

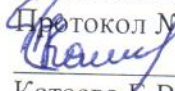
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Краснодарского края
«Краснодарский политехнический техникум»

**Комплект контрольно - оценочных средств
для проведения модульного экзамена**

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

для специальности: **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Краснодар 2023

Рассмотрено
Цикловой методической комиссией
Протокол № 1 от «30» «08» 2023 г.

Катаева Е.В. Председатель ЦМК



2023 г.


И.В. Остапенко

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
протокол № 1 от « 30 » « 08 » 2023 г.

Комплект контрольно - оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, разработан на основе основной профессиональной образовательной программы СПО ППССЗ в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1565, зарегистрирован в Министерстве юстиции России от 20 декабря 2016 г. № 44828. Укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, социально-экономического профиля.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Краснодарский политехнический техникум»

Разработчики: Катаева Е.В. преподаватель ГБПОУ КК 

Киблицкая Е.И. преподаватель ГБПОУ КК 

Рецензенты:

1. рецензия Дюба С.А. преподаватель ГБПОУ КК КИТ

Квалификация по диплому:

Инженер – технолог  (подпись)

2. рецензия Симонян А.Г. директор ООО «Пушкинист»

Квалификация по диплому:

Инженер – технолог  (подпись)

РЕЦЕНЗИЯ

Комплект контрольно - оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, разработан на основе основной профессиональной образовательной программы СПО ППССЗ в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1565, зарегистрирован в Министерстве юстиции России от 20 декабря 2016 г. № 44828. Укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, социально-экономического профиля.

В результате изучения программного материала обучающиеся овладеют знаниями и умениями по вопросам:

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков
- рецептуры и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь

- изготовление, оформление и презентация шоколадной продукции.

Уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- организация процессов приготовления полуфабрикатов (сиропа сахарного, сиропа инвертного, сахарно-белковой глазури «айсинг»);
- организация процессов приготовления полуфабрикатов (глазури заварной и шоколадной, зеркальной глазури);
- Организация процессов приготовления мороженого;
- Изготовление, оформление и презентация шоколадной продукции.

Рецензент

Фроба С.А. Преподаватель
высшей квалификационной категории

(Фамилия И.О., место работы, должность, дата, личная подпись)



Дата 5.09.2023г

М.П.

РЕЦЕНЗИЯ

Комплект контрольно - оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, разработан на основе основной профессиональной образовательной программы СПО ППССЗ в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1565, зарегистрирован в Министерстве юстиции России от 20 декабря 2016 г. № 44828. Укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, социально-экономического профиля.

В результате изучения программного материала обучающиеся овладеют знаниями и умениями по вопросам:

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков
- рецептуры и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь

- изготовление, оформление и презентация шоколадной продукции.

Уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- организация процессов приготовления полуфабрикатов (сиропа сахарного, сиропа инвертного, сахарно-белковой глазури «айсинг»);
- организация процессов приготовления полуфабрикатов (глазури заварной и шоколадной, зеркальной глазури);
- Организация процессов приготовления мороженого;
- Изготовление, оформление и презентация шоколадной продукции.

Рецензент

Савалонян А.Г. директор ООО «Глушкинист»

(Фамилия И.О., место работы, должность, ученая степень) личная подпись



Дата

5.09.2023г

М.П.

1. Паспорт комплекта оценочных средств

1. Область применения комплекта оценочных средств

Комплект контрольно - оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, разработан на основе основной профессиональной образовательной программы СПО ПИССЗ в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1565, зарегистрирован в Министерстве юстиции России от 20 декабря 2016 г. № 44828. Укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, социально-экономического профиля.

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

Результаты освоения ¹ (объекты оценивания)	Основные показатели оценки результата и их критерии ²	Тип задания; № задания ³	Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)
<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 	<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 	<p><i>Задание №3 в виде составления технологической карты, схемы приготовления, калькуляционной карты.</i></p> <p><i>Задание № 1 в виде</i></p>	<p><i>Модульный экзамен</i></p>

1

<p>использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила 	<p>наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости 	<p><i>контрольного вопроса</i></p> <p><i>Задание № 2 в виде контрольного вопроса</i></p>	
---	--	--	--

<p>сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <ul style="list-style-type: none"> • порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции • организация процессов приготовления полуфабрикатов (сиропа сахарного, сиропа инвертного, сахарно-белковой глазури «айсинг») • организация процессов приготовления полуфабрикатов (глазури заварной и шоколадной, зеркальной глазури). • Организация процессов приготовления мороженого • Изготовление, оформление и презентация шоколадной продукции 	<p>основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <ul style="list-style-type: none"> •порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции •организация процессов приготовления полуфабрикатов (сиропа сахарного, сиропа инвертного, сахарно-белковой глазури «айсинг») •организация процессов приготовления полуфабрикатов (глазури заварной и шоколадной, зеркальной глазури). •Организация процессов приготовления мороженого •Изготовление, оформление и презентация шоколадной продукции <p>Соответствие выбора технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации работ</p>		
--	--	--	--

	по приготовлению полуфабрикатов из мяса типа продукции;		
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; • виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; • ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; • рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, 	<ul style="list-style-type: none"> • требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; • виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; • ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; • рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов. 	<p><i>Задание № 1 в виде контрольного вопроса</i></p> <p><i>Задание № 2 в виде контрольного вопроса</i></p> <p><i>Задание № 2 в виде контрольного вопроса</i></p>	<p><i>Комплексный экзамен</i></p>

<p>брендовых, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> • актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; • способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; • правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; • виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков • рецептуры и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь 	<p>напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> • актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; • способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; • правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; • виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков • рецептуры и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции 		
--	--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> • изготовление, оформление и презентация шоколадной продукции 	<p>национальных кухонь</p> <p>изготовление, оформление и презентация шоколадной продукции</p>	<p><i>Задание №3 в виде составления технологической карты, схемы приготовления, калькуляционной карты.</i></p>	
---	---	--	--

2. Комплект оценочных средств

2.1. Задания для проведения экзамена,

ЗАДАНИЕ (Теоретическое) №1

(Варианты заданий прилагаются).

ЗАДАНИЕ (Теоретическое) №2

(Варианты заданий прилагаются).

ЗАДАНИЕ (практическое) №3

Текст задания: Составление технологических, калькуляционных карт, технологических схем приготовления блюд, решение ситуационных задач.

(Варианты заданий прилагаются).

Задание №1

(Варианты заданий прилагаются).

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.

2. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.

3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента проваривание, тушение, вымачивание

4. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов

5. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента. взбивание

приодновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием;

6. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей

7. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента раскатывание, выпекание, формование

8. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания.

9. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.

10. Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента ледяного салата из фруктов с соусом.

11. Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента торта из замороженного мусса, пана-коты

12. Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина

13. Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами

14. Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.).

15. Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.

16. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос.

17. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)

18. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента, с использованием техник

молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.

19. Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.).

20. Горячие соусы и начинки для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.

21. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов.

22. Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства шоколадной продукции

23. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания шоколадной продукции; начинки, соусы и глазури; полуфабрикаты

24. Темперирование темного шоколада

25. Формование корпуса конфет различными способами: отливка; размазывание, прокатка, выпрессовывание; отсадка.

26. Помадная, молочная, фруктовая, желейная, кремовая масса. Использование шоколадных и жировых глазурей в кондитерской промышленности.

27. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.

28. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента, с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.

29. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента.

30. Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.).

Задание №2

(Варианты заданий прилагаются).

1. Технология приготовления и техника декорирования десерта Паннакотта. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи
2. Технология приготовления и техника декорирования десерта ТартТатэн. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи
3. Горячие соусы. Технология приготовления (сабайон, шоколадный)
4. Технология приготовления начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов.
5. Технология приготовления и техника декорирования десерта Чиз-кейк. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи.
6. Технология приготовления и техника декорирования десерта Фондан. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи.
7. Технология приготовления и техника декорирования десерта французские пирожные Шу с тестом craqueline. Варианты подачи.
8. Технология приготовления и техника декорирования десерта MacaroonsHauteCouture
9. Технология приготовления и техника декорирования десерта Десерт «Павловой»
10. Технология приготовления и техника декорирования десерта Панкейки
11. Технология приготовления и техника декорирования десерта Десерт Штрудель
12. Организация работы бариста. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами).
13. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
14. Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
15. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).
16. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).
17. Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.

18. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).
19. Технология приготовления Лимонад из ежевики и мяты
20. Технология приготовления Малиновый лимонад с мороженым
21. Технология приготовления Морс Клюквенный
22. Технология приготовления Коктейль молочный
23. Технология приготовления Кофе по восточному
24. Технология приготовления Фруктовый смузи
25. Технология приготовления Коктейль шоколадный с ликером
26. Технология приготовления Горячий малиновый пунш
27. Технология приготовления Глинтвейн с яблоками и апельсинами
28. Технология приготовления Безалкогольный Глинтвейн
29. Технология приготовления Вишневый квас
30. Технология приготовления Чай с лимоном

Задание №3

(Варианты заданий прилагаются).

1. Составить технологическую схему десерта Панна-котта.
2. Составить технологическую карту десерта ТартТатэн.
3. Составить калькуляционную карту Горячий соус сабайон
4. Составить калькуляционную карту горячий соус шоколадный
5. Составить технологическую карту десерта Чиз-кейк.
6. Составить технологическую карту десерта Фондан.
7. Составить технологическую карту десерта французские пирожные Шу с тестом craqueline.
8. Составить технологическую схему десерта MacaronsHauteCouture
9. Составить технологическую схему десерта Десерт «Павловой»
10. Составить калькуляционную карту десерта Панкейки
11. Составить технологическую карту десерт Штрудель
12. Составить калькуляционную карту Лимонад из ежевики и мяты
13. Составить технологическую карту Малиновый лимонад с мороженым
14. Составить калькуляционную карту Морс Клюквенный
15. Составить калькуляционную карту Коктейль молочный
16. Составить калькуляционную карту Кофе по восточному
17. Составить калькуляционную карту Фруктовый смузи
18. Составить технологическую схему Коктейль шоколадный с ликером
19. Составить технологическую схему Горячий малиновый пунш
20. Составить технологическую схему Глинтвейн с яблоками и апельсинами
21. Составить технологическую карту безалкогольный Глинтвейн
22. Составить технологическую карту Вишневый квас

23. Составить технологическую карту Чай с лимоном
24. Составить технологическую карту конфет Трюфель
25. Составить технологическую схему конфет Корпусных
26. Составить калькуляционную карту Macaroons Haute Couture
27. Составить калькуляционную карту десерта Панкейки
28. Составить калькуляционную карту десерта Тарт Татэн
29. Составить калькуляционную карту десерта Панна-котта
30. Составить калькуляционную карту конфет Корпусных

Условия выполнения задания⁴

1. Место (время) выполнения задания
Данное задание выполняется на экзамене в период промежуточной аттестации в учебной аудитории техникума
2. Максимальное время выполнения задания: 360 мин./час.
3. Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией.
4. Проведение экзамена по подгруппам

2.3. Пакет экзаменатора⁵

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
	Критерии оценки результата (в соответствии с разделом 1 «Паспорткомплекта контрольно-оценочных средств»)	Отметка о выполнении	
<p><u>Задание (теоретическое) №1</u> (<i>Варианты заданий прилагаются</i>).</p> <p><u>Задание (теоретическое) №2</u> (<i>Варианты заданий прилагаются</i>).</p> <p><u>Задание (практическое) №3</u> (<i>Варианты заданий прилагаются</i>).</p>	<p>Результаты освоения (объекты оценки)</p>		
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> разрабатывать, изменять ассортимент, горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 	<ul style="list-style-type: none"> разрабатывать, изменять ассортимент, рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 		<p>– оценка «отлично» выставляется обучающемуся, за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающийся легко ориентируется, понятийным аппаратом, умение связывать теорию с практикой, решать практические задачи, высказывать и обосновывать свои суждения.</p>

<ul style="list-style-type: none"> • обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; • оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; • организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; • применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендových, региональных; 	<ul style="list-style-type: none"> • обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; • оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; • организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; • применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, 	<p>Отличная отметка предполагает грамотное, логическое изложение ответа (как в устной, так и в письменной форме), качественное внешнее оформление;</p> <p>– оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если обучающийся в полном объеме освоил учебный материал, владеет понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет знания для решения практических задач, грамотно излагает ответ, но содержание, форма ответа имеют отдельные неточности в трактовании основных терминов;</p> <p>– оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обучающийся демонстрирует знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении знаний для решения практических задач, не умеет доказательно обосновать</p>
--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> • соблюдать правила сочетаемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, ароматических веществ; • порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции • организация процессов приготовления полуфабрикатов (сиropsа сахарного, сиропа инвертного, сахарно-белковой глазури «айсинг») • организация процессов приготовления полуфабрикатов (глазури заварной и зеркальной глазури). • Организация процессов приготовления мороженого • Изготовление, оформление и презентация 	<p>брендовых, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> •соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; •порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции •организация процессов приготовления полуфабрикатов (сиropsа сахарного, сиропа инвертного, сахарно-белковой глазури «айсинг») •организация процессов приготовления полуфабрикатов (глазури заварной и шоколадной, зеркальной глазури). •Организация процессов приготовления мороженого •Изготовление, оформление и 	<p>свои суждения;</p> <p>– оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятий, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал, не может применять знания для решения практических задач.</p>
---	--	--

шоколадной продукции	презентация шоколадной продукции	
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; • виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; • ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков авторских, брендовых, региональных; • рецептуры, современные методы 	<p>Соответствие выбора технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации работ по приготовлению полуфабрикатов из мяса типу продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> • требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; • виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; • ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; • рецептуры, современные методы 	<p>– оценка «отлично» выставляется обучающемуся, за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающийся легко ориентируется, понятийным аппаратом, умение связывать теорию с практикой, решать практические задачи, высказывать и обосновывать свои суждения. Отличная отметка предполагает грамотное, логическое изложение ответа (как в устной, так и в письменной форме), качественное внешнее оформление;</p> <p>– оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если обучающийся в полном объеме освоил учебный материал, владеет понятийным аппаратом, ориентируется в</p>

<p>приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> • актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; 	<p>приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> • актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; 	<p>изученном материале, осознанно применяет знания для решения практических задач, грамотно излагает ответ, но содержание, форма ответа имеют отдельные неточности в трактовании основных терминов;</p>
<ul style="list-style-type: none"> • способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; 	<ul style="list-style-type: none"> • способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; 	<p>– оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обучающийся демонстрирует знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении знаний для решения практических задач, не умеет доказательно обосновать свои суждения;</p>
<ul style="list-style-type: none"> • правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты; 	<ul style="list-style-type: none"> • правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты; 	<p>– оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятий, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно</p>
<ul style="list-style-type: none"> • рецепты и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции различного ассортимента, в том числе фирменной 	<ul style="list-style-type: none"> • рецепты и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции 	<p>выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятий, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно</p>

<p>продукции и продукции национальных кухонь</p> <ul style="list-style-type: none"> • изготовление, оформление и презентация шоколадной продукции 	<p>разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь</p> <p>изготовление, оформление и презентация шоколадной продукции</p>	<p>излагает материал, не может применить знания для решения практических задач.</p>
--	--	---

Условия выполнения заданий

Время выполнения задания мин./час. (если оно нормируется) 180 мин
 Требования охраны труда: студента проведение инструктажа до начала экзамена.

Литература для экзаменующихся (справочная, методическая и др.): Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, ООО «Издательство арий», М.: 2010

Дополнительная литература для экзаменатора (учебная, нормативная и т.п.) МУ ГОСТ Р 53104-2008 «Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»; Сан ПиН2.3.6.1079-01, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания ООО «Издательство арий», М.: 2010