабрикатов для холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента».

Тест №11.

1. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какое вино используют для приготовления Глинтвейна?	А.- вина красного сухого или десертного.
	Б.- вина красного сладкие.
	В.- вина красного сухие.

2. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какие десерты считаются комбинированными?	А.- Желе.
	Б.- Жареное мороженое.
	В.- Тирамису.

3. Продолжите предложение.

Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания

4. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, сколько компонентов включает в себя комбинированные десерты?	А.- не менее двух видов сырья.
	Б.- не менее трех видов сырья.
	В.- не менее четырех видов сырья.

5. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, как приготавливают десерт «Карамельный Флан»?	А.- в духовке.
	Б.- на водяной бане.
	В.- на плите.

6. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какие хлопья используют при приготовлении жареного мороженого?	А.- кукурузные
	Б.- картофельные.
	В.- овсяные.

7. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, почему нельзя сразу вынимать горячий чизкей из духовки?	А.- должен приобрести характерный знаменитый вкус
	Б.- должен приобрести глянец.
	В.- должен приобрести плотную консистенции.

8. Дайте определение.

Грог – это

9. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какие компоненты необходимо взять для приготовления комбинированного десерта «Карамельный флан»?	А.- сахарный песок, яйцо, желтки, ванилин и сливки
	Б.- сахарный песок, желатин, ванилин и сливки

	В.- сахарный песок, яйцо, мука, желтки, ванилин и сливки
10.Выберите правильный ответ на вопрос	
Выберите правильно, сколько времени необходимо затратить при обжаривании подготовленного полуфабриката жареного мороженого?	А.- 10-20 секунд
	Б.- 30 секунд
	В.- 2 минуты

Тест№12.

Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какой срок хранения готового горячего напитка какао с молоком?	А.- 18 часов.
	Б.- 1 час
	В.- 5 часов

2.Вставьте пропущенные слова.

В небольших предприятиях при наличии только одной камеры, а также в камере _____ допускается их совместное кратковременное хранение на отдельных полках, стеллажах.

3.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, при какой температуре допускается хранить горячие десерты до реализации?	А.- 55–60 °С.
	Б.- 75–80 °С
	В.- 65–70 °С

4.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, для каких десертов по стандарту ограничивается срок хранения?	А.- для десертов со взбитыми сливками, кремов, муссов, желе.
	Б.- яблоки запечённые, снежинки в ванильном соусе
	В.- Шарлотка, Пудинг бисквитный

5.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, почему не рекомендуется хранить чай, кофе, какао вместе с другими сыпучими товарами?	А.- забудут и не найдут.
	Б.- поглощают посторонние запахи
	В.- ароматические и вкусовые вещества кофе и какао быстро разрушаются

6.Продолжите предложение.

Для их хранения подготовленных фруктов лучше использовать неокисляющуюся посуду

7.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какие нормы необходимо соблюдать при хранении сырья?	А.- правил товарного соседства, норм складирования, срока годности и условий хранения.
	Б.- норм складирования,

	температурный режим
	В.- правил товарного соседства

8. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какие напитки можно хранить в течении суток?	А.- компоты.
	Б.- соки свежавыжатые
	В.- пунши

9. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какие продукты необходимо хранить в плотно закрытой таре, вдали от пряностей и других продуктов, обладающих специфическими запахами?	А.- чай, кофе
	Б.- сухофрукты
	В.- муку, крахмал

10. Продолжите предложение.

Ароматические и вкусовые вещества кофе и какао при _____

Тест №13.

1. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите правильно, какой соус подают отдельно к каше Гурьевской?	А.- соус абрикосовый
	Б.- соус молочный
	В.- соус сметанный

2. Вставьте пропущенные слова.

Не оставляются на следующий день:

- _____ и другие особо скоропортящиеся холодные блюда (кроме тех видов, сроки годности на которые пролонгированы органами и учреждениями Госсанэпидслужбы в установленном порядке)

3. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите правильно, температуру подачи холодных десертов?	А.- 10-12°C
	Б.- -10-18°C
	В.- 12-20°C

4. Выберите правильный ответ.

Укажите правильно, температуру подачи мороженого.	А.- 0-4°C
	Б.- +2-6°C
	В.- +5-8°C

5. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите правильно, какой срок реализации киселей?	А.- не более трех часов с момента приготовления
	Б.- не более пяти часов с момента приготовления
	В.- не более двенадцати часов с момента приготовления

6. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите правильно, какой кофейный напиток подают со стаканом холодной воды?	А.- Кофе черный натуральный
	Б. – Кофе по-восточному (черный с гущей).
	В.- Кофе на молоке (по-варшавски).

7. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите правильно, при какой температуре подают сбитень?	А.- 50...55°C
	Б. –60...65°C
	В.- 70...75°C

8. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите правильно, температуру подачи холодных напитков?	А.- не ниже 7°C не выше 14 °C
	Б. –не ниже 0°C не выше 5 °C
	В.- не ниже 0°C не выше 10 °C

9. Продолжите предложение.

Десерты обычно едят

10. Продолжите предложение.

Для приготовления и отпуска с производства горячих сладких блюд используют

Тема «Приготовление отделочных полуфабрикатов, сладких соусов и сиропов».

Тест №14.

Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, какие плоды и фрукты богаты пектиновыми веществами?	А.- груша, яблоко, айва, абрикос, мандарин
	Б. – гуава, физалис, финик, каштаны
	В.- банан, помела, слива, земляная груша

2.Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, какие вещества препятствуют ожирению печени и нормализующими жировой обмен в пожилом возрасте?	А.- липотропные веществами
	Б. – метопотропными веществами
	В.- лифотропными веществами

3.Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, какие вещества являются ароматизирующими и вкусовыми веществами сладких блюд?	А.-ванилин, корица, цедра лимона, кислота лимонная, какао
	Б. – перец, лавровый лист, укроп
	В.- смесь перцев, сельдерей, шалфей

4.Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, какие вещества являются желирующими веществами?	А.-пектин, желатин, агароид, фурациолларан
	Б. – пектин, метионин, биометин
	В.- агароид, биофим, леотин

5.Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, какие витамины регулируют обменные реакции в организме?	А.- Витамин К, Mg, Ca
	Б. – Витамин РР, С, В
	В.- Витамин F,Н,А

6.Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, температуру подачи холодных десертов.	А.- 10-12С
	Б.- 8 - 10С
	В.- 0-2С
	Г.- 4-6 С

7.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, какие сложные десерты можно подать как в холодном, так и в горячем виде.	1.-суфле
	2.- каши сладкие
	3.-пудинги
	4.- блюда из яблок
	5.- гренки
	6.- компоты
	7.- кисель

	8.- желе
	9.- мусс
	10.- самбук
	11.- крем
	12.- взбитые сливки или сметана
	13.- морожены

8. Выберите правильный ответ на вопрос

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

9. Дайте определение

Эссенции пищевые - это

10. Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, сколько необходимо взять воды, чтобы растворить 100гр яичный порошок?	А.- 150мл
	Б.- 350мл
	В.- 250мл

Тест №15.

1. Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, какой жирности сливки используют для приготовления крема?	А. - 35%
	Б. - 20%
	В. - 10%

2. Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите правильно, как готовят десерт крем- карамель?	А.- на водяной бане.
	Б. – в жарочном шкафу
	В.- на плите

3. Дайте определение.

Как дословно переводиться с Итальянского панакота _____

4. Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите правильно, сколько необходимо взять крахмала картофельного для приготовления жидкого киселя на 200 г выхода?	А.- 12-15 г.
	Б. – 8-10 г
	В.- 5-8 г.

5. Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите правильно, какой крахмал используют для приготовления молочных киселей?	А.- кукурузный или маисовый
	Б. – картофельный или рисовый
	В.- только картофельный

6. Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите правильно, технологический процесс приготовления холодного десерта Слоеные мешочки с фруктами?

А.- Порезанные сухофрукты смешайте в миске с коньяком и дайте настояться в течение часа. Свежее яблоко почистите, разрежьте пополам, удалите сердцевину и натрите на крупной терке мякоть, выложите на скороду, предварительно растопившееся сливочное масло и обжарьте на сливочном масле около 5 минут. Смешайте яблоки с грецким орехом, цедрой лимона и замоченными сухофруктами.

Тесто фило разрежьте на 6 квадратов, таким образом, чтобы получилось 36 квадратов теста. Каждый квадрат теста смажьте растопившимся сливочным маслом. Сложите 3 квадрата один на другой. В середину выложите начинку, уголки теста приподнимите над начинкой и заверните их. Выложите подготовленные мешочки на противень предварительно застеленный бумагой для выпечки. Поверхность смажьте сливочным маслом.

Духовку разогрейте до 200°C. Поставьте подготовленные мешочки в духовку и выпекайте 12-15 минут, до золотисто-коричневой корочки на поверхности изделия. Готовые мешочки выложите на подготовленную десертную тарелку, сверху посыпьте сахарной пудрой.

	<p>Б. – Лист теста фило предварительно разморозить, выложить на стол, разрезать на квадраты 10x10см. Размер будет зависеть от формы, в которой будете выпекать.</p> <p>Изюм промыть в теплой воде, залить горячей водой, промыть. Яблоки помыть очистить от семенного гнезда и нарезать кубиками. Выложить на разогретую сковороду, чтобы они стали мягкие, добавить подготовленный изюм. Из фольги сделать формы, внутрь формы смазала маслом, сверху положить лист теста фило, смазать маслом, затем еще 2 листа. Всего 3 листка, смазанные маслом. Уголки квадратов сдвинуть, получится 6 уголков, выглядывающие из формочки для выпечки, выложить начинку яблоки и изюм. Края теста немного прижать, так чтобы получились рюшечки. Все корзиночки заполнить начинкой. Выложить на противень подготовленные формы с начинкой. Разогреть духовку до 190°C и выпекать корзиночки из теста фило с яблоками в духовке 30 минут при температуре 190°C. Готовые корзинки охладить, вынуть с формы. Выложить на десертную тарелку, сверху посыпать сахарной пудрой.</p>
--	---

7. Выберите правильный ответ на вопрос

<p>Укажите, какая основа- подложка для десерта Замороженный торт-мусс Шоколадный торт-мусс?</p>	А.- из песочного теста
	Б.- из бисквитного теста
	В.- из пресного теста

8. Выберите правильный ответ на вопрос

<p>Укажите правильно, какой десерт описан в технологии приготовления? - В измельченные грецкие орехи добавить сахар и растопленное сливочное масло. Полученную смесь прогреть на медленном огне в течение 15 мин. не размешивая.</p>	А.- Щербет ореховый
	Б. – Парфе ореховое.
	В.- Холодного суфле.

Затем добавить хлопья геркулес, прогреть, периодически помешивая до тех пор пока масса не приобретет светло-коричневый цвет. Готовую ореховую смесь убрать с огня и переложить в форму, заранее смазанную маслом, оставить до полного остывания. Готовый щербет ореховый украсить мятой.

9.Продолжите предложение.

Сейчас для подачи мороженого используют

10.Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите правильно, какой сыр используют для приготовления холодного десерта Тирамису?

А.- Филадельфия

Б. – Маскарпоне

В.- Креметта

Тест№16.

1. При приготовлении ванильного суфле яично-сахарная смесь свернулась. В чём причина?

а) не достаточно охладили смесь

б) в смесь добавили в горячее молоко

в) смесь влили в молоко сразу

г) другой вариант ответа

2. При приготовлении десерта сливки не взбиваются. В чём причина?

а) посуда для взбивания имела следы воды или жира

б) сливки не были охлаждены

в) сливки использовались 20%

г) длительное взбивание

3. При приготовлении миндального бланманже образовались комочки. В чём причина?

а) молоко было холодным

б) молоко было горячим

в) молоко было тёплым

г) другая причина

4. Гранит с апельсином и лимоном-это

а) измельчённый фруктовый лёд

б) замороженный измельчённый фруктовый лёд

в) взбитое фруктовое желе

г) железированное блюдо

5. При приготовлении пая с персиками персики окунают в кипяток на 20 минут, а затем в холодную воду. С какой целью?

а) для размягчения

б) для снятия кожицы

в) для удаления горечи

г) для сохранения формы

6. При приготовлении шоколадного щербета образовались крупные кристаллы. В чём причина?

а) при охлаждении щербет не перемешивали

б) щербет недостаточно взбили

в) низкая температура охлаждения

г) верны все утверждения

7. В какой десерт при приготовлении добавляют кокосовое молоко?

а) парфе из белого шоколада

б) суфле ванильное

в) лимонный щербет

г) гранит из апельсина и лимона

8. Верны ли следующие утверждения?

а) Гранит-это фруктовый лёд

б) Гранит-это замороженные фрукты

а) верны оба суждения

б) верно только 1

в) верно только 2

г) оба суждения неверны

9. К холодным десертам относятся.....

а) фруктовые салаты

б) пудинги

в) снежки

10. Определите перечень продуктов, используемых для приготовления миндального бланманже?

а) миндаль, вода холодная, молоко, сахар, желатин, сливки

б) вода холодная, молоко, сахар, желатин, сливки

в) миндаль, вода холодная, молоко, сахар, желатин,

г) миндаль, вода холодная, молоко

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

**Комплект тестовых заданий
по теме междисциплинарного курса**

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

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Преподаватель Федоренко Н.В.

Пояснительная записка

Комплект тестовых заданий составлен для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Тесты составлены для тем:

Тема 1.1. 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.

Критерии оценки выполнения заданий в тестовой форме:

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

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

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

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

Тема «Приготовление и подготовка к реализации холодных десертов сложного приготовления».

Тест №1.

1. Холодный цех по характеру производства относится:

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

2. Рецептуры на блюда в Сборнике рецептов даны:

- а. в 2-х вариантах
- б. в 3-х вариантах**
- в. в 4-х вариантах
- г. произвольно

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

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

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

- а. прекрасный
- б. воздушный
- в. безукоризненный**
- г. замороженный
- д. пена
- е. мокрый снег

5. Тесто для блинчиков готовят на жидкой основе:

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

6. Карамелизуют сахар с апельсиновым соком для блинчиков:

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

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

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

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

а. агар-агар

б. крупа манная

в. крахмал картофельный

г. желатин

д. крахмал кукурузный

е. мука на желатине

ж. агароид

9. Начинки используемые для приготовления флана:

а. крем заварной

б. яблоки

в. ягоды

г. цитрусовые

10. Набор ингредиентов для приготовления бланманже:

а. миндальное молоко, желатин в порошке, измельченные орехи, фрукты

б. молоко коровье, листовой желатин, какао-порошок, ягоды

в. сливки 10%, сахарная пудра, мука на желатине, цукаты

г. фруктовые чипсы, картофельный крахмал, сахар-песок, вишневый сироп

д. сметана, шоколад, гранулированный желатин, сахар-рафинад

11. Компоненты, входящие в состав итальянского десерта тирамису:

а. сыр «Пармезан»

б. сахар-песок

в. печенье савоярди

г. сыр «Маскарпоне»

д. сыр «Эдам»

е. кофе

ж. куриные яйца

з. листовой желатин

и. какао-порошок

к. бренди

12. Цветы, используемые для оформления десертов:

а. розы

б. ноготки

в. жасмин

г. герань

д. каллы

е. цветы вишни

13. Зелень, используемая для оформления десертов:

а. базилик

б. укроп

в. петрушка

г. мята

д. фенхель

е. мята

14. Во фруктовые салаты крупные плоды нарезают:

а. средними кубиками

б. соломкой

в. мелким кубиком

г. целыми

15. Укажите последовательность технологических операций приготовления классической панакоты. Запишите в таблицу цифры выбранных ответов.

№	Процессы приготовления	Последовательность процессов
1	декорирование соусом	4
2	застывание при температуре 6 °С 5-6 часов	5
3	распускание желатина в сливках	3
4	заливание желатина водой, набухание	2
5	смешивание сливок и сахара с последующим нагреванием	1

16. Установите соответствие между названием и предложенными вариантами.

Запишите в таблицу цифры выбранных ответов.

Название	От ве т	Варианты
1. Керамические или фарфоровые порционные формочки	4.	1. Тюиль
2. Процесс окисления сахаров при их нагревании с целью получения особого вкуса и цвета	5.	2. Айсинг
3. Сахарно-белковая рисовая масса	1.	3. Этилен
4. Миниатюрные овальные апельсины размером от 3 до 5 см в длину, которые употребляют вместе с кожицей	6.	4. Рамекины
5. Как называется газ, являющийся гормоном растений	3.	5. карамелизация

17. Установите соответствие причин возможных дефектов.

Запишите в таблицу цифры выбранных ответов.

Десерт/отделочный полуфабрикат	Дефект	Ответ	Варианты ответов
Чизкейк	Начинка при выпечке растеклась	2	1. Не смазана поверхность маслом
Айсинг	При нанесении узоров расплывается	3	2. Интенсивное взбивание
Карамельная сетка	Не отстает от поверхности металлической формы	1	3. Слабая консистенция

18. Контроль качества выпускаемых блюд регистрируется в:

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

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

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

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

- а. усиления вкуса фруктов**
- б. сохранения витамина С
- в. сохранения цвета
- г. усиления аромата

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

- а. полухолодный
- б. воздушный
- в. безукоризненный
- г. вознеси меня**
- д. варёные сливки
- е. мокрый снег

22. Для приготовления тирамису, савойарди можно заменить:

- а. крекером
- б. бисквитными пальчиками**
- в. песочным печеньем
- г. зефиром
- д. бисквитным печеньем
- е. мармеладом
- ж. курабье

23. Основанием и тортов-муссов могут быть:

- а. макаронник
- б. рисовый пудинг
- в. кнели
- г. творожная запеканка
- д. бисквитный полуфабрикат**

24. Фланы готовят из полуфабриката:

- а. песочного**
- б. бисквитного
- в. заварного
- г. слоеного

15. Наполнители, отделочные полуфабрикаты, используемые для оформления:

а. карамель

б. марципан

в. крем

г. франжипан

д. цветы

16. Для десерта «Крем – карамель» вначале готовят:

а. карамель

б. крем

в. соус

г. нет значения

17. Сладкие омлеты готовят с добавлением:

а. джема

б. рома

в. персиком

г. яблоком

18. Продукты, составляющие основу шербетов:

а. сок фруктов

б. настой шиповника

в. коньяк

г. взбитые сливки

д. карамель

е. фруктовое пюре

19. Способы глазирования ягод:

а. сахарной пудрой

б. растопленным шоколадом

в. сахарным сиропом

г. взбитые белками

д. желейным сиропом

20. Заправки, не рекомендуемые для фруктовых салатов:

а. йогурт

б. майонез

в. молоко

г. сметана

д. лимонный сок с портвейном

е. коньяк

21. Установите соответствие . Запишите в таблицу буквы выбранных ответов.

№	Наименование	Варианты	Определение наименования	Варианты соответствия
1	Парфе	А	Замороженный десерт, приготовленный из сахарного сиропа и фруктового сока или пюре. Вместо фруктового наполнителя возможно	В

			также использование шампанского или вина	
2	Семифредо	Б	Напиток в восточных странах, который готовится из шиповника, кизила, розы и различных специй с добавлением льда	Г
3	Граните	В	Десерт из взбитых и хорошо замороженных сливок с различными дополнениями	Д
4	Шербет	Г	Мороженое с различным наполнителем: орехами, фруктами, ягодами, шоколадом. В его состав входят сырые яйца и сливки большой жирности	Б
5	Сорбе	Д	Сицилийский десерт на основе фруктовых соков или пюре, рыхлой консистенцией мокрого снега	А

22. Установите соответствие между видами тестов и способами их приготовления

Запишите в таблицу буквы выбранных ответов

№	Наименование	Варианты	Определение наименования	Варианты соответствия
1	Тулип	А	Десерт из блинчатого теста, запеченного вместе с фруктами	А
2	Фило	Б	Тесто для профитролей, шу, эклеров	Д
3	Тюиль	В	Пресное, очень тоненькое, вытяжное тесто	Г
4	Эпл пай	Г	Миндальные печенье небольшого размера	Б
5	Штрудель	Д	Тесто, составными частями которого являются белок, сахарная пудра, пшеничная мука и сливочное масло в одинаковых количествах	Ж
6	Заварной	Е	Разновидность пирогов из тонкого теста в виде рулетов с начинками в немецкоязычных саранах	Б
7	Клафутис	Ж	Пирог, особенностью которого, является соотношение количества яблок и теста, теста мало, яблок - очень много.	В

22. Оборудование, используемое для приготовления чизкейков:

а. электрические плиты

б. кондитерская печь

в. фондюшница

г. пароконвентомат

д. штепсельный

Тест №2.

1. Укажите температуру подачи холодных десертов

а) 4-6 °С;

б) 10-14 °С;

в) 16-18 °С.

2. Определите перечень продуктов, используемых для приготовления самбука

а) желатин, белки яиц, фрукты, сахар

б) желатин, фрукты, сахар

в) крахмал, фрукты, сахар

3. Подберите посуду для отпуски блюда «Фруктовый салат»

а) пирожковая тарелка

б) стакан

в) креманка

4. Желатин – это продукт переработки:

а) кукурузы

б) соединительной ткани кожи и костей животных

в) картофеля

г) морских водорослей

5. Взбитое желе – это:

а) мусс

б) самбук

в) крем

6. Подберите нужный взбиватель к взбивательной машине для приготовления десерта «Мусс клюквенный»

а) замкнутый

б) решётчатый

в) прутковый

г) крючкообразный

7. Выберите плоды, относящиеся к косточковым

а) рябина

б) виноград

в) айва

г) вишня

8. Назовите яичный продукт, который запрещено использовать для приготовления самбука

а) яйцо

б) яичный порошок

в) меланж

9. Укажите температуру и сроки хранения желированных сладких блюд
- а) 24 ч t 2-6 °С
 - б) 6 ч t 2-6 °С
 - в) 36 ч t -2 -4 °С

Тест №3.

Выберите верный ответ:

1. ГОТОВОЕ ЖЕЛЕ ХРАНЯТ НА ХОЛОДЕ НЕ БОЛЕЕ 12 ЧАСОВ
 - А) желе уплотняется
 - Б) карамелизуется
 - В) выделяет жидкость
 - Г) приобретает горький вкус
2. В КАКОЙ МОМЕНТ В ЖЕЛЕ ВВОДЯТ ОТЖАТЫЙ СОК
 - А) до растворения желатина
 - Б) во время растворения желатина
 - В) после растворения желатина
 - Г) перед подачей
3. ПОДАЮТ СО СМЕТАНОЙ, МОЛОКОМ И ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ
 - А) землянику, клубнику, малину
 - Б) арбуз, дыню
 - В) апельсины, мандарины
 - Г) яблоки, груши
4. ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ ПОДГОТОВКИ ЯГОД ДЛЯ ПОДАЧИ
 - А) перебираем, промываем
 - Б) перебираем, промываем, обсушиваем
 - В) перебираем, удаляем плодоножку, промываем, обсушиваем
5. НАИБОЛЬШЕЕ КОЛИЧЕСТВО ВИТАМИНОВ СОДЕРЖИТСЯ В
 - А) горячих сладких блюдах
 - Б) желированных блюдах
 - В) блюдах из свежих фруктов и ягод
 - Г) кремах
7. ВО ИЗБЕЖАНИЯ ПОТЕМНЕНИЯ И СОХРАНЕНИЯ ПРИЯТНОГО ВНЕШНЕГО ВИДА, НАРЕЗАННЫЕ ЯБЛОКИ СМАЗЫВАЮТ
 - А) сахарным песком
 - Б) лимонным соком
 - В) сладким сиропом
 - Г) сладким соусом
8. СПОСОБ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ ТАРТАЛЕТОК
 - а) запекание
 - б) выпекание
9. НА 100 г. ЖЕЛЕ НЕОБХОДИМО ВЗЯТЬ ЖЕЛИРУЮЩЕГО ВЕЩЕСТВА
 - а) 25 г.
 - б) 15 г.
 - в) 8 г.

10. МАННАЯ КАША И МОЛОЧНАЯ ПЕНКА ЯВЛЯЮТСЯ ОСНОВОЙ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- А) пудинга
- Б) самбука
- В) каши гурьевской
- Г) крема

11. ТЕСТО КЛЯР ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- А) шарлотки
- Б) яблоки, жаренные в тесте
- В) пудинга
- Г) яблок печёных

12. К ПУДИНГУ ЛУЧШЕ ПОДАТЬ СОУС

- А) шоколадный
- Б) молочный
- В) сметанный
- Г) грибной

13. В СОСТАВ ТЕСТА ДЛЯ ЯБЛОК ВХОДИТ

- А) крахмал
- Б) взбитые белки
- В) сливки
- Г) льезон

В заданиях с 14,15 согласны ли Вы с утверждением

14. НА ПРОЦЕСС СТУДНЕОБРАЗОВАНИЯ БОЛЬШОЕ ВЛИЯНИЕ ОКАЗЫВАЕТ ПРИРОДА ЖЕЛИРУЮЩЕГО ВЕЩЕСТВА, ЕГО КОНЦЕНТРАЦИЯ И ТЕМПЕРАТУРА СТУДНЕОБРАЗОВАНИЯ

- А) да
- Б) нет

15. ЧЕМ ВЫШЕ КОНЦЕНТРАЦИЯ ЖЕЛИРУЮЩЕГО ВЕЩЕСТВА, ТЕМ МЕНЬШЕ ПРОЧНОСТЬ СТУДНЯ И НИЖЕ ТЕМПЕРАТУРА ИХ ПЛАВЛЕНИЯ

- А) да
- Б) нет

В задании установи правильную последовательность.

16. ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЖЕЛЕ ИЗ КЛЮКВЫ

- А) охлаждают, разливают в формы
- Б) оформляют
- В) вынимают желе из формы
- Г) клюкву перебирают, промывают, ошпаривают
- Д) подготавливают желатин
- Е) в жидкое желе вливают отжатый сок
- Ж) растирают деревянным пестиком
- З) ставят желе в холодильник для застывания
- И) осуществляют отпуск

17. ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД

- А) 40-45⁰С
- Б) 50-55⁰С
- В) 60-65⁰С
- Г) 70-75⁰С

18. К ГОРЯЧИМ СЛАДКИМ БЛЮДАМ ОТНОСЯТ

- А) пудинг
- Б) самбук
- В) крем
- Г) мусс

19. ЛЬЕЗОН ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- А) пудинга
- Б) шарлотки
- В) запеканки
- Г) суфле

20. К ПУДИНГАМ С КОНСЕРВИРОВАННЫМИ ФРУКТАМИ ЛУЧШЕ ПОДАТЬ СОУС

- А) шоколадный
- Б) молочный
- В) абрикосовый
- Г) малиновый

21. БЛЮДО ПРИНЯТО ГОТОВИТЬ ДЛЯ БАНКЕТОВ И НОВОГОДНИХ УЖИНОВ

- А) шарлотки
- Б) суфле
- В) пудинга
- Г) самбук

В заданиях с 22 по 26 заполните пропуски в предложениях

22. При отпуске мусс поливают _____.

23. Мусс можно приготовить без желатина, заменив его

_____.

24. Мусс отличается от желе тем, что подготовленные продукты

_____ в пышную пену.

25. Самбук отличается от мусса тем, что в него вводят

_____.

26. При приготовлении киселей ягоды разминают _____

пестиком

В заданиях с 27 по 30 выберите согласны ли вы с утверждением

27. ВИНОГРАД УКЛАДЫВАЮТ ЦЕЛОЙ ГРОЗДЬЮ И ПОСЫПАЮТ САХАРОМ

- А) да
- Б) нет

28. ПЕРЕД ОТПУСКОМ ПОДГОТОВЛЕННЫЕ ПЛОДЫ И ЯГОДЫ УКЛАДЫВАЮТ В ВАЗОЧКИ ИЛИ НА ДЕСЕРТНУЮ ТАРЕЛКУ

- А) да
- Б) нет

29. ЯГОДЫ МОЖНО ПОСЫПАТЬ САХАРНЫМ ПЕСКОМ ИЛИ РАФИНАДНОЙ ПУДРОЙ

- А) да
- Б) нет

30. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МНОГИХ СЛАДКИХ БЛЮД БЕРУТ ПЛОДЫ И ЯГОДЫ В СВЕЖЕМ, ЗАМОРОЖЕННОМ И КОНСЕРВИРОВАННОМ ВИДЕ

А) да

Б) нет

Установи правильную последовательность.

**31. ВОССТАНОВИ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ПОДГОТОВКИ ЯБЛОК
ДЛЯ ОФОРМЛЕНИЯ САЛАТА**

А) кипятят в течении 5 минут и настаивают 3-4 часа

Б) доводят до кипения

В) с плодов снимают цедру и мелко нарезают

Г) апельсиновый настой процеживают

Д) вливают апельсиновый сок, отжатый из апельсиновой мякоти,
охлаждают

Е) цедру заливают горячей водой

Ж) добавляют сахар

З) осуществляют отпуск

Тема «Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента».

Тест №4.

1. Укажите температуру подачи горячих десертов?

а) 50 - 55 °С

б) 70 - 75 °С

в) 80 - 85 °С

г) 30 - 45 °С

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

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

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

в) шоколадная стружка, вода, ванилин

г) сухое молоко, вода, ванилин, шоколад

3. Какая крупа используется при приготовлении «Гурьевской каши»

а) пшено

б) рис

в) манная крупа

г) гречневая крупа

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

а) перед запеканием массу долго перемешивали;

б) не добавили разрыхлители;

в) не соблюдали норму закладки продуктов

г) не соблюдали норму закладки продуктов, не добавили разрыхлители

5. Какие способы тепловой обработки используют для приготовления пудинга шоколадного?

а) варка

б) припускание

в) варку на пару

г) запекание

6. Укажите температуру запекания фруктового суфле

а) 120 - 150 °С

б) 150 - 160 °С

в) 180 - 200 °С

г) 200 - 220 °С

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

- а) 100 градусов;
- б) 80 градусов;
- в) 50 градусов;
- г) **едва кипящее.**

8. К горячим десертам относятся.....

- а) фруктовые салаты
- б) желированные блюда
- в) **фондю**

9. В зависимости от способов приготовления горячие десерты делятся на

- а) **снежки, фондю**
- б) **суфле, пудинги**
- в) щербет
- г) террин

10. Для отпуска десертов используют следующие соусы?

- а) **сладкие**
- б) **шоколадные**
- в) **фруктовые**
- г) белые

Тест №5.

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

- а) жарка основным способом
- б) жарка во фритюре
- в) **запекание в жарочном шкафу**
- г) припускание

2. Как вынуть суфле из формы?

- а) **опустить форму в холодную воду**
- б) вынимать суфле из формы в горячем виде
- в) при вынимании суфле из формы её не много потрясти

3. Укажите температуру подачи горячих десертов

- а) 50 - 55 °С
- б) **70 - 75 °С**
- в) 80 - 85 °С
- г) 30 - 35 °С

4. Определите изделие по рецептуре:

Горький шоколад
Сливочное масло
Яйца
Сахар
Ликёр
Молоко
Мука
Разрыхлитель

Молотый миндаль

а) фондю шоколадное

б) шоколадные снежки

в) суфле шоколадное

г) суфле ванильное

5. Определите изделие по рецептуре:

Манная крупа, молоко, орехи, миндаль, сахар, масло сливочное, кардамон
бадьян, лимонная цедра

а) фондю шоколадное

б) бананы фламбе

в) пасха с орехами и фруктами

г) гурьевская каша

6. К горячим десертам относятся.....

а) взбитые сливки

б) железированные блюда

в) каши сладкие

7. Верны ли следующие утверждения?

а) при приготовлении морковного кекса морковь натирают на тёрке

а) при приготовлении морковного кекса морковь нарезают соломкой

а) при приготовлении морковного кекса морковь нарезают брусочками

а) при приготовлении морковного кекса морковь нарезают произвольной
формы

а) верны все суждения

б) верно только 1

в) верно только 2

г) верно 3,4

8. Для отпуска десертов используют следующие соусы

а) сладкие

б) шоколадные

в) фруктовые

г) белые

9. Гурьевскую кашу при приготовлении

а) запекают

б) выпекают

в) припускают

г) варят на пару

10. Десерт, приготовленный на открытом огне в специальной жаропрочной
посуде и употребляемых в компании.

а) фондю

б) фламбе

в) гранит

г) бланманже

Тема «Приготовление и подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента».

Тест №6.

Выберите правильные ответы на вопрос.

Укажите правильно, какой компонент добавляют в чай, чтобы напиток –чай приобрел выраженный вкус, и приобрел цвет?	А.-сахар
	Б. – молоко
	В.-специи

2.Выберите правильные ответы на вопрос.

Укажите правильно, при выборе чая на какую информацию необходимо обращать внимание покупателю?	А.-наименование продукта, наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес предприятия) наименование изготовителя и экспортера;массу нетто упаковочной единицы;товарный знак изготовителя (при наличии);способ приготовления;сорт;дату изготовления и упаковывания;срок хранения с даты изготовления;условия хранения;информация о вакуумной упаковке (при наличии);обозначение настоящего стандарта;информация о сертификации
	Б. – наименование продукта,массу нетто упаковочной единицы;товарный знак изготовителя
	В.-наименование продукта, наименование,способ приготовления;сорт; дату изготовления и упаковывания;срок хранения с даты изготовления; условия хранения;информация о вакуумной упаковке (при наличии);обозначение настоящего стандарта

3.Выберите правильные ответы на вопрос.

Укажите правильно, чем полезен холодный прохладительный напиток - квас?	А.-Квас способствует обмену веществ,является эффективным сокогонным средством, возбуждающим, аппетит, а также является питательным продуктом.
	Б. – Квас способствует обмену

	веществ,имеет бактерицидные свойства
	В.-возбуждает аппетит,утоляет жажду

4.Выберите правильные ответы на вопрос.

Укажите правильно, какую воду используют для приготовления холодного напитка квас?	А.-воду фильтрованную, минеральную без газа или ключевую
	Б. – воду центрального водоснабжения
	В.-воду со скважины, колодистую, сточную

5.Выберите правильные ответы на вопрос.

Укажите правильно, какую лучше использовать курагу для приготовления компотов?	А.-белесые плоды
	Б. – бледно-оранжевые плоды
	В.-тёмно-красные плоды

6.Распределите правильно аромат чая по сортам.

1. - букет	А.-нежный аромат
2.- высший сорт	Б. – полный букет, тонкий нежный аромат
3.- второй сорт	В.-достаточно нежный аромат
4.- третий сорт	Г.-недостаточно выраженный аромат
5.- первый сорт	Д.-слабый аромат

7. Вставьте пропущенные слова.

Кефир должен иметь вкус _____,

специфический, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция однородная, напоминающая _____.

8.Дайте определение.

Кофе без кофеина-это _____

9.Выберите правильные ответы на вопрос.

Укажите правильно, какими специями можно приправлять чай?	А.-гвоздикой, корицей, имбирем, кардамоном, ванилином
	Б. – мятой, базиликом, валерьяной, мелисой
	В.-перцем, тмином, укропом, сельдереем

10.Выберите правильные ответы на вопрос.

Укажите правильно, по каким показателямперед тем как пустить на реализацию кофейное зерно, проверяют?	А.-на содержание афлатоксинов и пестицидов
	Б. – на содержание паразитов
	В.-на содержание наличием плесени

Тест№7.

Выберите правильные ответы на вопрос.

Укажите правильно, какой напиток популярный в Китае?	А.-чай зеленый
	Б. – кофе макиато

	В.-горячий и холодный чай Хестона Блюменталья
--	---

2. Выберите правильные ответы на вопрос.

Укажите правильно, какая пропорция кофе и молока необходима для приготовления напитка Макиато?	А.-1:2
	Б. – 1:3
	В.-1:1

3. Выберите правильные ответы на вопрос.

Укажите правильно, в какой жидкости можно хранить сферы долгое время?	А.-в соке
	Б. – в воде
	В.-в заправке

4. Выберите правильные ответы на вопрос.

Укажите правильно, за какой промежуток времени образуется сфера с твердой оболочкой?	А.-за 2 минуты
	Б. – за 3 минуты
	В.- за 5 минут

5. Продолжите предложение.

Изготавливая молекулярные коктейли, можно прибегнуть к сверхнизким температурам. Смешаем лимонный сок, ром, манговое пюре и сахарный сироп.

6. Выберите правильные ответы на вопрос.

Укажите правильно, какие химикаты применяют в молекулярной кухне?	А.-ксантановая камедь и хлорид кальция
	Б. – уксусная кислота, яблочная кислота
	В.-ароматические синтетические эссенции

7. Выберите правильные ответы на вопрос.

Укажите правильно, какое оборудование понадобится для приготовления молекулярных коктейлей?	А.-весы, плита, столы
	Б. – блендер, сифон, миксер, весы
	В.-миксер, весы, слайсер

8. Выберите правильные ответы на вопрос.

Укажите правильно, какие химикаты превращают жидкость в шарики, подобно икре?	А.-хлорид кальция и альгинат натрия
	Б. – каррагинан
	В.-цитрат натрия

9. Вставьте пропущенные слова.

Стандартные приёмы, используемые в молекулярной кулинарии: карбонизация или обогащение углекислотой(_____), эмульсификация (_____), сферизация (_____).

10. Выберите правильные ответы на вопрос.

Укажите правильно, при приготовлении «Молочного коктейля» Какой химическое вещество используют?	А.- ксантановая камедь
	Б. – альгинат натрия
	В.- каррагинан

Тема «Приготовление и подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента».

Тест №8.

1. НОРМА ЗАКЛАДКИ МОЛОТОГО КОФЕ НА ОДНУ ПОРЦИЮ

- А) 5-6 г
- Б) 6-8 г
- В) 8-11 г

2. В СОСТАВ НАПИТКА ИЗ ЦИТРУСОВЫХ ВХОДИТ

- А) желатин
- Б) агар-агар
- В) апельсиновый сок
- Г) апельсиновая цедра

Заполните пропуски в предложениях

3. ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ ДОЛЖНА БЫТЬ _____ С.

В задании 3 установи соответствие

11.КОФЕ	СПОСОБ ПОДАЧИ
1.по-восточному	А) чёрный кофе наливают в стакан, сверху кладут сливки, взбитые с рафинадной пудрой
2.по-венски	Б) отпускают в чашка с молочной пенкой
3.чёрный	В) отпускают в турке, не процеживая, отдельно в стакане подают холодную кипячёную воду
4.по-варшавски	Г) отпускают в чашках, отдельно на розетке подают сахар, молоко или сливки

4. Установи соответствие

21.ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ	СПОСОБ ПОДАЧИ
1.хлебный квас	А) приготовленный напиток немедленно разливают в стаканы или бокалы и отпускают по 150 мл на порцию. Температура их должна быть 5-8 ⁰ С.
2.апельсиновый напиток	Б) приготовленный квас охлаждают, разливают в стаканы и подают с кусочками пищевого льда.
3.молочный коктейль	В) отпускают напиток охлаждённым в бокалах, фужерах, стаканах, а при групповом обслуживании – в кувшинах. Пищевой лёд подают отдельно в количестве 10 г на порцию.

В задания 5 и 6 установи правильную последовательность.

5. ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ НА МОЛОКЕ

- А) кофе доводят до кипения, но не кипятят, отстаивают
- Б) добавляют сахар и горячее молоко
- В) готовый кофе процеживают
- Г) заливают кипятком, дают настояться в течении 5-8 минут
- Д) насыпают молотый кофе по норме
- Е) разливают в чашки и подают
- Ж) кофейник ополаскивают кипятком
- З) напиток доводят до кипения

6. ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЧАЯ

- А) наливают кипятком на 1/3 объёма
- Б) доливают оставшийся кипятком
- В) в чайник насыпают заварку
- Г) заварку наливают в чашку, доливают кипятком
- Д) к чаю подают сахар, рядом кладут чайную ложку
- Е) чайник закрывают, прикрывают салфеткой, настаивают 5-10 минут
- Ж) заварной чайник нагревают, ополаскивая его кипятком

В задании 7 установить истинность / ложность утверждений колонок 1 и 2 и выбрать один из ответов, отмеченных буквами

7. А) Оба утверждения истинны
 Б) Оба утверждения ложны
 В) Истинно только утверждение колонки 1
 Г) Истинно только утверждение колонки 2

	Колонка 1	Колонка 2
1	Аромат чая зависит от содержания в нём эфирных масел, которые улетучиваются при длительном нагревании или кипячении.	Кофе крупного помола даёт более ароматный и прозрачный напиток
2	В горячем виде подают крушоны, морсы, кофейные напитки, напитки из молока и сливок	Горячие напитки готовят по мере спроса, небольшими порциями, лишь доведя до кипения, не допуская длительного нагревания и разогревания
3	При приготовлении вкусного, ароматного кофе необходимо как можно лучше извлечь экстрактивные вещества из сухого кофе. Для этого кофе не следует размалывать перед варкой	Чтобы не терялись ароматические вещества чая, сухой чай хранят

		упакованным.
4	Нельзя добавлять сухой чай в заваренный, кипятить его и выдерживать более 1 часа, так как он приобретает неприятный запах, теряет свой аромат и вкус	Температура подачи горячих напитков 55 ⁰ С

В заданиях с 14,15 согласны ли Вы с утверждением

8. НЕПОСРЕДСТВЕННО ПЕРЕД УПОТРЕБЛЕНИЕМ АПЕЛЬСИНОВЫЙ НАПИТОК ПРОЦЕЖИВАЮТ

А) да Б) нет

9. В СОСТАВ ЦИТРУСОВОГО НАПИТКА ВХОДИТ САХАР

А) да Б) нет

10. ПОДАЧА КОФЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ

- А) с молочными пенками от топленого молока
- Б) со взбитыми сливками
- В) в турке, не процеживают, с холодной кипячёной водой

11. НОРМА ОТПУСКА КОФЕ НАТУРАЛЬНОГО

- А) 50-75 г
- Б) 45-100 г
- В) 100-150 г

12. ДЛЯ РАЗНЫХ СПОСОБОВ ЗАВАРИВАНИЯ НЕОБХОДИМО КОФЕ, РАЗМОЛОТОЕ ДО РАЗЛИЧНОЙ СТЕПЕНИ. ВЫБЕРИ ВИД ПОМОЛА КОФЕ, КОТОРЫЙ ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ ВАРКИ НАСТОЯЩЕГО ТУРЕЦКОГО КОФЕ С ПОМОЩЬЮ ТУРКИ (ДЖЕЗВЫ)

- А) средний помол
- Б) грубый помол
- В) тонкий эспрессо помол
- Г) тонкий помол
- Д) порошкообразный помол

13. СРОК ХРАНЕНИЯ ЧАЯ

- А) 30 минут
- Б) 40 минут
- В) 60 минут

Выберите согласны ли вы с утверждением

14. КОМПОТЫ ПРИГОНАВЛИВАЮТ ИЗ СВЕЖИХ, СУШЁННЫХ ИЛИ КОНСЕРВИРОВАННЫХ ФРУКТОВ ИЛИ ЯГОД ОДНОГО ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ВИДОВ

А) да Б) нет

Установи правильную последовательность.

15. ВОССТАНОВИ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОЛОЧНО-КОФЕЙНОГО КОКТЕЙЛЯ С МОРОЖЕНЫМ

- А) добавляют сахар, доводят до кипения, приготовленный сироп охлаждают
- Б) готовят кофейный сироп, молотый кофе заливают кипятком
- В) ингредиенты коктейля взбивают в течении 1 минуты
- Г) молоко соединяют с кофейным сиропом

Д) настаивают 10-15 минут

Е) процеживают

Ж) добавляют мороженое

З) готовый коктейль разливают в бокалы и подают

В заданиях с 16 по 19 заполните пропуски в предложениях

16. ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫХ НАПИТКОВ САХАР РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО _____ В ВОДЕ И ПРОЦЕДИТЬ.

17. ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ ХОЛОДНЫХ НАПИТКОВ ДОЛЖНА БЫТЬ _____ С.

18. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОЛОЧНЫХ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫХ НАПИТКОВ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ МОЛОКО ИЛИ СЛИВКИ _____.

19. ПОТЕРИ ПРИ КИПЯЧЕНИИ МОЛОКА СОСТАВЛЯЮТ _____ %.

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

**Методические рекомендации
по выполнению практических занятий**

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

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Преподаватель: Федоренко Н.В.

Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению практических занятий предназначены для обучающихся по ПМ. 04 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

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 со 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)

**Перечень практических занятий по
МДК 04. 01 Организация процессов приготовления, подготовки к
реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного
ассортимента.**

Наименование темы МДК	№ пр. кт. заня т.	Наименование практического занятия	Кол -во часов
Тема 1.2. Характеристика процесса приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	1.	Приемка, оформление документов, хранение сырья (овощей и фруктов) для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2
	2.	Приемка, оформление документов, хранение скоропортящегося сырья для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2
	3.	Приемка, оформление документов, хранение других видов сырья для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2
	4.	Определение качества сырья, подготовка и хранение сырья для приготовления сложных горячих десертов.	2
	5.	Определение качества сырья, подготовка и хранение сырья для приготовления сложных холодных десертов.	2
	6.	Определение качества сырья, подготовка и хранение сырья для приготовления сложных горячих напитков.	2
	7.	Определение качества сырья, подготовка и хранение сырья для приготовления сложных холодных напитков.	2
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	8.	Организация рабочего места по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2
	9.	Составление схем расположения оборудования при производстве холодных десертов сложного ассортимента	2
	10.	Составление схем расположения оборудования при производстве горячих десертов сложного ассортимента	2
	11.	Составление схем расположения оборудования при производстве напитков сложного ассортимента	2
	12.	Характеристики и безопасная эксплуатация оборудования, применяемого при производстве холодных десертов сложного ассортимента.	2
	13.	Характеристики и безопасная эксплуатация оборудования, применяемого при производстве горячих десертов сложного ассортимента.	2
	14.	Характеристики и безопасная эксплуатация оборудования, применяемого при производстве холодных напитков сложного ассортимента.	2
	15.	Характеристики и безопасная эксплуатация оборудования, применяемого при производстве горячих напитков сложного ассортимента.	2
Тема 1.4. Приготовление	17.	Расчет количества продуктов для выпеченных украшений и полуфабрикатов из бисквита для декорирования холодных и	2

	31.	Расчет количества продуктов для выпеченных украшений и полуфабрикатов из сахарного и тюлипного теста для декорирования холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2
	32.	Составление технологической схемы приготовления для выпеченных украшений и полуфабрикатов из сахарного и тюлипного теста для декорирования холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2
Тема1.5. Приготовление отделочных полуфабрикатов, сладких соусов и сиропов.	33.	Составление технологической схемы приготовления желе для декорирования холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2
	34.	Составление технологической схемы приготовления мастики для декорирования холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2
	35.	Составление технологической схемы приготовления глазури для декорирования холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2
	36.	Составление технологической схемы приготовления отделочных кремов для декорирования холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2
	37.	Составление технологической схемы приготовления сладких соусов и сиропов для декорирования холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2

Практическое занятие №1.

Тема: Приемка, оформление документов, хранение сырья (овощей и фруктов) для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Цель занятия: Формирование знаний по приемке и в оформлении документов и хранения сырья и умений применять на практике.

Оборудование: документы для приема сырья.

Методические рекомендации: Внимательно изучите теоретическую часть, ответьте на вопросы преподавателя, выполните задание.

Практическое занятие №2.

Тема: Приемка, оформление документов, хранение скоропортящегося сырья для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Цель занятия: Формирование знаний по приемке и в оформлении документов и хранения сырья и умений применять на практике.

Оборудование: документы для приема сырья.

Методические рекомендации: Внимательно изучите теоретическую часть, ответьте на вопросы преподавателя, выполните задание.

Практическое занятие №3.

Тема: Приемка, оформление документов, хранение других видов сырья для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Определение качества сырья, подготовка и хранение сырья для приготовления сложных холодных десертов.
Определение качества сырья, подготовка и хранение сырья для приготовления сложных горячих напитков.
Определение качества сырья, подготовка и хранение сырья для приготовления сложных холодных напитков.
Приемка, оформление документов, хранение других видов сырья для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
Определение качества сырья, подготовка и хранение сырья для приготовления сложных горячих десертов.
Определение качества сырья, подготовка и хранение сырья для приготовления сложных холодных десертов.
Определение качества сырья, подготовка и хранение сырья для приготовления сложных горячих напитков.
Определение качества сырья, подготовка и хранение сырья для приготовления сложных холодных напитков.

Цель занятия: Формирование знаний по приемке и в оформлении документов и хранения сырья и умений применять на практике.

Оборудование: документы для приема сырья.

Методические рекомендации: Внимательно изучите теоретическую часть, ответьте на вопросы преподавателя, выполните задание.

Практическое занятие №4.

Тема: Определение качества сырья, подготовка и хранение сырья для приготовления сложных горячих десертов.

Цель занятия: Формирование знаний по приемке и в оформлении документов и хранения сырья и умений применять на практике.

Оборудование: документы для приема сырья.

Методические рекомендации: Внимательно изучите теоретическую часть, ответьте на вопросы преподавателя, выполните задание.

Практическое занятие №5.

Тема: Определение качества сырья, подготовка и хранение сырья для приготовления сложных холодных десертов

Цель занятия: Формирование знаний по приемке и в оформлении документов и хранения сырья и умений применять на практике.

Оборудование: документы для приема сырья.

Методические рекомендации: Внимательно изучите теоретическую часть, ответьте на вопросы преподавателя, выполните задание.

Практическое занятие №6.

Тема: Определение качества сырья, подготовка и хранение сырья для приготовления сложных холодных десертов.

Цель занятия: Формирование знаний по приемке и в оформлении документов и хранения сырья и умений применять на практике.

Оборудование: документы для приема сырья.

Методические рекомендации: Внимательно изучите теоретическую часть, ответьте на вопросы преподавателя, выполните задание.

Практическое занятие №7.

Тема: Приемка, оформление документов, хранение сырья (овощей и фруктов) для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Цель занятия: Формирование знаний по приемке и в оформлении документов и хранения сырья и умений применять на практике.

Оборудование: документы для приема сырья.

Методические рекомендации: Внимательно изучите теоретическую часть, ответьте на вопросы преподавателя, выполните задание.

Практическое занятие №1.

Тема: Приемка, оформление документов, хранение сырья (овощей и фруктов) для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Цель занятия: Формирование знаний по приемке и в оформлении документов и хранения сырья и умений применять на практике.

Оборудование: документы для приема сырья.

Методические рекомендации: Внимательно изучите теоретическую часть, ответьте на вопросы преподавателя, выполните задание.

Практическое занятие №1.

Тема: Приемка, оформление документов, хранение сырья (овощей и фруктов) для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Цель занятия: Формирование знаний по приемке и в оформлении документов и хранения сырья и умений применять на практике.

Оборудование: документы для приема сырья.

Методические рекомендации: Внимательно изучите теоретическую часть, ответьте на вопросы преподавателя, выполните задание.

Практическое занятие №1.

Тема: Приемка, оформление документов, хранение сырья (овощей и фруктов) для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Цель занятия: Формирование знаний по приемке и в оформлении документов и хранения сырья и умений применять на практике.

Оборудование: документы для приема сырья.

Методические рекомендации: Внимательно изучите теоретическую часть, ответьте на вопросы преподавателя, выполните задание.

Практическое занятие №1.

Тема: Приемка, оформление документов, хранение сырья (овощей и фруктов) для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Цель занятия: Формирование знаний по приемке и в оформлении документов и хранения сырья и умений применять на практике.

Оборудование: документы для приема сырья.

Методические рекомендации: Внимательно изучите теоретическую часть, ответьте на вопросы преподавателя, выполните задание.

Практическое занятие №1.

Тема: Приемка, оформление документов, хранение сырья (овощей и фруктов) для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Цель занятия: Формирование знаний по приемке и в оформлении документов и хранения сырья и умений применять на практике.

Оборудование: документы для приема сырья.

Методические рекомендации: Внимательно изучите теоретическую часть, ответьте на вопросы преподавателя, выполните задание.

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

**Методические рекомендации
по выполнению практических занятий**

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

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Преподаватель: Федоренко Н.В.

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

Наименование темы МДК	№ практ. занятия	Наименование практического занятия	Кол-во часов
Тема 1.1. Приготовление и подготовка реализации холодных десертов сложного приготовления.	1.	Расчет количества продуктов для приготовления фруктовых салатов.	2
	2.	Составление технологических схем приготовления фруктовых салатов.	2
	3.	Расчет количества продуктов для приготовления ягодных салатов.	2
	4.	Составление технологических схем приготовления ягодных салатов.	2
	5.	Расчет количества продуктов для приготовления железированных холодных десертов.	2
	6.	Составление технологических схем приготовления железированных холодных десертов.	2
	7.	Расчет количества продуктов для приготовления различных кремов.	2
	8.	Составление технологических схем приготовления кремов.	2
	9.	Расчет количества продуктов для приготовления холодных муссов.	2
	10.	Составление технологических схем приготовления холодных муссов.	2
	11.	Расчет количества продуктов для приготовления холодных суфле .	2
	12.	Составление технологических схем приготовления холодных суфле.	2
	13.	Расчет количества продуктов для приготовления замороженных десертов сложного ассортимента.	2
	14.	Составление технологических схем приготовления замороженных десертов сложного ассортимента.	2
	15.	Расчет количества продуктов для приготовления холодных десертов сложного ассортимента, в рецептуру которых входит мука.	2
	16.	Составление технологических схем приготовления холодных десертов сложного ассортимента, в рецептуру которых входит мука.	2
	17.	Расчет количества продуктов для приготовления комбинированных холодных десертов.	2
	18.	Составление технологических схем приготовления комбинированных холодных десертов.	2
Тема 1.2. Приготовление, хранение горячих десертов	19.	Расчет количества продуктов для приготовления жареных горячих десертов сложного ассортимента.	2
	20.	Составление технологических схем приготовления жареных горячих десертов сложного ассортимента.	2

сложного ассортимента.	21.	Составление калькуляций на жареные горячие десерты сложного ассортимента.	2
	22.	Расчет количества продуктов для приготовления десертов вареных в различных жидкостях и на пару.	2
	23.	Составление технологических схем приготовления десертов вареных в различных жидкостях и на пару.	2
	24.	Составление калькуляций десертов вареных в различных жидкостях и на пару.	2
	25.	Расчет количества продуктов для приготовления запеченных десертов сложного ассортимента.	2
	26.	Составление технологических схем приготовления запеченных десертов сложного ассортимента.	2
	27.	Составление калькуляций на запеченные десерты сложного ассортимента.	2
	28.	Расчет количества продуктов для приготовления комбинированных десертов сложного ассортимента.	2
	29.	Составление технологических схем приготовления комбинированных десертов сложного ассортимента.	2
Тема1.3. Приготовление и подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента.	30.	Расчет количества продуктов для приготовления свежесжатых соков, фруктово-ягодных напитков.	2
	31.	Составление технологических схем приготовления свежесжатых соков, фруктово-ягодных напитков.	2
	32.	Расчет количества продуктов для приготовления смузи, махито, лимонадов.	2
	33.	Составление технологических схем приготовления смузи, махито, лимонадов.	2
	34.	Расчет количества продуктов для приготовления холодных чая, кофе, коктейлей.	2
	35.	Составление технологических схем приготовления холодных чая, кофе, коктейлей.	2
	36.	Расчет количества продуктов для приготовления морсов и квасов.	2
	37.	Составление технологических схем приготовления морсов, квасов.	2
Тема1.4. Приготовление и подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента.	38.	Расчет количества продуктов и составление технологических схем для приготовления различных видов горячего чая.	2
	39.	Расчет количества продуктов и составление калькуляций для приготовления кофе.	2
	40.	Составление технологических схем приготовления кофе.	2
	41.	Расчет количества продуктов для приготовления какао, шоколада.	2
	42.	Составление технологических схем и калькуляций приготовления какао и шоколада.	2
	43.	Расчет количества продуктов и составление технологических схем приготовления горячих напитков с вином.	2
	44.	Расчет количества продуктов и составление калькуляций для приготовления пуншей, сбитней, взваров.	2
	45.	Составление технологических схем приготовления пуншей, сбитней, взваров.	2

практическ

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

**Методические рекомендации
по выполнению самостоятельной (внеаудиторной) работы**

Преподаватель Федоренко Н.В.

Введение

Эффективная подготовка специалистов среднего звена, квалифицированных рабочих, служащих осуществляется благодаря сочетанию теоретического и практического компонентов, связующим звеном между которыми является самостоятельная работа. Самостоятельная работа направлена на систематизацию, закрепление и расширение теоретических знаний и формирование общих и профессиональных компетенций. Её реализация осуществляется на всех этапах обучения, поэтому она может быть как аудиторной, так и внеаудиторной.

Аудиторная самостоятельная работа предполагает выполнение заданий непосредственно во время занятий, а внеаудиторная самостоятельная работа предполагает выполнение заданий преподавателя обучающимися во внеаудиторное время, но без непосредственного участия преподавателя.

Разнообразие видов аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы позволяет расширить спектр заданий процесса профессиональной подготовки.

Аудиторная самостоятельная работа в профессиональной образовательной организации представлена такими видами как конспектирование учебного материала; работа с учебниками, пособиями, справочной литературой, обращение к материалам сети Интернет; графическое представление учебного материала в форме технологических или инструктивных карт, графиков, схем.

Внеаудиторная самостоятельная работа может быть представлена такими видами как работа с учебной и дополнительной литературой, предлагаемой преподавателем, подготовка реферата (доклада, презентации) по дисциплине, выполнение комплексного домашнего задания, подготовка эссе, решение отдельных задач, выполнение графических заданий, подготовка к лабораторно-практическим работам, подготовка к проведению контрольных мероприятий, выполнение курсовых работ.

Содержание

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

Наименование разделов и тем	Объем часов	
	аудиторные занятия	самостоятельная (внеаудиторная) работа
МДК 04. 01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	174	-
Тема 1.1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	12	-
Тема 1.2. Характеристика процесса приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	28	-
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	44	-
Тема 1.4. Приготовление декоративных украшений и полуфабрикатов для холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	52	-
Тема 1.5. Приготовление отделочных полуфабрикатов, сладких соусов и сиропов.	38	-

МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	196	2
Тема 1.1. Приготовление и подготовка к реализации холодных десертов сложного приготовления.	82	-
Тема 1.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента.	42	-
Тема 1.3. Приготовление и подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента.	36	-
Тема 1.4. Приготовление и подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента.	36	2

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

**Экзаменационный материал
по междисциплинарному курсу (комплексный экзамен)**

МДК 04. 01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

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

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Преподаватель: Федоренко Н.В.

Пояснительная записка

Экзаменационный материал составлен комплексного экзамена для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело группы 41пкд по МДК 04. 01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента и МДК 04. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Цели экзамена проверка уровня освоения теоретического материала по междисциплинарному курсу, проверка освоения общих и профессиональных компетенций, навыков практического опыта.

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 экзаменуемый 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.

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Е.В. Гребнева
« ____ » _____ 2021г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: четвертый
Дисциплина: МДК 04. 01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
МДК 04. 02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1.

1. Организация работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при цеховой структуре производства.
2. Классификация, и ассортимент холодных десертов сложного приготовления.
3. Рассчитать количество продуктов для приготовления фруктового салата на 25 порций.

Председатель ЦМК сферы общественного питания
_____ Жильцова М.Н.

Протокол № _____ от « ____ » _____ 2021г.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Е.В. Гребнева
« ____ » _____ 2021г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: четвертый
Дисциплина: МДК 04. 01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
МДК 04. 02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ 2.

1. Организация работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при безцеховой структуре производства.
2. Требования к качеству холодных десертов сложного ассортимента.
3. Составить технологическую схему приготовления фруктового салата.

Председатель ЦМК сферы общественного питания
_____ Жильцова М.Н.

Протокол № _____ от « ____ » _____ 2021г.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Е.В. Гребнева
« ____ » _____ 2021г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: четвертый
Дисциплина: МДК 04. 01 Организация процессов приготовления,
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента.
МДК 04. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации
холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №3.

1. Организация хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
2. Методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента.
3. Составить технологическую схему приготовления тирамису.

Председатель ЦМК сферы общественного питания
_____ Жильцова М.Н.

Протокол № от « » _____ 2021г.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Е.В. Гребнева
« ____ » _____ 2021г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: четвертый
Дисциплина: МДК 04. 01 Организация процессов приготовления,
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента.
МДК 04. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации
холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №4.

1. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с раздачи/ прилавка.
2. Комбинированные способы приготовления холодных десертов сложного ассортимента.
3. Составить технологическую схему приготовления фруктового чая с пряностями.

Председатель ЦМК сферы общественного питания
_____ Жильцова М.Н.

Протокол № от « » _____ 2021г.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Е.В. Гребнева
« ____ » _____ 2021г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: четвертый
Дисциплина: МДК 04. 01 Организация процессов приготовления,
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента.
МДК 04. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации
холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №5.

1. Организация упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.
2. Холодные фруктовые салаты сложного приготовления.
3. Составить технологическую карту приготовления чизкейка классического на 32 порции.

Председатель ЦМК сферы общественного питания
_____ Жильцова М.Н.

Протокол № _____ от « ____ » _____ 2021г.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Е.В. Гребнева
« ____ » _____ 2021г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: четвертый
Дисциплина: МДК 04. 01 Организация процессов приготовления,
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента.
МДК 04. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации
холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №6.

1. Организация хранения, упаковки и доставки холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при выездном обслуживании (кейтеринг).
2. Желированные холодные десерты сложного ассортимента.
3. Составить технологическую карту приготовления фруктового чая с пряностями на 55 порций.

Председатель ЦМК сферы общественного питания
_____ Жильцова М.Н.

Протокол № _____ от « ____ » _____ 2021г.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Е.В. Гребнева
« ____ » _____ 2021г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: четвертый
Дисциплина: МДК 04. 01 Организация процессов приготовления,
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента.
МДК 04. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации
холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №7.

1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
2. Технология приготовления различных десертных кремов.
3. Составить технологическую карту приготовления пудинга с шоколадным соусом на 24 порции.

Председатель ЦМК сферы общественного питания
_____ Жильцова М.Н.

Протокол № от « » _____ 2021г.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Е.В. Гребнева
« ____ » _____ 2021г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: четвертый
Дисциплина: МДК 04. 01 Организация процессов приготовления,
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента.
МДК 04. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации
холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №8.

1. Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
2. Технология приготовления холодных муссов.
3. Составить технологическую схему приготовления кофе капучино.

Председатель ЦМК сферы общественного питания
_____ Жильцова М.Н.

Протокол № от « » _____ 2021г.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Е.В. Гребнева
« ____ » _____ 2021г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: четвертый
Дисциплина: МДК 04. 0 Организация процессов приготовления,
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента.
МДК 04. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации
холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №9.

1. Санитарно-гигиенические требования к личной гигиене работников цеха.
2. Технология приготовления холодных суфле.
3. Составить технологическую карту приготовления кофе капучино на 30 порций.

Председатель ЦМК сферы общественного питания
_____ Жильцова М.Н.

Протокол № от « » _____ 2021г.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Е.В. Гребнева
« ____ » _____ 2021г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: четвертый
Дисциплина: МДК 04. 01 Организация процессов приготовления,
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента.
МДК 04. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации
холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №10.

1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для приготовления и декорирования холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
2. Комбинированные холодные десерты.
3. Составить технологическую схему приготовления какао с корицей и ванилью.

Председатель ЦМК сферы общественного питания
_____ Жильцова М.Н.

Протокол № от « » _____ 2021г.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Е.В. Гребнева
« ____ » _____ 2021г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: четвертый
Дисциплина: МДК 04. 01 Организация процессов приготовления,
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента.
МДК 04. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации
холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №11.

1. Санитарно-гигиенические требования к правилам по уходу за оборудованием и инвентарем .
2. Классификация и ассортимент горячих десертов сложного приготовления.
3. Составить технологическую схему приготовления панакоты салата.

Председатель ЦМК сферы общественного питания
_____ Жильцова М.Н.

Протокол № от « » _____ 2021г.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Е.В. Гребнева
« ____ » _____ 2021г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: четвертый
Дисциплина: МДК 04. 01 Организация процессов приготовления,
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента.
МДК 04. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации
холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №12.

1. Приготовление выпеченных украшений и полуфабрикатов из бисквита для декорирования холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
2. Жареные и вареные в различных жидкостях горячие десерты сложного ассортимента.
3. Составить технологическую схему приготовления фруктово-ягодного салата с йогуртом.

Председатель ЦМК сферы общественного питания
_____ Жильцова М.Н.

Протокол № от « » _____ 2021г.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Е.В. Гребнева
« ____ » _____ 2021г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: четвертый
Дисциплина: МДК 04. 01 Организация процессов приготовления,
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента.
МДК 04. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации
холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №13.

1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов,
напитков сложного ассортимента. Общие понятия.
2. Запеченные десерты сложного ассортимента.
3. Составить технологическую карту приготовления панакоты на
15 порций.

Председатель ЦМК сферы общественного питания
_____ Жильцова М.Н.

Протокол № _____ от « ____ » _____ 2021г.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Е.В. Гребнева
« ____ » _____ 2021г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: четвертый
Дисциплина: МДК 04. 01 Организация процессов приготовления,
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента.
МДК 04. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации
холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №14.

1. Общие требования к качеству холодных и горячих десертов,
напитков сложного ассортимента.
2. Комбинированные десерты сложного ассортимента.
3. Составить технологическую карту приготовления какао с
корицей и ванилью на 36 порций.

Председатель ЦМК сферы общественного питания
_____ Жильцова М.Н.

Протокол № _____ от « ____ » _____ 2021г.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Е.В. Гребнева
« ____ » _____ 2021г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: четвертый
Дисциплина: МДК 04. 01 Организация процессов приготовления,
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента.
МДК 04. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации
холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №15.

1. Особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Основные понятия.
2. Свежевыжатые соки, фруктово-ягодные напитки, смузи, махито, лимонады, способы приготовления.
3. Составить технологическую схему приготовления чизкейка классического.

Председатель ЦМК сферы общественного питания
_____ Жильцова М.Н.

Протокол № _____ от « ____ » _____ 2021г.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Е.В. Гребнева
« ____ » _____ 2021г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: четвертый
Дисциплина: МДК 04. 01 Организация процессов приготовления,
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента.
МДК 04. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации
холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №16.

1. Правила сервировки стола с учетом различных мероприятий.
2. Классификация и ассортимент холодных напитков сложного ассортимента.
3. Составить технологическую карту приготовления ягодного террина на 13 порций.

Председатель ЦМК сферы общественного питания
_____ Жильцова М.Н.

Протокол № _____ от « ____ » _____ 2021г.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Е.В. Гребнева
« ____ » _____ 2021г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: четвертый
Дисциплина: МДК 04. 01 Организация процессов приготовления,
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента.
МДК 04. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации
холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №17.

1. Современные тенденции в совершенствовании ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления.
2. Холодные чай, кофе ,технология приготовления.
3. Составить технологическую карту приготовления фруктово-ягодного салата с йогуртом на 12 порций.

Председатель ЦМК сферы общественного питания
_____ Жильцова М.Н.

Протокол № _____ от « ____ » _____ 2021г.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Е.В. Гребнева
« ____ » _____ 2021г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: четвертый
Дисциплина: МДК 04. 01 Организация процессов приготовления,
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента.
МДК 04. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации
холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №18.

1. Основные технологические этапы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
2. Коктейли, разновидности, особенности приготовления.
3. Составить технологическую карту приготовления яблочного пая 17 порций.

Председатель ЦМК сферы общественного питания
_____ Жильцова М.Н.

Протокол № _____ от « ____ » _____ 2021г.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Е.В. Гребнева
« ____ » _____ 2021г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: четвертый
Дисциплина: МДК 04. 01 Организация процессов приготовления,
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента.
МДК 04. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации
холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №19.

1. Приемка, и оценочные качества, хранение сырья для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
2. Классификация и ассортимент сложных горячих напитков.
3. Составить технологическую схему приготовления ягодного террина.

Председатель ЦМК сферы общественного питания
_____ Жильцова М.Н.

Протокол № _____ от « ____ » _____ 2021г.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Е.В. Гребнева
« ____ » _____ 2021г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: четвертый
Дисциплина: МДК 04. 01 Организация процессов приготовления,
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента.
МДК 04. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации
холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №20.

1. Краткая характеристика сырья. Подготовка сырья к производству холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
2. Технология приготовления чая. Способы подачи, требования к качеству, выбор посуды для подачи.
3. Составить технологическую карту приготовления суфле творожного с ягодами и фруктами на 26 порций.

Председатель ЦМК сферы общественного питания
_____ Жильцова М.Н.

Протокол № _____ от « ____ » _____ 2021г.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Е.В. Гребнева
« ____ » _____ 2021г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: четвертый
Дисциплина: МДК 04. 01 Организация процессов приготовления,
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента.
МДК 04. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации
холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №21.

1. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
2. Технология приготовления кофе. Способы подачи, требования к качеству, выбор посуды для подачи.
3. Составить технологическую схему приготовления суфле творожного с ягодами и фруктами.

Председатель ЦМК сферы общественного питания
_____ Жильцова М.Н.

Протокол № _____ от « ____ » _____ 2021г.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Е.В. Гребнева
« ____ » _____ 2021г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: четвертый
Дисциплина: МДК 04. 01 Организация процессов приготовления,
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента.
МДК 04. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации
холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №22.

1. Основные способы кулинарной обработки продуктов в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
2. . Технология приготовления какао и шоколада. Способы подачи, требования к качеству, выбор посуды для подачи.
3. Составить технологическую схему приготовления крема миндального с ягодами.

Председатель ЦМК сферы общественного питания
_____ Жильцова М.Н.

Протокол № _____ от « ____ » _____ 2021г.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Е.В. Гребнева
« ____ » _____ 2021г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: четвертый
Дисциплина: МДК 04. 01 Организация процессов приготовления,
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента.
МДК 04. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации
холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №23.

1. Оборудование, применяемое при производстве холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
2. . Технология приготовления горячих напитков с вином.
Способы подачи, требования к качеству, выбор посуды для подачи.
3. Составить технологическую схему приготовления яблочного пая.

Председатель ЦМК сферы общественного питания
_____ Жильцова М.Н.

Протокол № _____ от « ____ » _____ 2021г.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Е.В. Гребнева
« ____ » _____ 2021г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: четвертый
Дисциплина: МДК 04. 01 Организация процессов приготовления,
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента.
МДК 04. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации
холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №24.

1. Инвентарь и приспособления, применяемые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
2. Горячие безалкогольные пунши, сбитни, взвары.
3. Составить технологическую карту приготовления крема миндального с ягодами на 16 порций.

Председатель ЦМК сферы общественного питания
_____ Жильцова М.Н.

Протокол № _____ от « ____ » _____ 2021г.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Е.В. Гребнева
« ____ » _____ 2021г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: четвертый
Дисциплина: МДК 04. 01 Организация процессов приготовления,
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента.
МДК 04. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации
холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №25.

1. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
2. Замороженные десерты сложного ассортимента.
3. Составить технологическую карту приготовления тирамису на 25 порций.

Председатель ЦМК сферы общественного питания
_____ Жильцова М.Н.

Протокол № _____ от « ____ » _____ 2021г.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Е.В. Гребнева
« ____ » _____ 2021г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс: четвертый
Дисциплина: МДК 04. 01 Организация процессов приготовления,
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента.
МДК 04. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации
холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №26.

1. Современные направления в приготовлении холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
2. Холодные десерты сложного ассортимента, в рецептуру которых входит мука.
3. Составить технологическую схему приготовления пудинга с шоколадным соусом.

Председатель ЦМК сферы общественного питания
_____ Жильцова М.Н.

Протокол № _____ от « ____ » _____ 2021г.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

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

**Материалы для проведения зачета (с оценкой)
по учебной практике**

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

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Пояснительная записка

Комплект ситуационных заданий составлен для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 31пкд группы.

Виды выполняемых работ на учебной практике:

- Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;
 - Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
 - Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
 - Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
 - Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
 - Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм.
- Объем учебной практики составляет 36часов.

Критерии оценки выполнения заданий по учебной практике:

Предметом оценки по учебной практике является:

Приобретение практического опыта:

- разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к

безопасности;

Освоение общих и профессиональных компетенций:

- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов.

Результат освоения профессиональных компетенций ПК 4.1 – ПК 4.6, на основе приобретенного практического опыта Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания определяется по каждой компетенции:

- Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;

- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

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

Вариант 1.

Задание 1.

Выберите один правильный вариант ответа.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 20 вопросов.

1. Укажите температуру подачи холодных десертов?
 - а. 4-6 °С;
 - б. 10-14 °С;
 - в. 16-18 °С;
 - г. 18-20 °С;
2. Определите перечень продуктов, используемых для приготовления ягодного террина?
 - а. ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.
 - б. ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, вино.
 - в. ягоды, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.
 - г. сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.
3. Укажите условия и сроки хранения «Ледяного салата из груш с шоколадным соусом»?
 - а. при t 4°С до 12 часов
 - б. при t - 4°С до 12 часов
 - в. при t 4°С до 24 часов
 - г. при t - 4°С до 24 часов
4. Подберите нужный взбиватель к взбивальной машине для приготовления десерта «Ванильного крема»?
 - а. замкнутый
 - б. решётчатый
 - в. прутковый
 - г. крючкообразный
5. Назовите яичный продукт, который запрещено использовать для приготовления сложных холодных блюд?
 - а. яйцо
 - б. яичный порошок
 - в. Меланж
 - г. Белок
6. Укажите температуру и сроки хранения железированных сладких блюд
 - а. 24 ч t 2-6 °С
 - б. 6 ч t 2-6 °С
 - в. 36 ч t -2 -4 °С
 - г. 12 ч t -2 -4 °С
7. Какой сыр добавляют при приготовлении Тирамису?
 - а. маскарпоне
 - б. сливочный
 - в. Плавленый

г. гауда

8. Первичная подготовка белка перед взбиванием включает в себя:

а. охлаждение до 2 °С

б. охлаждение до 20 °С

в. выдерживание при комнатной температуре

г. Замораживание

9. Определите изделие по рецептуре: молоко, сливки 33 %, желатин, сахарная пудра, груша, мандарин.

а. Холодное суфле с фруктами

б. ванильное суфле

в. ягодный террин

г. фруктовое суфле

10. Определите изделие по рецептуре: желток, сахар, крахмал, молоко, желатин, холодная вода, ванильный сахар, сливки 35%.

а. ягодный террин

б. миндальный крем с фруктами

в. ванильный крем

г. "пасха" с орехами и фруктами

11. 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;

г. подбирают по аромату и цвету

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

а. холодной;

б. горячей;

в. теплой;

г. ледяной.

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

а. перекипел;

б. добавили много сока;

в. варили в окисляющейся посуде;

г. не добавили сахар.

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

а. очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти;

б. разрезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики;

в. нарезают кружочками вместе с кожицей;

г. нарезают кружочками вместе без кожицы.

15. 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;

г. более пресным.

16. 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;

г. малину, яблоки, вишни, сливы.

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

а. 3...6 ч;

б. до 1 часа;

в. 10... 12 ч;

г. 1...3 ч.

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

а. быстро охладили;

б. не посыпали сахаром;

в. использовали много крахмала;

г. использовали мало крахмала.

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. мелкого;

г. среднего.

20. Какова норма отпуска кофе натурального?

а. 50...75 г

б. 75... 100 г;

в. 100... 150 г;

г. 200 г.

Задание 2.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается рассчитать количество продуктов для приготовления изделий, решив задачи.

№1. Найти количество продуктов для приготовления 120 порций напитка «Петровского» по II колонке Сборника рецептур.

№2. Сколько продуктов потребуется для приготовления 200 порций какао с мороженым по II колонке Сборника рецептур, если для приготовления используется молоко сгущенное с сахаром?

№3. Какое количество продуктов потребуется для приготовления 90 порций шоколада со взбитыми сливками (по II колонке Сборника рецептур), если для приготовления шоколада используется молоко сгущенное с сахаром?

№4. Найти необходимое количество продуктов для приготовления 57 порций желе из лимонов выходом одной порции 150 г по II колонке Сборника рецептур блюд.

№5. Сколько продуктов потребуется для приготовления 40 порций суфле ванильного (по II колонке Сборника рецептур)?

№6. Выписать продукты для 80 порций крема ванильного (по I колонке Сборника рецептур) выходом одной порции 150 г.

Вариант 2.

Задание 1.

Выберите один правильный вариант ответа.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 20 вопросов.

1. При приготовлении ванильного суфле яично-сахарная смесь свернулась. В чём причина?
 - а. в смесь добавили в горячее молоко
 - б. смесь влили в молоко сразу
 - в. другой вариант ответа
 - г. нет верного ответа
2. При приготовлении десерта сливки не взбиваются. В чём причина?
 - а. посуда для взбивания имела следы воды или жира
 - б. сливки не были охлаждены
 - в. сливки использовались 20%
 - г. нет верного ответа
3. При приготовлении миндального бланманже образовались комочки. В чём причина?
 - а. молоко было холодным
 - б. молоко было горячим
 - в. молоко было тёплым
 - г. другая причина
4. Граните с апельсином и лимоном-это
 - а. измельчённый фруктовый лёд
 - б. замороженный измельчённый фруктовый лёд
 - в. взбитое фруктовое желе
 - г. желированное блюдо
5. При приготовлении пая с персиками персики окунают в кипяток на 20 минут, а затем в холодную воду. С какой целью?
 - а. для размягчения
 - б. для снятия кожицы
 - в. для удаления горечи
 - г. для сохранения формы
6. При приготовлении шоколадного щербета образовались крупные кристаллы. В чём причина?
 - а. при охлаждении щербет не перемешивали
 - б. щербет недостаточно взбили
 - в. низкая температура охлаждения
 - г. верны все утверждения

7. В какой десерт при приготовлении добавляют кокосовое молоко?
- а. парфе из белого шоколада
 - б. суфле ванильное
 - в. лимонный щербет
 - г. граните из апельсина и лимона
8. Верны ли следующие утверждения? 1 «Граните -это фруктовый лёд», или 2 «Граните - это замороженные фрукты».
- а. верны оба суждения
 - б. верно только 1
 - в. верно только 2
 - г. оба суждения неверны
9. К холодным десертам относятся
- а. фруктовые салаты
 - б. пудинги в. Снежки
 - г. нет верного ответа
10. Определите перечень продуктов, используемых для приготовления миндального бланманже?
- а. миндаль, вода холодная, молоко, сахар, желатин, сливки
 - б. вода холодная, молоко, сахар, желатин, сливки
 - в. миндаль, вода холодная, молоко, сахар, желатин,
 - г. миндаль, вода холодная, молоко
11. Как подают кофе по-венски?
- а. с молочными пенками от топленого молока;
 - б. со взбитыми сливками;
 - в. с сахаром;
 - г. без сахара.
12. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?
- а. красящие
 - б. дубильные;
 - в. алкалоид кофеин;
 - г. тиамин.
13. Что придает чаю аромат?
- а. дубильные вещества;
 - б. эфирное масло;
 - в. экстрактивные вещества;
 - г. кофеин.
14. Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите?
- а. резко ухудшается вкус;
 - б. приобретает неприятный запах;
 - в. резко изменяется цвет;
 - г. нет верных ответов.

15. В течение какого времени заваренный чай сохраняет вкус и аромат?
- а. 15 мин;
 - б. 30 мин;
 - в. 1 ч;
 - г. 2 ч.
16. Какова норма сухого чая на 1 порцию?
- а. 1...2 г;
 - б. 8 г;
 - в. 4...6 г;
 - г. 10 г.
17. По температуре подачи сладкие блюда делятся на:
- а. холодные, горячие
 - б. холодные
 - в. горячие
 - г. теплые
18. При варке киселей, благодаря какому ингредиенту он имеет более нежную консистенцию и легче отделяется от стенок посуды:
- а. соль
 - б. модифицированный крахмал
 - в. сахар
 - г. Масло
19. Сколько крахмала используют для приготовления киселя средней консистенции?
- а. 0...10 г;
 - б. 30...40 г;
 - в. 80...100 г;
 - г. 150...200 г.
20. Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию?
- а. перекипел;
 - б. добавили много сока;
 - в. медленно охлаждали;
 - г. быстро охлаждали.

Задание 2.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается рассчитать количество продуктов для приготовления изделий, решив задачи.

№ 1. Определить количество продуктов для приготовления 30 порций напитка из варенья по I колонке Сборника рецептур.

№ 2. Найти, сколько порций чая с молоком можно приготовить из 0,8 кг чая высшего сорта. Определить количество остальных продуктов, если в наличии молоко сгущенное стерилизованное без сахара. Расчет вести по I колонке Сборника рецептур.

№ 3. Рассчитать необходимое количество молока для приготовления 15 порций какао с молоком, составить технологию приготовления и определить органолептические показатели.

№ 4. Выписать продукты для приготовления 70 порций желе апельсинового (по I колонке Сборника рецептур).

№ 5. Сколько порций шарлотки с яблоками выходом одной порции 200 г можно приготовить из 5,5 кг сухого коровьего молока?

№ 6. Подобрать инструменты и приспособления, составить технологию приготовления блюда «Желе лимонное» и определить, сколько порций желе выходом 100 г можно приготовить при наличии 0,45 кг желатина.

Эталон ответов к тематическому контролю В-1

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

Эталон ответов к тематическому контролю В-2

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

Критерии оценок.

Каждый из вопросов оценивается в – 1 балл.

Количество баллов: 20-18баллов - оценка «5»;

17-15баллов – оценка «4»;

14-12баллов – оценка «3»;

11 и ниже баллов – оценка «2».

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

**Материалы для проведения зачета (с оценкой)
по производственной практике**

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

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Пояснительная записка

Комплект ситуационных заданий составлен для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 41 пкд группы.

Виды выполняемых работ на производственной практике:

- Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;
- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм.

Объем производственной практики составляет 72 часа.

Критерии оценки выполнения заданий по производственной практике:

Предметом оценки по производственной практике является:

Приобретение практического опыта:

- разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
 - разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
 - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
 - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
 - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- Освоение общих и профессиональных компетенций:
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
 - контроле хранения и расхода продуктов.

Результат освоения профессиональных компетенций ПК 4.1 – ПК 4.6, на основе приобретенного практического опыта Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания определяется по каждой компетенции:

- Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;

- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Вариант 1.

Задание 1.

Выберите один правильный вариант ответа.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 20 вопросов.

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) 65°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 условия естественного огня (поджигание);
- б) запекание;
- в) варка, не допускающая кипения;
- г) жарка основным способом.

10. Температура подачи горячих сладких блюд:

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

11. 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.

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, сахарная пудра, масло сливочное.

13. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающие действие на нервную систему человека?

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

14. Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском?

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

15. 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.

16. 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 стружкой 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.

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. 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. Фрукты и ягоды консервированные	
	11. Мука пшеничная	
	12. Рафинированная пудра	

20. Подберите сырье для приготовления и отпуска гренков с фруктами 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) фрукты консервированные;
- 13) хлеб пшеничный;
- 14) вода.

Задание 2.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Ответьте на вопросы, выполните предложенные задания.

1. Какие блюда называют «сладкими (десертными)»?
2. Оформление и подача сложных холодных десертов.
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 25 порций блюда «Ледяной салат из фруктов с соусом».
4. Подготовить технологическую схему блюда.
5. Составить калькуляционную карточку этого блюда.

Вариант 2.

Задание 1.

Выберите один правильный вариант ответа.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 20 вопросов.

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. 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.

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

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

13. Что придает чаю аромат?

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

14. 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..

15. 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.

16. 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. |

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. 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	

20. 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.

Задание 2.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Ответьте на вопросы, выполните предложенные задания.

1. Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления десертных блюд.
2. Санитарные нормы и правила приготовления и подачи сложных холодных десертов.
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 36 порций блюда «Панакота».
4. Подготовить технологическую схему блюда.
5. Составить калькуляционную карточку этого блюда.

Ответы.

№ вопроса	ответ	балл	№ вопроса	ответ	балл
1 вариант			2 вариант		
1	в	1	1	в	1
2	г	1	2	в	1
3	б	1	3	г	1
4	а	1	4	в	1
5	в	1	5	б	1
6	в	1	6	б	1
7	б	1	7	а	1
8	в	1	8	в	1
9	а	1	9	в	1
10	б	1	10	б	1
11	в	1	11	в	1
12	б	1	12	а	1
13	в	1	13	б	1
14	а	1	14	б	1
15	б	1	15	б	1
16	3,4,1,2,5,7,6,8	2	16	1а, 2г, 3в, 4б	2
17	б, з, д, е, ж, в, а, г	2	17	а, ж, е, г, в, з, б, д	2
18	2, 5, 6, 9, 12, 14	2	18	1, 2, 4, 5, 6, 8, 13	2
19	а-2,3,4,5,6,8,9,11,12 б-1,2,5,6,7,10	2	19	а-1,2,6,9,10 б-1,2,4,5,6	2
20	1,4,5,8,9,12,13,14	2	20	1,2,4,5,6,10,12,14	2

Критерии оценок тестовой работы

21-25 – отметка «Отлично»

14-18 – отметка «Хорошо»

10-13 – отметка «Удовлетворительно»

Менее 10 – отметка «Неудовлетворительно».

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

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
ДЛЯ ЭКЗАМЕНА (ПО МОДУЛЮ)**

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

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Общие положения

Экзамен (по модулю) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля по специальности СПО.

Экзамен (по модулю) проводится путем выполнения практического задания с предоставлением аттестационной комиссии отчета о выполненной работе.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен /не освоен».

При выставлении оценки учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется. При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю оценки результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен». При наличии противоречивых оценок по одному тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимается в пользу обучающегося.

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

**Оценочные средства для проведения
комплексного экзамена (по модулю)**

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

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

МАТЕРИАЛЫ

для проведения комплексного экзамена (по модулю)

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

ПМ. 05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК

сферы общественного питания

Протокол № ___ от « ___ » _____ 2021г.

Председатель _____ Жильцова М.Н.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

Преподаватель _____ Горбатова Г.В.

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Марковский политехнический колледж»

РАССМОТРЕНО
На заседании ЦМК
сферы общественного питания
_____ Жильцова М.Н.
Протокол № __ от « __ » _____ 2021г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Гребнева Е.В.
« __ » _____ 2021г.

КОМПЛЕКСНЫЙ ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)
ПМ. 04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ
ПМ. 05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзаменационный билет № 1.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1-4.6; ПК 5.1-5.6; ОК 1.1-1.11.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления полуфабрикатов.

Текст задания:

1. Используя нормативно-технологическую документацию заполнить технологические карты на изделия.
2. Приготовить: Ягодный десерт – 2 порции ; чай с лимоном – 2 порции.
3. Приготовить и оформить к подаче кондитерское изделие из слоеного теста печенье «Круассан».

Последовательность выполнения задания:

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- расчет необходимой массы сырья, оформление технологической и калькуляционной карты наготавливаемое блюдо;
- приготовление и оформление блюда;
- уборка рабочего места.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.
Преподаватель _____ Горбатова Г.В.

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Марковский политехнический колледж»

РАССМОТРЕНО
На заседании ЦМК
сферы общественного питания
_____ Жильцова М.Н.
Протокол № __ от « __ » _____ 2021г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Гребнева Е.В.
« __ » _____ 2021г.

КОМПЛЕКСНЫЙ ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)

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

ПМ. 05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ.

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзаменационный билет № 2 .

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1-4.6 ; ПК 5.1-5.6; ОК 1.1-1.11.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления полуфабрикатов.

Текст задания:

1. Используя нормативно-технологическую документацию заполнить технологические карты на изделия .
2. Приготовить: Шоколадные кексы бшт. по 70гр.; чай имбирный - 2 порции.
3. Приготовить и оформить к подаче булочки «Бриошь с сахаром».

Последовательность выполнения задания:

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- расчет необходимой массы сырья, оформление технологической и калькуляционной карты наготавливаемое блюдо;
- приготовление и оформление блюда;
- уборка рабочего места.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.
Преподаватель _____ Горбатова Г.В.

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Марковский политехнический колледж»

РАССМОТРЕНО
На заседании ЦМК
сферы общественного питания
_____ Жильцова М.Н.
Протокол № __ от « __ » _____ 2021г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Гребнева Е.В.
« __ » _____ 2021г.

КОМПЛЕКСНЫЙ ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)

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

ПМ. 05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзаменационный билет № 3.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1-4.6 ; ПК 5.1-5.6; ОК 1.1-1.11.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления полуфабрикатов.

Текст задания:

- 1.Используя нормативно-технологическую документацию заполнить технологические карты на изделия.
- 2.Приготовить: Фруктовые кексы бшт. по 70гр.; какао с молоком -2 порции.
3. Приготовить и оформить к подаче «Булочка с сосиской».

Последовательность выполнения задания:

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- расчет необходимой массы сырья, оформление технологической и калькуляционной карты наготавливаемое блюдо;
- приготовление и оформление блюда;
- уборка рабочего места.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.
Преподаватель _____ Горбатова Г.В.

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Марковский политехнический колледж»

РАССМОТРЕНО
На заседании ЦМК
сферы общественного питания
_____ Жильцова М.Н.
Протокол № __ от « __ » _____ 2021г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Гребнева Е.В.
« __ » _____ 2021г.

КОМПЛЕКСНЫЙ ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)

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

ПМ. 05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзаменационный билет № 4.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1-4.6 ; ПК 5.1-5.6; ОК 1.1-1.11.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления полуфабрикатов.

Текст задания:

- 1.Используя нормативно-технологическую документацию заполнить технологические карты на изделия .
- 2.Приготовить: Банановые панкейки с соусом -2порции.;чай с молоком -2порции.
3. Приготовить и оформить к подаче овсяное печенье.

Последовательность выполнения задания:

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- расчет необходимой массы сырья, оформление технологической и калькуляционной карты наготавливаемое блюдо;
- приготовление и оформление блюда;
- уборка рабочего места.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.
Преподаватель _____ Горбатова Г.В.

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Марковский политехнический колледж»

РАССМОТРЕНО
На заседании ЦМК
сферы общественного питания
_____ Жильцова М.Н.
Протокол № __ от « __ » _____ 2021г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Гребнева Е.В.
« __ » _____ 2021г.

КОМПЛЕКСНЫЙ ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)

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

ПМ. 05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзаменационный билет № 5.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1-4.6 ; ПК 5.1-5.6; ОК 1.1-1.11.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления полуфабрикатов.

Текст задания:

- 1.Используя нормативно-технологическую документацию заполнить технологические карты на изделия.
- 2.Приготовить: Шарлотку с яблоками- 2порции; лимонад «Праздничный» - 2порции.
3. Приготовить и оформить к подаче кондитерское изделие «Кекс творожный».

Последовательность выполнения задания:

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- расчет необходимой массы сырья, оформление технологической и калькуляционной карты наготавливаемое блюдо;
- приготовление и оформление блюда;
- уборка рабочего места.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.
Преподаватель _____ Горбатова Г.В.

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Марковский политехнический колледж»

РАССМОТРЕНО
На заседании ЦМК
сферы общественного питания
_____ Жильцова М.Н.
Протокол № __ от « __ » _____ 2021г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Гребнева Е.В.
« __ » _____ 2021г.

КОМПЛЕКСНЫЙ ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)

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

ПМ. 05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзаменационный билет № 6.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1-4.6 ; ПК 5.1-5.6; ОК 1.1-1.11.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления полуфабрикатов.

Текст задания:

- 1.Используя нормативно-технологическую документацию заполнить технологические карты на изделия.
- 2.Приготовить: Фруктовый салат -2порции; какао с ванилью и корицей – 2порции.
3. Приготовить и оформить к подаче торт «Медовый».

Последовательность выполнения задания

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- расчет необходимой массы сырья, оформление технологической и калькуляционной карты наготавливаемое блюдо;
- приготовление и оформление блюда;
- уборка рабочего места.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.
Преподаватель _____ Горбатова Г.В.

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Марковский политехнический колледж»

РАССМОТРЕНО
На заседании ЦМК
сферы общественного питания
_____ Жильцова М.Н.
Протокол № __ от « __ » _____ 2021г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Гребнева Е.В.
« __ » _____ 2021г.

КОМПЛЕКСНЫЙ ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)

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

ПМ. 05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзаменационный билет №7.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1-4.6 ; ПК 5.1-5.6; ОК 1.1-1.11.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления полуфабрикатов.

Текст задания:

- 1.Используя нормативно-технологическую документацию заполнить технологические карты на изделия.
- 2.Приготовить: «Гурьевскую кашу»-2порции; кофе фраппе -2порции.
3. Приготовить и оформить к подаче кондитерское изделие из слоеного теста печенье «Дениш с яблочным пюре »

Последовательность выполнения задания:

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачества сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- расчет необходимой массы сырья, оформление технологической и калькуляционной карты наготавливаемое блюдо;
- приготовление и оформление блюда;
- уборка рабочего места.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.
Преподаватель _____ Горбатова Г.В.

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Марковский политехнический колледж»

РАССМОТРЕНО
На заседании ЦМК
сферы общественного питания
_____ Жильцова М.Н.
Протокол № __ от « __ » _____ 2021г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Гребнева Е.В.
« __ » _____ 2021г.

КОМПЛЕКСНЫЙ ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)

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

ПМ. 05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзаменационный билет № 8.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1-4.6 ; ПК 5.1-5.6; ОК 1.1-1.11.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления полуфабрикатов.

Текст задания:

1.Используя нормативно-технологическую документацию заполнить технологические карты на изделия.

2.Приготовить: Желе из апельсинов -2порции;чай с мятой – 2порции.

3. Приготовить и оформить к подаче пирожное из бисквитного теста.

Последовательность выполнения задания:

-инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);

- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

- расчет необходимой массы сырья, оформление технологической и калькуляционной карты наготавливаемое блюдо;

-приготовление и оформление блюда;

-уборка рабочего места.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.
Преподаватель _____ Горбатова Г.В.

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Марковский политехнический колледж»

РАССМОТРЕНО
На заседании ЦМК
сферы общественного питания
_____ Жильцова М.Н.
Протокол № __ от « __ » _____ 2021г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Гребнева Е.В.
« __ » _____ 2021г.

КОМПЛЕКСНЫЙ ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)

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

ПМ. 05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзаменационный билет № 9.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1-4.6 ; ПК 5.1-5.6; ОК 1.1-1.11.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления полуфабрикатов.

Текст задания:

1. Используя нормативно-технологическую документацию заполнить технологические карты на изделия.

2. Приготовить: Яблоки печеные -2порции; чай с лимоном -2порции.

3. Приготовить и оформить к подаче пирожное «Картошка».

Последовательность выполнения задания:

-инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);

- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

- расчет необходимой массы сырья, оформление технологической и калькуляционной карты наготавливаемое блюдо;

-приготовление и оформление блюда;

-уборка рабочего места.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.
Преподаватель _____ Горбатова Г.В.

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Марковский политехнический колледж»

РАССМОТРЕНО
На заседании ЦМК
сферы общественного питания
_____ Жильцова М.Н.
Протокол № __ от « __ » _____ 2021г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Гребнева Е.В.
« __ » _____ 2021г.

КОМПЛЕКСНЫЙ ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)

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

ПМ. 05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзаменационный билет № 10.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1-4.6 ; ПК 5.1-5.6; ОК 1.1-1.11.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления полуфабрикатов.

Текст задания:

- 1.Используя нормативно-технологическую документацию заполнить технологические карты на изделия.
- 2.Приготовить: Яблоки в тесте жареные - 2порции; имбирный чай -2 порции.
3. Приготовить и оформить к подаче пирожки печеные с различными начинками.

Последовательность выполнения задания:

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- расчет необходимой массы сырья, оформление технологической и калькуляционной карты наготавливаемое блюдо;
- приготовление и оформление блюда;
- уборка рабочего места.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.
Преподаватель _____ Горбатова Г.В.

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Марковский политехнический колледж»

РАССМОТРЕНО
На заседании ЦМК
сферы общественного питания
_____ Жильцова М.Н.
Протокол № __ от « __ » _____ 2021г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Гребнева Е.В.
« __ » _____ 2021г.

КОМПЛЕКСНЫЙ ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)

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

ПМ. 05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзаменационный билет № 11.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1-4.6 ; ПК 5.1-5.6; ОК 1.1-1.11.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления полуфабрикатов.

Текст задания

1.Используя нормативно-технологическую документацию заполнить технологические карты на изделия.

2.Приготовить: Фрукты в желе-2порции;чай с мятой – 2порции.

3. Приготовить и оформить к подаче пирожное « Трубочка с кремом».

Последовательность выполнения задания:

-инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);

- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

- расчет необходимой массы сырья, оформление технологической и калькуляционной карты наготавливаемое блюдо;

-приготовление и оформление блюда;

-уборка рабочего места.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

Преподаватель _____ Горбатова Г.В.

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Марковский политехнический колледж»

РАССМОТРЕНО
На заседании ЦМК
сферы общественного питания
_____ Жильцова М.Н.
Протокол № __ от « __ » _____ 2021г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Гребнева Е.В.
« __ » _____ 2021г.

КОМПЛЕКСНЫЙ ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)

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

ПМ. 05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзаменационный билет № 12.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1-4.6 ; ПК 5.1-5.6; ОК 1.1-1.11.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления полуфабрикатов.

Текст задания:

- 1.Используя нормативно-технологическую документацию заполнить технологические карты на изделия.
- 2.Приготовить: Крем ягодный - 2порции; имбирный чай -2 порции.
- 3.Приготовить и оформить к подаче Рожок песочный с кремом.

Последовательность выполнения задания:

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- расчет необходимой массы сырья, оформление технологической и калькуляционной карты наготавливаемое блюдо;
- приготовление и оформление блюда;
- уборка рабочего места.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.
Преподаватель _____ Горбатова Г.В.

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Марковский политехнический колледж»

РАССМОТРЕНО
На заседании ЦМК
сферы общественного питания
_____ Жильцова М.Н.
Протокол № __ от « __ » _____ 2021г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Гребнева Е.В.
« __ » _____ 2021г.

КОМПЛЕКСНЫЙ ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)

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

ПМ. 05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзаменационный билет № 13.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1-4.6 ; ПК 5.1-5.6; ОК 1.1-1.11.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления полуфабрикатов.

Текст задания:

1. Используя нормативно-технологическую документацию заполнить технологические карты на изделия.

2. Приготовить: Крем ванильный -2порции;глинтвейн -2 порции.

3. Приготовить и оформить к подаче кондитерское изделие пирожное «Макарон Кофе»

Последовательность выполнения задания:

-инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);

- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

- расчет необходимой массы сырья, оформление технологической и калькуляционной карты наготавливаемое блюдо;

-приготовление и оформление блюда;

-уборка рабочего места.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

Преподаватель _____ Горбатова Г.В.

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Марковский политехнический колледж»

РАССМОТРЕНО
На заседании ЦМК
сферы общественного питания
_____ Жильцова М.Н.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Гребнева Е.В.
«__» _____ 2021г.

Протокол № __ от «__» _____ 2021г.

КОМПЛЕКСНЫЙ ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)

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

ПМ. 05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзаменационный билет № 14.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1-4.6 ; ПК 5.1-5.6; ОК 1.1-1.11.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления полуфабрикатов.

Текст задания:

1.Используя нормативно-технологическую документацию заполнить технологические карты на изделия.

2.Приготовить: Мусс яблочный -2порции ;горячий шоколад -2порции.

3. Приготовить и оформить к подаче кондитерское изделие торт «Наполеон».

Последовательность выполнения задания:

-инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);

- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

- расчет необходимой массы сырья, оформление технологической и калькуляционной карты наготавливаемое блюдо;

-приготовление и оформление блюда;

-уборка рабочего места.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

Преподаватель _____ Горбатова Г.В.

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Марковский политехнический колледж»

РАССМОТРЕНО
На заседании ЦМК
сферы общественного питания
_____ Жильцова М.Н.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Гребнева Е.В.
«__» _____ 2021г.

Протокол № __ от «__» _____ 2021г.

КОМПЛЕКСНЫЙ ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)

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

ПМ. 05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзаменационный билет № 15.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1-4.6 ; ПК 5.1-5.6; ОК 1.1-1.11.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления полуфабрикатов.

Текст задания:

1.Используя нормативно-технологическую документацию заполнить технологические карты на изделия.

2.Приготовить: Самбук фруктовый -2порции; сок апельсиновый -2 порции.

3. Приготовить и оформить к подаче «Слойка с ветчиной».

Последовательность выполнения задания:

-инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);

- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

- расчет необходимой массы сырья, оформление технологической и калькуляционной карты наготавливаемое блюдо;

-приготовление и оформление блюда;

-уборка рабочего места.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.
Преподаватель _____ Горбатова Г.В.

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Марковский политехнический колледж»

РАССМОТРЕНО
На заседании ЦМК
сферы общественного питания
_____ Жильцова М.Н.
Протокол № __ от « __ » _____ 2021г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО«МПК»
_____ Гребнева Е.В.
« __ » _____ 2021г.

КОМПЛЕКСНЫЙ ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)

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

ПМ. 05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ,МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзаменационный билет № 16.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1-4.6 ; ПК 5.1-5.6;ОК 1.1-1.11.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления полуфабрикатов.

Текст задания:

- 1.Используя нормативно-технологическую документацию заполнить технологические карты на изделия.
- 2.Приготовить: Пудинг яблочный с орехами -2порции; кофе капучино -2 порции.
3. Приготовить и оформить к подаче кондитерское изделие пирожное «Макарон Шоколад».

Последовательность выполнения задания:

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- расчет необходимой массы сырья, оформление технологической и калькуляционной карты наготавливаемое блюдо;
- приготовление и оформление блюда;
- уборка рабочего места.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.
Преподаватель _____ Горбатова Г.В.

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Марковский политехнический колледж»

РАССМОТРЕНО
На заседании ЦМК
сферы общественного питания
_____ Жильцова М.Н.
Протокол № __ от « __ » _____ 2021г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Гребнева Е.В.
« __ » _____ 2021г.

КОМПЛЕКСНЫЙ ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)

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

ПМ. 05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзаменационный билет № 17.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1-4.6 ; ПК 5.1-5.6; ОК 1.1-1.11.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления полуфабрикатов.

Текст задания:

1. Используя нормативно-технологическую документацию заполнить технологические карты на изделия.

2. Приготовить: Корзиночки с ягодами -6шт.; какао с молоком -2 порции.

3. Приготовить и оформить к подаче пончики с сахарной пудрой.

Последовательность выполнения задания:

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);

- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

- расчет необходимой массы сырья, оформление технологической и калькуляционной карты наготавливаемое блюдо;

- приготовление и оформление блюда;

- уборка рабочего места.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

Преподаватель _____ Горбатова Г.В.

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Марковский политехнический колледж»

РАССМОТРЕНО
На заседании ЦМК
сферы общественного питания
_____ Жильцова М.Н.
Протокол № __ от « __ » _____ 2021г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Гребнева Е.В.
« __ » _____ 2021г.

КОМПЛЕКСНЫЙ ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)

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

ПМ. 05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзаменационный билет № 18.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1-4.6 ; ПК 5.1-5.6; ОК 1.1-1.11.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления полуфабрикатов.

Текст задания:

1.Используя нормативно-технологическую документацию заполнить технологические карты на изделия.

2.Приготовить: Ягодный террин -2порции; чай зеленый с лимоном -2 порции.

3.Приготовить и оформить к подаче «Булочка со сливками».

Последовательность выполнения задания:

-инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);

- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

- расчет необходимой массы сырья, оформление технологической и калькуляционной карты наготавливаемое блюдо;

-приготовление и оформление блюда;

-уборка рабочего места.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

Преподаватель _____ Горбатова Г.В.

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Марковский политехнический колледж»

РАССМОТРЕНО
На заседании ЦМК
сферы общественного питания
_____ Жильцова М.Н.
Протокол № __ от « __ » _____ 2021г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Гребнева Е.В.
« __ » _____ 2021г.

КОМПЛЕКСНЫЙ ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)

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

ПМ. 05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзаменационный билет № 19.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1-4.6 ; ПК 5.1-5.6; ОК 1.1-1.11.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления полуфабрикатов.

Текст задания:

1.Используя нормативно-технологическую документацию заполнить технологические карты на изделия.

2.Приготовить: Яблочный пай -2порции; чай зеленый с мелиссой -2порции.

3. Приготовить и оформить к подаче изделие «Ватрушка с повидлом».

Последовательность выполнения задания:

-инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);

- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

- расчет необходимой массы сырья, оформление технологической и калькуляционной карты наготавливаемое блюдо;

-приготовление и оформление блюда;

-уборка рабочего места.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

Преподаватель _____ Горбатова Г.В.

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Марковский политехнический колледж»

РАССМОТРЕНО
На заседании ЦМК
сферы общественного питания
_____ Жильцова М.Н.
Протокол № __ от « __ » _____ 2021г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Гребнева Е.В.
« __ » _____ 2021г.

КОМПЛЕКСНЫЙ ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)

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

ПМ. 05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзаменационный билет №20 .

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1-4.6 ; ПК 5.1-5.6; ОК 1.1-1.11.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления полуфабрикатов.

Текст задания:

1.Используя нормативно-технологическую документацию заполнить технологические карты на изделия.

2.Приготовить: Капкейки с кремом -бшт.; кофе на молоке -2порции.

3. Приготовить и оформить к подаче Пирог с капустой.

Последовательность выполнения задания:

-инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);

- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

- расчет необходимой массы сырья, оформление технологической и калькуляционной карты наготавливаемое блюдо;

-приготовление и оформление блюда;

-уборка рабочего места.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

Преподаватель _____ Горбатова Г.В.

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Марковский политехнический колледж»

РАССМОТРЕНО
На заседании ЦМК
сферы общественного питания
_____ Жильцова М.Н.
Протокол № __ от « __ » _____ 2021г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Гребнева Е.В.
« __ » _____ 2021г.

КОМПЛЕКСНЫЙ ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)

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

ПМ. 05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзаменационный билет № 21.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1-4.6 ; ПК 5.1-5.6; ОК 1.1-1.11.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления полуфабрикатов.

Текст задания:

- 1.Используя нормативно-технологическую документацию заполнить технологические карты на изделия.
- 2.Приготовить: Шоколадно-фруктовое фондю -2порции; коктейль «Морозная вишня» -2порции.
3. Приготовить и оформить к подаче кондитерское изделие из бисквитного теста пирожное Капкейк с кремом Ганаш .

Последовательность выполнения задания:

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачества сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- расчет необходимой массы сырья, оформление технологической и калькуляционной карты наготавливаемое блюдо;
- приготовление и оформление блюда;
- уборка рабочего места.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.
Преподаватель _____ Горбатова Г.В.

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Марковский политехнический колледж»

РАССМОТРЕНО
На заседании ЦМК
сферы общественного питания
_____ Жильцова М.Н.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Гребнева Е.В.
«__» _____ 2021г.

Протокол № __ от «__» _____ 2021г.

КОМПЛЕКСНЫЙ ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)
ПМ 04.ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ
ПМ. 05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзаменационный билет № 22.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1-4.6 ; ПК 5.1-5.6; ОК 1.1-1.11.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления полуфабрикатов.

Текст задания:

1.Используя нормативно-технологическую документацию заполнить технологические карты на изделия.

2.Приготовить: Тирамису ;чай с мятой-2 порции.

3.Приготовить и оформить к подаче изделие «Слойка с сыром».

Последовательность выполнения задания:

-инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);

- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

- расчет необходимой массы сырья, оформление технологической и калькуляционной карты наготавливаемое блюдо;

-приготовление и оформление блюда;

-уборка рабочего места.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

Преподаватель _____ Горбатова Г.В.

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Марковский политехнический колледж»

РАССМОТРЕНО
На заседании ЦМК
сферы общественного питания
_____ Жильцова М.Н.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Гребнева Е.В.
«__» _____ 2021г.

Протокол № __ от «__» _____ 2021г.

КОМПЛЕКСНЫЙ ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)

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

ПМ. 05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзаменационный билет № 23.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1-4.6 ; ПК 5.1-5.6; ОК 1.1-1.11.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления полуфабрикатов.

Текст задания:

1.Используя нормативно-технологическую документацию заполнить технологические карты на изделия.

2.Приготовить: Чизкейк ;сок яблочный-2порции.

3. Приготовить и оформить к подаче «Коврижка медовая с начинкой» .

Последовательность выполнения задания:

-инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);

- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

- расчет необходимой массы сырья, оформление технологической и калькуляционной карты наготавливаемое блюдо;

-приготовление и оформление блюда;

-уборка рабочего места.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

Преподаватель _____ Горбатова Г.В.

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Марковский политехнический колледж»

РАССМОТРЕНО
На заседании ЦМК
сферы общественного питания
_____ Жильцова М.Н.
Протокол № __ от « __ » _____ 2021г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО «МПК»
_____ Гребнева Е.В.
« __ » _____ 2021г.

КОМПЛЕКСНЫЙ ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)
ПМ 04.ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ
ПМ. 05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзаменационный билет № 24.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1-4.6 ; ПК 5.1-5.6; ОК 1.1-1.11.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления полуфабрикатов.

Текст задания:

1. Используя нормативно-технологическую документацию заполнить технологические карты на изделия.

2. Приготовить: Мильфей из слоеного теста с кремом ; кофе с молоком -2порции.

3. Приготовить и оформить к подаче «Лимонный пирог».

Последовательность выполнения задания:

-инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);

- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

- расчет необходимой массы сырья, оформление технологической и калькуляционной карты наготавливаемое блюдо;

-приготовление и оформление блюда;

-уборка рабочего места.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.

Преподаватель _____ Горбатова Г.В.

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Марковский политехнический колледж»

РАССМОТРЕНО
На заседании ЦМК
сферы общественного питания
_____ Жильцова М.Н.
Протокол № __ от « __ » _____ 2021г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО«МПК»
_____ Гребнева Е.В.
« __ » _____ 2021г.

КОМПЛЕКСНЫЙ ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)

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

ПМ. 05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ,МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзаменационный билет № 25.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1-4.6 ; ПК 5.1-5.6; ОК 1.1-1.11.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления полуфабрикатов.

Текст задания:

- 1.Используя нормативно-технологическую документацию заполнить технологические карты на изделия.
- 2.Приготовить: Суфле творожное с ягодами и фруктами; чай имбирный -2 порции.
3. Приготовить и оформить к подаче изделие рулет бисквитный с джемом.

Последовательность выполнения задания:

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- расчет необходимой массы сырья, оформление технологической и калькуляционной карты наготавливаемое блюдо;
- приготовление и оформление блюда;
- уборка рабочего места.

Преподаватель _____ Федоренко Н.В.
Преподаватель _____ Горбатова Г.В.

9												
10												
11												
12												
13												
14												
15												
16												
17												

Экзаменатор _____ / _____ /

№ п/п	ФИО студентов	Оценка МДК.	Оценка учебной практики	Оценка производст- венной практики	Оценка сформирован- ности ПК, ОК (ДА/НЕТ)	Заключение комиссии
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						

14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						

Председатель комиссии _____ / _____ /

Члены комиссии _____ / _____ /

_____ / _____ /

Преподаватель _____ / _____ /

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ
по профессиональному модулю ПМ.

обучающейся на ____ курсе по специальности СПО

освоил(а) программу профессионального модуля ПМ.

в объеме ТО- _____ ч.; УП- _____ ч.; ПП- _____ ч.

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Часы		Сроки
	Аудиторная	Самостоятельная	
МДК.			
УП			
ПП			
ПМ. Эк			

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК.		
УП		
ПП		
ПМ. Эк		

Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да/нет)
Профессиональные компетенции		
ПК		
ПК		
ПК		
Общие компетенции		
ОК		

ОК		

Дата « ____ » _____ 20__ г.

Подписи членов экзаменационной комиссии _____

/ _____ /

/ _____ /

/ _____ /

/ _____ /

Сводная ведомость
освоения профессиональных и общих компетенций
 профессионального модуля ПМ. _____
 по специальности: _____

№	Ф.И.О.	ПК	ПК	ПК	ОК	ОК	ОК
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							

Преподаватель: _____ / _____ /

