

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
**«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)**

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора, ГБПОУ «БРИЭТ»
 dg С.Ю.Степанов
Приказ № 85
«26» июня 2023 г

Комплект контрольно-оценочных средств
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к
реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
разнообразного ассортимента

ППКРС по профессии СПО
43.01.09 Повар, кондитер
Форма обучения – очная
Срок освоения ППКРС –3 года 10 месяцев
на базе *основного общего образования*

г. Улан-Удэ

2023

Содержание	
Общие положения	4
1.Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля	4
2.Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене (квалификационном)	4
3. Оценка освоения междисциплинарного курса (МДК)	12
4. Требования к дифференцированному зачету по учебной и производственной практике	18
5. Структура контрольно-оценочных материалов для экзамена (квалификационного)	26
	29
Приложение 1.	
Оценочная ведомость к профессиональному модулю	
Контрольно-оценочные материалы для МДК	36
КОМ для входного контроля	38
КОМ для оперативного контроля	38
КОМ для рубежного контроля	54
КОМ для дифференцированного зачета	66
КОМ для экзамена квалификационного	74

Общие положения

Результатом освоения профессиональных модулей является готовность обучающегося к

выполнению видов профессиональной деятельности - Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента составляющих профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППКРС в целом. Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен квалификационный. Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен /не освоен».

1. Формы контроля и оценивания элементов профессиональных модулей

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка выполнения тестовых заданий, лабораторных работ, самостоятельных работ и заданий на практических занятиях в соответствии с рабочей программой.
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка выполнения тестовых заданий, лабораторных работ, самостоятельных работ и заданий на практических занятиях в соответствии с рабочей программой
УП 04	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка учебно-производственных работ
ПП 04	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка производственных работ

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене квалификационном

2.1. В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 2.1

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентам	<ul style="list-style-type: none"> - Подбор инструментов, оборудования и инвентаря в соответствии с тех.процессом - Осмотр и расстановка необходимого оборудования, инвентаря и посуды согласно тех.процесса - Осуществление проверки работоспособности оборудования на холостом ходу - Определение качества сырья на основе органолептического 	Наблюдение и оценка выполнения демонстрационного экзамена и оценка качества выполненного задания в соответствии с технологическими требованиями и требованиями Сан ПИН

<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>анализа</p> <p>Для ОК1 Применении различных методов и технологий при решении профессиональных задач</p> <p>ОК 2 Эффективное использование сборника рецептур и технологических карт и других информационных источников, разрешенных использовать в ходе выполнения задания</p> <p>ОК 7 Применение методов и технологий способствующих сохранению окружающей среды; минимизация отходов</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения экзамена квалификационного</p>
---	---	--

<p>ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение технологического процесса приготовления холодных сладких блюд, десертов - Соответствие приготовленных холодных сладких блюд, десертов нормам выхода - Соответствие приготовленных холодных сладких блюд, десертов требованиям качества - Оформление и подача холодных сладких блюд, десертов в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи холодных сладких блюд, десертов - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03 	<p>Наблюдение и оценка выполнения демонстрационного экзамена и оценка качества выполненного задания в соответствии с технологическими требованиями и требованиями Сан ПИН</p>
<p>ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение технологического процесса приготовления горячих сладких блюд, десертов - Соответствие приготовленных горячих сладких блюд, десертов нормам выхода - Соответствие приготовленных горячих сладких блюд, десертов требованиям качества - Оформление и подача горячих сладких блюд, десертов в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи горячих сладких блюд, десертов - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03 	<p>Наблюдение и оценка выполнения демонстрационного экзамена и оценка качества выполненного задания в соответствии с технологическими требованиями и требованиями Сан ПИН</p>
<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение технологического процесса приготовления холодных напитков - Соответствие приготовленных холодных напитков нормам выхода - Соответствие приготовленных холодных напитков требованиям качества - Оформление и подача холодных напитков в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи холодных напитков 	<p>Наблюдение и оценка выполнения демонстрационного экзамена и оценка качества выполненного задания в соответствии с технологическими требованиями и требованиями Сан ПИН</p>
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение технологического процесса приготовления горячих напитков - Соответствие приготовленных горячих напитков нормам выхода 	<p>Наблюдение и оценка выполнения демонстрационного экзамена и оценка качества выполненного задания в соответствии с технологическими требованиями и</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Соответствие приготовленных горячих напитков требованиям качества - Оформление и подача горячих напитков в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи горячих напитков - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03 	требованиями Сан ПИН
--	---	----------------------

2.2. Требования к портфолио

1.2. Общие компетенции, для проверки которых используется портфолио:

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Участие в проф.конкурсах, научно-практических конференциях, творческих проектах, выполнение практических и самостоятельных работ и т.д.	Оценка материалов портфолио свидетельствующих о проявлении интереса к будущей профессии: сертификаты, грамоты и дипломы об участии в проф.конкурсах, научно-практических конференциях, творческих проектах, выполнение практических и самостоятельных работ
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Наличие материалов портфолио свидетельствующих об эффективном общении с обучающимися, преподавателями и мастерами с коллегами и руководством, в ходе обучения.	Оценка материалов портфолио: характеристика классного руководителя, характеристика с производственной практики.
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Владение средствами, способами и правилами эффективного общения для успешного коммуникационного взаимодействия	Характеристика с ПП, наблюдение и оценка за обучающимися при общении с преподавателями и мастерами; с коллегами и руководством, в ходе обучения.
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Выполнение установленных требований по исполнению воинской обязанностей.	Оценка материалов портфолио, свидетельствующих о выполнении установленных требований по исполнению воинской обязанности: характеристика классного руководителя, куратора,
ОК 09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе	Подбор и Выполнение физических упражнений необходимых для профилактики профессиональных	Оценка наблюдение выполнения заданий по профилактике проф.заболеваний на занятиях по физической культуре

профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	заболеваний	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Применение знаний иностранного языка для чтения профессиональной документации на английском языке.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по учебной дисциплине Иностранный язык в профессиональной деятельности».

Состав портфолио:

Основные:

1. Характеристика с места прохождения производственной практики.

Дополнительные:

1. Наличие презентаций, проектов.
2. Наличие аттестационных листов и характеристик с места прохождения военных сборов.
3. Наличие почетных грамот, дипломов за участие в конкурсах, викторинах и т.д.
4. Диск с работами обучающегося, выполненных с использованием ИКТ.

3. Оценка освоения междисциплинарных курсов:

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

Типовые задания для оценки освоения МДК.04.01:

- 1) Конкретизируйте и обоснуйте подбор оборудования и инструментов для приготовления компота из сухофруктов.
- 2) Произвести нормы расчета сырья для приготовления киселя из яблок средней густоты.
- 3) Рассчитать количество закладки желатина при приготовлении самбука из абрикосов.
- 4) Определить причины дефектов возникших при приготовлении киселя полужидкого (на поверхности образовалась пленка);
- 5) Дайте сравнительную характеристику густого, средней густоты и полужидкого киселя.
- 6) Составьте технологическую схему (последовательность) пудинга рисового.
- 7) Какое количество меда натурального (при отсутствии сахара) потребуется мя приготовления 5 кг яблочного мусса, если по рецептуре необходимо 150 г сахара на 1 000 г мусса?
- 8) Определите, сколько порций абрикосового самбука выходом 150 г можно приготовить при наличии 40 кг абрикосов или 17 кг кураги.
- 9) Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 50 порций яблок, жаренных в тесте по 11 колонке Сборника рецептов.
- 10) Определите, сколько и каких продуктов потребуется для приготовления 70 порций крема сметанного, если масса 1 порции 125 г.

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов

МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

Типовые задания для оценки освоения МДК 04.02

- 1) Технологические особенности приготовления кофе-гляссе?
- 2) Соотнесите подачу кофе:

1. Кофе по-венски 2. Кофе гляссе 3. Кофе по-восточному 4. Кофе по-варшавски	А. В стакан сверху кладут взбитые сливки с сахарной пудрой Б. При подаче кладут пенку, снятую с молока В. В бокале подают холодную воду Г. В бокал кладут шарик мороженого
--	---

- 3) решить ситуационные производственные задачи

Например:

1. Вам необходимо приготовить напитки, в состав которых входят различные молочные продукты. Что вы предложите?
2. Определите, сколько потребуется сухофруктов для приготовления 45 порций ком пота из сухофруктов.
3. Определите, сколько потребуется лимонов для приготовления 50 порций напитка лимонного. Выход 1 порции - 0,2 кг.
4. Определите, сколько потребуется молока для приготовления 20 порций какао с молоком при выходе 1 порции массой 0,2 кг. Натуральное молоко замените сухим.

4. Требования к дифференцированному зачету по учебной и (или) производственной практике

Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа в соответствии с локальным актом №023-2020 «Положение об организации и прохождении производственной практики обучающимися БРИЭТ» указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика и результатов итоговой аттестации по учебной практике (ПО) по ПМ.

**Аттестационный лист
по результатам производственной практики**

Ф.И.О.

обучающийся (яся) на ____ курсе профессии 43.01.09 Повар, кондитер
 в ГБПОУ «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум» прошел(шла)
 производственную практику по профессиональному модулю 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 в объеме _____ часов с « ____ » _____ 20 г. по
 « ____ 2 _____ 20 г.
 в организации _____

наименование организации, юридический адрес

**Характеристика
 деятельности обучающегося во время производственной практики**

За период производственной практики обучающимся продемонстрирован уровень сформированности ПК

Оцениваемые ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС «уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК		
			80-100% - 5	70-80% - 4	60-70% - 3

<p>ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>- Подбор инструментов, оборудования и инвентаря в соответствии с тех.процессом - Осмотр и расстановка необходимого оборудования, инвентаря и посуды согласно тех.процесса - Осуществление проверки работоспособности оборудования на холостом ходу - Определение качества сырья на основе органолептического анализа</p>	<p>У 1 рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; ПО 1 подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; ПО 2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПО 3 упаковке, складировании неиспользованных продуктов; ПО4 порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ПО 5 ведении расчетов с потребителями</p>			
<p>ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>- Соблюдение технологического процесса приготовления холодных сладких блюд, десертов - Соответствие приготовленных холодных сладких блюд, десертов нормам выхода - Соответствие приготовленных холодных сладких блюд, десертов требованиям качества - Оформление и подача холодных сладких блюд, десертов в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи холодных сладких блюд, десертов - Соблюдение сроков хранения</p>	<p>У 2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У 3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У 4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции ПО 1 подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; ПО 2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПО 3 упаковке, складировании неиспользованных продуктов; ПО4 порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ПО5 ведении расчетов с потребителями</p>			

	согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03				
--	--	--	--	--	--

<p>ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>- Соблюдение технологического процесса приготовления горячих сладких блюд, десертов - Соответствие приготовленных горячих сладких блюд, десертов нормам выхода - Соответствие приготовленных горячих сладких блюд, десертов требованиям качества - Оформление и подача горячих сладких блюд, десертов в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи горячих сладких блюд, десертов - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03</p>	<p>У 2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У 3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У 4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции ПО 1 подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; ПО 2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПО 3 упаковке, складировании неиспользованных продуктов; ПО4 порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ПО5 ведении расчетов с потребителями</p>			
<p>ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>- Соблюдение технологического процесса приготовления холодных напитков - Соответствие приготовленных холодных напитков нормам выхода - Соответствие приготовленных холодных напитков требованиям качества - Оформление и подача холодных напитков в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями</p>	<p>У 2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У 3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У 4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции ПО 1 подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; ПО 2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе</p>			

	СанПиН - Соблюдение температуры подачи холодных напитков	региональных; ПО 3 упаковке, складировании неиспользованных продуктов; ПО4 порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ПО5 ведении расчетов с потребителями			
ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	- Соблюдение технологического процесса приготовления горячих напитков - Соответствие приготовленным горячим напиткам нормам выхода - Соответствие приготовленным горячим напиткам требованиям качества - Оформление и подача горячих напитков в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи горячих напитков - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	У 2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У 3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У 4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции ПО 1 подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; ПО 2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ПО 3 упаковке, складировании неиспользованных продуктов; ПО4 порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ПО5 ведении расчетов с потребителями			

и уровень сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Высокий	Средний	Низкий
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	наличие материалов портфолио свидетельствующих об эффективном общении с обучающимися, преподавателями и мастерами с коллегами и руководством, в ходе обучения.	Оценка материалов портфолио: характеристика классного руководителя, характеристика с производственной практики.		
ОК 05 Осуществлять	Владение средствами,	Характеристика с		

устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	способами и правилами эффективного общения для успешного коммуникационного взаимодействия	ПП, наблюдение и оценка за обучающимися при общении с преподавателями и мастерами; с коллегами и руководством, в ходе обучения.		
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Выполнение установленных требований по исполнению воинской обязанности.	Оценка материалов портфолио, свидетельствующих о выполнении установленных требований по исполнению воинской обязанности: характеристика классного руководителя, куратора,		
ОК 09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Подбор и Выполнение физических упражнений необходимых для профилактики профессиональных заболеваний	Оценка наблюдение выполнения заданий по профилактике проф.заболеваний на занятиях по физической культуре		
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Применение знаний иностранного языка для чтения профессиональной документации на английском языке.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по учебной дисциплине Иностранный язык в профессиональной деятельности».		

Рекомендации: обратить внимание _____

Обучающийся рекомендуется на присвоение тарифного разряда по профессии _____

Дата «___»___20 г

Ответственное лицо организации (должность)

Мастер производственного обучения _____ Ф.И.О, подпись

Заведующий учебной и производственной практики _____ Ф.И.О, подпись

_____ Ф.И.О, подпись

5. Структура контрольно-оценочных материалов для экзамена квалификационного

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля 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

по профессии Повар, кондитер

код профессии 43.01.09.

Профессиональные компетенции:

ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 1

Инструкция

1. *Внимательно прочитайте задание*

Задание 1

- **Приготовьте горячее сладкое блюдо – 3 порции, оформите и подайте блюдо.**
- 2. *При выполнении задания Вы можете воспользоваться технологической картой*
- 3. **Время выполнения задания – 2 час.**

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Инструкция

1. Внимательно изучите информационный блок пакета экзаменатора.
2. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых

IIIa. УСЛОВИЯ

Экзамен проводится в два дня для групп в кол-ве 6 человек.

Экзамен проводится в производственных цехах ГБПОУ «БРИЭТ»

Условия выполнения заданий

Задание № 2 Обучающийся выполняет задание в соответствии с технологической картой
К каждому варианту задания прилагается технологическая карта (Приложение 1)

Количество вариантов задания для экзаменуемых – 1

Время выполнения задания – 2 час.

Обучающиеся выполняют задание в соответствии с технологической картой

Оборудование: Рабочие столы - 10,

Плита электрическая ПЭ-0,5

Пароварочный конвективный аппарат ПКА 10-1/1ПМ

Блендер VT -1463

Соковыжималка VT-1601

М Мясорубка ТМ -32

Миксер VT -1406

Фритюрница JEJU

Микроволновая печь

Холодильник «LG»

Холодильник «Samsung»

Комбайн кухонный «Moulinex»

Шкаф жарочный электрический ШЖЭ-2

Машина картофелеочистительная МОК -150 М РЭ

Автоматическая хлеборезательная машина АХМ -300Т

Сковорода электрическая универсальн кухонная ЭСК-90-0,47-70

Овощерезка CL 30 Bistro

Куттер Fimar CL-3 м

Водонагреватель tregmex
Мармит кухонный ЭМК 40Н
Мультиварка REDMOND RMC-M4525
Электрочайник
Весы электронные
Стол пристенный
Стол рабочий для обуч-ся
Тумба напольная
Шкафы навесные для хранения посуды и инвентаря
Ванна для мытья посуды 2-х секц
Ванна для обработки продуктов 3-х секц
Ванна для обработки яйца
Раковина для мытья рук
Вакуум аппарат
Су вид
Шкаф шоковой заморозки
Слайсер
Мясорубка
Индукционная плита

Инвентарь: кастрюли, шумовки, сита, доски разделочные с маркировкой «ОС» «ОВ», ножи поварские ,посуда, тарелки порционные.

Сырье: продукты в соответствии с заданием, пряности и приправы.

Литература для обучающихся:

Основные источники:

1. Анфимова,Н.А. Кулинария:учебник /Н.А.Анфимова. – М.:Издательский центр «Академия», 2017-400 с.
2. Шатун,Л.Г. Кулинария:учебник для нач.проф.образования / Л.Г.Щатун.- М.:Издательский центр «Академия», 2011. – 320 с.

Дополнительные источники:

- 1.И.И.Потапова Калькуляция и учет: учебник для учащихся учреждений нач.проф.образования/ И.И.Потапова – 7-е изд., перераб.-М.:Издательский центр «Академия», 2012-176с.
- 2.Л.В.Мармузова Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для нач.проф.образования/ Л.В.Мармузова. – 4-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2011.-160с.

Справочная литература:

1. Здобнов,А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий/ А.И.Здобнов, - Киев, А.С.К., 2012-656 с

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ		
<p>_____ код и наименование профессионального модуля</p> <p>ФИО _____</p> <p>обучающийся на _____ курсе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер</p> <p>_____ код и наименование</p> <p>освоил(а) программу профессионального модуля : <u>ПМ 04</u></p> <p>наименование профессионального модуля _____</p> <p>в объеме _____ час. с «__»_____.20__ г. по «__»_____.20__ г.</p> <p>Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля (если предусмотрено учебным планом).</p>		
Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 04.01.	Дифференцированный зачет	
МДК 04.02.	Дифференцированный зачет	
УП	дифференцированный зачет	
ПП	дифференцированный зачет	
Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю		
Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)

<p>ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Подбор инструментов, оборудования и инвентаря в соответствии с тех.процессом - Осмотр и расстановка необходимого оборудования, инвентаря и посуды согласно тех.процесса - Осуществление проверки работоспособности оборудования на холостом ходу - Определение качества сырья на основе органолептического анализа 	
<p>ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение технологического процесса приготовления холодных сладких блюд, десертов - Соответствие приготовленных холодных сладких блюд, десертов нормам выхода - Соответствие приготовленных холодных сладких блюд, десертов требованиям качества - Оформление и подача холодных сладких блюд, десертов в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи холодных сладких блюд, десертов - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03 	
<p>ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение технологического процесса приготовления горячих сладких блюд, десертов - Соответствие приготовленных горячих сладких блюд, десертов нормам выхода - Соответствие приготовленных горячих сладких блюд, десертов требованиям качества - Оформление и подача горячих сладких блюд, десертов в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи горячих сладких блюд, десертов - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03 	
<p>ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение технологического процесса приготовления холодных напитков - Соответствие приготовленных холодных напитков нормам выхода - Соответствие приготовленных холодных напитков требованиям качества - Оформление и подача холодных напитков в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи холодных напитков 	
<p>ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение технологического процесса приготовления горячих напитков - Соответствие приготовленных горячих напитков нормам выхода - Соответствие приготовленных горячих напитков требованиям качества - Оформление и подача горячих напитков в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН - Соблюдение температуры подачи горячих напитков - Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03 	

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Эффективное использование сборника рецептов и технологических карт и других информационных источников, разрешенных использовать в ходе выполнения задания.	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Применение методов и технологий способствующих сохранению окружающей среды; минимизация отходов.	
Дата ____ . ____ .20 ____ Подписи членов экзаменационной комиссии		
<hr/> <hr/> <hr/> <hr/>		

III 6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

III 6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

1. Выполнение задания:

Название задания (например «Приготовление крема ванильного № 908»)

Экспертный лист

<i>Освоенные ПК, осваиваемые ОК</i>	<i>Показатель оценки результата</i>	<i>Оценка</i>
ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	- Подбор инструментов, оборудования и инвентаря в соответствии с тех.процессом	Да * Нет
	- Осмотр и расстановка необходимого оборудования, инвентаря и посуды согласно тех.процесса	Да * Нет
	- Осуществление проверки работоспособности оборудования на холостом ходу	Да * Нет
	- Определение качества сырья на основе органолептического анализа	Да * Нет
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Применении различных методов и технологий при решении профессиональных задач	Да * Нет
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Эффективное использование сборника рецептов и технологических карт и других информационных источников, разрешенных использовать в ходе выполнения задания	Да * Нет
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Применение методов и технологий способствующих сохранению окружающей среды; минимизация отходов.	Да * Нет
ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	- Соблюдение технологического процесса приготовления холодных сладких блюд, десертов - Соответствие приготовленных холодных сладких блюд, десертов нормам выхода	Да * Нет

реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	- Соответствие приготовленных холодных сладких блюд, десертов требованиям качества	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
	- Оформление и подача холодных сладких блюд, десертов в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
	- Соблюдение температуры подачи холодных сладких блюд, десертов	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
	- Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	- Соблюдение технологического процесса приготовления горячих сладких блюд, десертов	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
	- Соответствие приготовленных горячих сладких блюд, десертов нормам выхода	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
	- Соответствие приготовленных горячих сладких блюд, десертов требованиям качества	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
	- Оформление и подача горячих сладких блюд, десертов в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
	- Соблюдение температуры подачи горячих сладких блюд, десертов	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
	- Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	- Соблюдение технологического процесса приготовления холодных напитков	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
	- Соответствие приготовленных холодных напитков нормам выхода	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
	- Соответствие приготовленных холодных напитков требованиям качества	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
	- Оформление и подача холодных напитков в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
	- Соблюдение температуры подачи холодных напитков	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	- Соблюдение технологического процесса приготовления горячих напитков	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
	- Соответствие приготовленных горячих напитков нормам выхода	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
	- Соответствие приготовленных горячих напитков требованиям качества	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
	- Оформление и подача горячих напитков в соответствии с правилами оформления, реализации и требованиями СанПиН	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
	- Соблюдение температуры подачи горячих напитков	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
	- Соблюдение сроков хранения согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	<i>Да *</i> <i>Нет</i>

Освоенные ОК	Показатель оценки результата	Оценка
---------------------	-------------------------------------	---------------

ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Участие в проф.конкурсах, научно-практических конференциях, творческих проектах, выполнение практических и самостоятельных работ и т.д.	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Наличие материалов портфолио свидетельствующих об эффективном общении с обучающимися, преподавателями и мастерами с коллегами и руководством, в ходе обучения	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Владение средствами, способами и правилами эффективного общения для успешного коммуникационного взаимодействия	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Выполнение установленных требований по исполнению воинской обязанности.	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
ОК 09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Подбор и Выполнение физических упражнений необходимых для профилактики профессиональных заболеваний	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Применение знаний иностранного языка для чтения профессиональной документации на английском языке.	<i>Да *</i> <i>Нет</i>

Контрольно-оценочные материалы для МДК 04.01 Текущий контроль

Входной контроль. Тест. 1 уровень

1. Вещества обуславливающие терпкий вкус чая:

- а) гликозиды;
- б) дубильные;
- в) ароматические?

2. Чай, содержащий наибольшее количество витамина С:

- а) зеленый;
- б) желтый;
- в) черный?

3. Кофе, имеющий более вяжущий вкус:

- а) зеленый (сырой);
- б) молотый;
- в) жареный?

4. Изделия, для которых допустимо «засахаривание»:

- а) для меда;
- б) варенья;
- в) конфитюра ?

5. Желированные сладкие блюда известные Вам _____ (желе, крем)

2 уровень

1. Влияние чая на организм человека _____

2. Условия хранения чая и кофе _____

Контрольно-оценочные материалы для МДК 04.01 Оперативный контроль

ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

Практический опыт:

-подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
-выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
-упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
-порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
ведении расчетов с потребителями

уметь:

У1 рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

У 2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

знать:

З 1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

З 2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

З 3 ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;

З 4 нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;

правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Тема 1.1.

Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков

ПК 4.1; У1; З1; З2

1 уровень

Один вариант ответа

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. Контроль качества выпускаемых блюд регистрируется в:

а. бракеражном журнале

б. санитарном журнале

в. журнале контроля работников

г. другой вариант

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

а. по меню

б. по сборнику рецептов

в. по плану-меню

г. технологической карте

5. Рабочими инструментами просеивателей являются...

а) планетарный редуктор;

б) сита различной конструкции;

в) предохранительная решетка;

г) загрузочный бункер.

6. Просеиватели предназначены для...

а) насыщения обрабатываемого продукта воздухом, в результате продукт приобретает пышность и увеличивается в объеме;

б) рыхления, разрушающего соединительную ткань;

в) удаления из муки механических примесей, разрыхления ее и насыщения воздухом;

г) перемешивания смеси компонентов.

7. Месильными органами в тестомесильной машине служат

а) станина;

б) кронштейн;

в) дежа;

г) лопасти.

8. Какой сменный взбиватель применяется для взбивания легкоподвижных масс (сливок, яичных белков, муссов, самбуков)?

а) прутковый (проволочный);

б) плоскорешётчатый;

в) крючкообразный;

г) четырёхлопастный.

9. Какое покрытие должно быть у производственного стола для разделки теста, его формовки?

а) оцинкованное;

б) нержавеющей сталь;

- в) деревянное;
- г) пластиковое.

10. Изделия из какого вида теста подвергаются расстойке?

- а) из слоённого;
- б) дрожжевого;
- в) песочного;
- г) бисквитного.

11. Как должны обрабатываться кондитерские мешки после их использования?

- а) стерилизация, ополаскивание, сушка, хранение в специальных шкафах или выдвижных ящиках стола;
- б) промывка, ополаскивание, сушка в сушильном шкафу;
- в) ополаскивание и хранение;
- г) сушка в сушильном шкафу.

12. Декорирование изделий это:

- а) охлаждение до 20°C;
- б) нагревание до 120°C;
- в) расстойка;
- г) художественная отделка изделий.

13.несколько вариантов ответа

3. Зелень, используемая для оформления десертов:

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

14. Оборудование, используемое для приготовления чизкейков:

- а. электрические плиты
- б. кондитерская печь
- в. фондюшница
- г. пароконвентомат
- д. штепсельный

Контрольные работы по теме: Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента № 1

1 уровень

Контрольные вопросы

1. В каких цехах осуществляют подготовку и оформление холодных и горячих десертов, напитков?
2. Какие санитарно-гигиенические требования приемлемы при приготовлении десертов и напитков?

3. Опишите организацию рабочего места при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков.
4. Какое оборудование и инвентарь используют для приготовления и оформления холодных и горячих десертов, напитков?

Организация рабочего места. Технологическое оборудование, инвентарь при приготовлении и оформлении простых и основных десертов, горячих и холодных напитков

Холодные блюда и закуски занимают одно из основных мест в меню предприятий питания. Многие из них являются визитной карточкой ресторана или кафе и способны привлечь множество клиентов. Эта категория блюд не только вносит разнообразие в нашу пищу, украшает застолье, но благотворно влияет на пищеварение и способствует полноценному усвоению основных блюд. Приготовлением холодных блюд и закусок занимаются повара холодного цеха.

Площадь рабочего места должна быть достаточной, чтобы обеспечить рациональное размещение оборудования, создание безопасных условий труда, а также удобное расположение инвентаря, инструментов. Рабочие места в цехе располагаются по ходу технологического процесса. Рабочие места могут быть специализированными и универсальными. Организация рабочих мест должна учитывать рост человека, высоту рабочего места. Инвентарь должен быть промаркирован в соответствии с санитарными нормами. Вся технологическая оснастка должна находиться на рабочем месте в зоне досягаемости; Оснастка должна располагаться так, чтобы то, что берется правой рукой, находилось справа, а левой рукой - слева; Для каждого инструмента должно быть определенное место; Рабочие место должно иметь соответствующее освещение, всё оборудование, приборы и посуда должно располагаться с максимальным удобством для повара, а так же оборудование, приборы и посуда должна быть проверенна на неисправности и дефекты в целях безопасности производственных работ. К рабочему месту повара должна подводиться вентиляция. У оборудования должно присутствовать заземление. Рабочее место для формования изделий оборудуют столами (с выдвижными ларями для муки, ящиками для инструментов), пристенными стеллажами. Необходимо наличие ванны для мытья инвентаря. Необходимым тепловым оборудованием. Над тепловыми аппаратами устраивают вентиляционную вытяжку. Особое внимание уделяют специальным столам и подставкам для отделки готовых изделий, где необходимо поддерживать особую чистоту и невысокую температуру воздуха. Цех оборудуют холодильными шкафами, разборными холодильными камерами, обеспечивающими правильное хранение готовой продукции.

Основной инвентарь для приготовления холодных и горячих десертов:

- Венчики для взбивания;
- Противни – металлические и силиконовые;
- Кондитерские мешки с насадками – для украшения фруктовых блюд или желе кремом, сливками, суфле;
- Дозаторы и мерные стаканчики
- Ножи и слайсеры;
- Ролики – для вырезания;
- Кисти кондитерские – для смазывания пирогов глазурью или другими смесями.

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

Рабочее место повара - кондитера должно быть изолировано, так как сладкие блюда легко воспринимают посторонние запахи. По этой же причине нельзя использовать посуду и инвентарь, предназначенные для приготовления сладких блюд, на другие цели.

Для приготовления сладких блюд рабочее место повара холодного и горячего цехов может быть оснащено следующим оборудованием:

Холодильное оборудование:

Шкафы холодильные

Столы с охлаждаемой поверхностью

Охлаждаемые витрины

Аппараты шоковой заморозки

Нейтральное и вспомогательное оборудование:

Столы

Зонты вытяжные

Моечные ванны

Электромеханическое оборудование:

Протирочные машины

Соковыжималки, диспенсеры

Планетарные миксеры

Куттеры

Гастрономические ножи (слайсеры)

Кухонные процессоры

Погружные блендеры (гомогенизаторы)

Тепловое оборудование:

Плиты

Жарочные поверхности

Пароконвектоматы

Печи

Упаковочное оборудование:

Вакууматоры

Маркеры

Рабочие места оснащаются инвентарем:

Весы

Разделочные доски

Ножи

Карбовочные ножи

Терки

Сита различных типов

Гастроёмкости различных типов

При организации рабочего места повара необходимо учитывать, что продукция после изготовления и порционирования зачастую не подвергается вторично тепловой обработке, поэтому необходимо строго соблюдать санитарные правила при организации производственного процесса, а поварам правила личной гигиены.

Блюда должны изготавливаться в таком количестве, которое может быть реализовано в короткий срок.

2 уровень

Ситуация: Вы работает заведующим производством студенческой столовой (количество студентов 800 человек в день.) Составьте план-меню двух вариантов комплексных обедов на осенний период, если количество блюд реализованных по первому варианту комплекса, составит 65% общего количества блюд, а по второму варианту 35%

Общее количество блюд, планируемых к выпуску, определяется по формуле

$$n = N \cdot m$$

где **n** — количество блюд, реализуемых за день;

N — количество потребителей, обслуживаемых в столовой;

m - коэффициент потребления блюд одним потребителем на предприятиях общественного питания различных типов.

Для общедоступной столовой **m = 2,5**. При количестве потребителей 800 человек общее количество блюд составит 2000 (800 * 2,5).

Для составления план-меню комплексного обеда по первому варианту, где 65% от общего количества посетителей составит 520 человек, количество блюд равно 1300 (520*2,5)

Для составления план-меню комплексного обеда по второму варианту, где 35% от общего количества посетителей составит 280 человек, количество блюд равно 700 (280*2,5)

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение среднего профессионального образования
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)

<p align="center">Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__</p>	<p align="center">Дифференцированный зачет по МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Профессия: Повар, кондитер. Группа 746, курс 4</p>	<p align="center">УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ А.Б.Аюшиева « ____ » _____ 20__</p>
---	--	---

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается выполнить: **часть А** - ответить на вопросы тестов с одним вариантом ответа; **часть Б** - ответить на вопросы тестов с несколькими вариантами ответов;

Часть А. Тестовые задания с одним вариантом ответа

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. Контроль качества выпускаемых блюд регистрируется в:

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

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

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

5. Рабочими инструментами просеивателей являются...

- а) планетарный редуктор;
- б) сита различной конструкции;
- в) предохранительная решетка;
- г) загрузочный бункер.

6. Просеиватели предназначены для...

- а) насыщения обрабатываемого продукта воздухом, в результате продукт приобретает пышность и увеличивается в объеме;
- б) рыхления, разрушающего соединительную ткань;
- в) удаления из муки механических примесей, разрыхления ее и насыщения воздухом;
- г) перемешивания смеси компонентов.

7. Месильными органами в тестомесильной машине служат

- а) станина;
- б) кронштейн;
- в) дежа;
- г) лопасти.

8. Какой сменный взбиватель применяется для взбивания легкоподвижных масс (сливок, яичных белков, муссов, самбуков)?

- а) прутковый (проволочный);
- б) плоскорешётчатый;
- в) крючкообразный;
- г) четырёхлопастный.

9. Какое покрытие должно быть у производственного стола для разделки теста, его формовки?

- а) оцинкованное;
- б) нержавеющей сталь;
- в) деревянное;
- г) пластиковое.

10. Изделия из какого вида теста подвергаются расстойке?

- а) из слоённого;

- б) дрожжевого;
- в) песочного;
- г) бисквитного.

11. Как должны обрабатываться кондитерские мешки после их использования?

- а) стерилизация, ополаскивание, сушка, хранение в специальных шкафах или выдвижных ящиках стола;
- б) промывка, ополаскивание, сушка в сушильном шкафу;
- в) ополаскивание и хранение;
- г) сушка в сушильном шкафу.

12. Декорирование изделий это:

- а) охлаждение до 20°C;
- б) нагревание до 120°C;
- в) расстойка;
- г) художественная отделка изделий.

13. Сладкие блюда являются источником:

- а) белков
- б) жиров
- в) углеводов
- г) полисахаридов

14. Роль сладких блюд в питании определяется

- а) высокими вкусовыми свойствами
- б) калорийностью
- в) полезностью
- г) необходимостью

15. Особую ценность представляют собой те блюда, в состав которых входят

- а) свежие плоды и ягоды
- б) молоко, сливки
- в) творог и яйца
- г) углеводы и жиры

часть Б – несколько вариантов ответа

Б- несколько вариантов ответа

1. Зелень, используемая для оформления десертов:

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

2. Оборудование, используемое для приготовления чизкейков:

- а. электрические плиты
- б. кондитерская печь
- в. фондюшница
- г. пароконвентомат
- д. штепсельный

12. Желатин – это продукт переработки:

- а) кукурузы
- б) соединительной ткани кожи и костей животных
- в) картофеля
- г) морских водорослей

13. Кукурузный крахмал дает очень нежные студни, непрозрачные и поэтому его применяют только для приготовления:

- а) фруктовых киселей
- б) молочных киселей
- в) желе
- г) самбуков

14. Желирующее вещество - маисовый крахмал это:

- а) картофельный
- б) кукурузный
- в) модифицированный
- г) альгинатнатрия

2 уровень

Задания на соответствие

1. Установите соответствие определений для следующих блюд:

1. Желе 2. Мусс 3. Самбук 4. Крем	А. Блюдо из взбитой сметаны и яично-молочной смеси Б. Прозрачная студнеобразная масса В. Фруктовое пюре, взбитое с сахаром и яичными белками Г. Взбитое желе густой пенообразной консистенции
--	--

2. Из предложенного набора продуктов выберите продукты для приготовления блюда:

А. Крем «Снежок»	Наименование продуктов	Б. Крем ванильный из сметаны
	1. Творог	
	2. Молоко	
	3. Яйца	
	4. Сахар	
	5. Желатин	
	6. Сметана	
	7. Ванилин	
	8. Вода	

3. Выберите продукты, необходимые для приготовления сладких блюд:

А. Мусс яблочный	Наименование продуктов	Б. Самбук яблочный
-------------------------	------------------------	---------------------------

	1. Яблоки	
	2. Сахар	
	3. Крахмал	
	4. Желатин	
	5. Яйца (белки)	
	6. Вода	
	7. Ванилин	
	8. Молоко	
	9. Крупа манная	
	10. Кислота лимонная	

3 уровень

Задание на установление последовательности:

1. Укажите последовательность операций при приготовлении киселя из яблок:

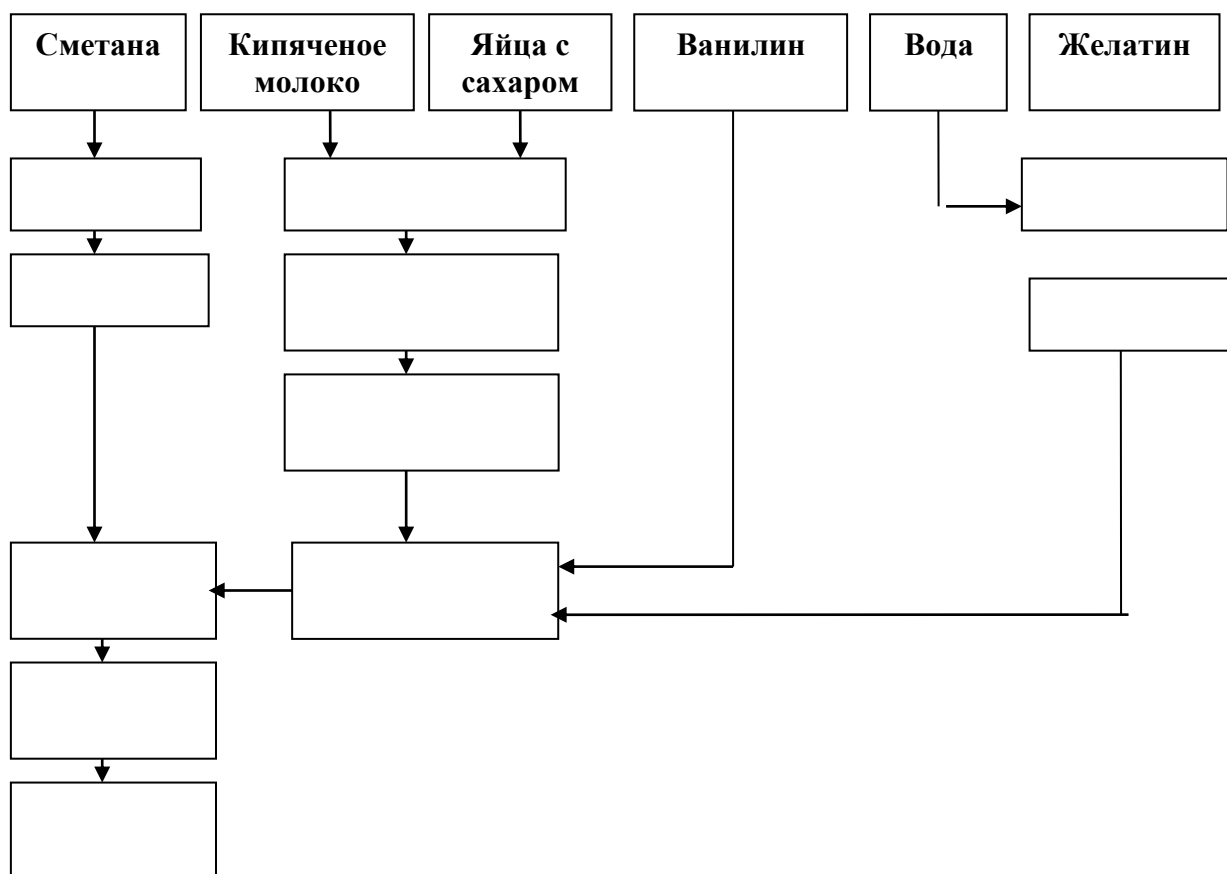
- а) протираание;
- б) очистка, нарезка яблок;
- в) варка;
- г) соединение с отваром и сахаром;
- д) заваривание крахмала.

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

- а) яблоки протирают, смешивают с отваром;
- б) добавляют сахар, лимонную кислоту и доводят до кипения;
- в) яблоки нарезают и варят;
- г) отвар процеживают;
- д) тонкой струйкой вводят манную крупу и варят 15-20 мин.
- е) взбивают до образования пенообразной массы;
- ж) охлаждают до 40°C;
- з) раскладывают в формы и охлаждают.

Задание на составление технологической схемы:

1. Постройте технологическую схему приготовления крема ванильного из сметаны:



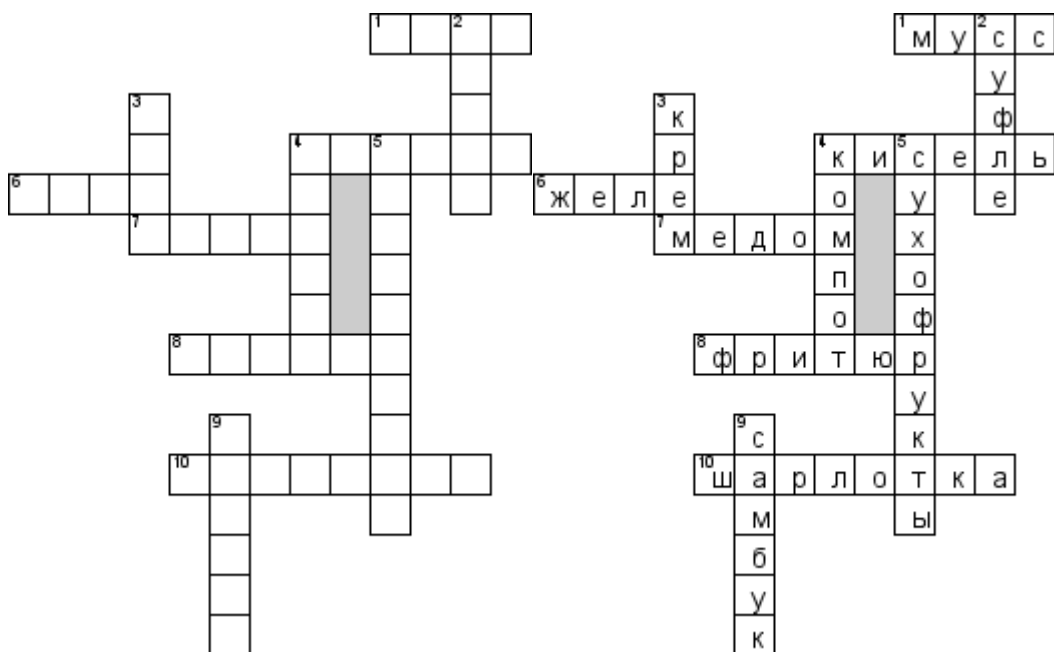
3 уровень

Задачи

ПК 4.2;

У2; У3; У4; З3; З4; З5

1. Какое количество меда натурального (при отсутствии сахара) потребуется для приготовления 5 кг яблочного мусса, если по рецептуре необходимо 150 г сахара на 1 000 г мусса?
2. Определите, сколько порций желе из молока выходом 100 г можно приготовить при наличии 0,56 кг желатина.
 1. Определите, сколько порций абрикосового самбука выходом 150 г можно приготовить при наличии 40 кг абрикосов или 17 кг кураги.
 2. Определите, сколько порций киселя молочного выходом 150 г можно приготовить при наличии 5 л молока.
 3. Определите, сколько и каких продуктов потребуется для приготовления 70 порций крема сметанного, если масса 1 порции 125 г.



По горизонтали

1. Взбитое в пену желе, приготовленное из фруктов и ягод
4. вязкий компот
6. студенистое блюдо
7. запеченные яблоки с...
8. в чем жарятся яблоки в тесте
10. яблочный пирог

По вертикали

2. Воздушный пирог или...
3. Сладкое блюдо, используемое для начинки и украшения кондитерских изделий
4. напиток из ягод или фруктов
5. высушенные фрукты
9. Обязательным компонентом этого сладкого блюда являются сырые яичные белки, которые вводят в желе перед взбиванием

Контрольная работа по теме: Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента № 2

ПК4.1; ПК4.2; У1-У4; 31-35

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Вариант № 1 Рубежная контрольная работа МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ АБ.Аюшиева « ____ » _____ 20__
--	--	---

	разнообразного ассортимента Профессия: Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	
--	--	--

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 90 минут.

Задание.

1. Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто) представленные в таблице 1, рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления блюда «Мусс клюквенный».

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1

«Мусс Клюквенный»

Наименование продуктов	Масса брутто			Масса нетто		
	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр
Клюква	42,2			42		
Сахар	32			32		
Желатин	5,4			5,4		
Вода	148			148		
Выход				200		

2. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Мусс клюквенный». Общее количество операций не должно превышать 12-и операций.

Таблица 2

Последовательность технологических операций при приготовлении блюда «Мусс Клюквенный»

№ операции	Наименование операции
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

3. Составьте подробное описание подачи блюда.

4. Запишите в таблицу 3 требования к качеству блюда и их описание.

Таблица 3

Требования к качеству блюда «Мусс Клюквенный»

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	
2	Запах	
3	Форма	
4	Цвет	
5	Консистенция	
6	Температура подачи	
7	Выход порции	

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Вариант № 2 Рубежная контрольная работа МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента Профессия: Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ АБ.Аюшиева « ____ » _____ 20__
--	--	---

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 90 минут.

Задание.

1. Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто) представленные в таблице 1, рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления блюда «Самбук яблочный».

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1

«Самбук Яблочный»

Наименование продуктов	Масса брутто			Масса нетто		
	2	1	7	2	1	7

	порции, гр	порция, гр	порций гр	порции, гр	порция, гр	порций гр
Яблоки	238			210		
Сахар	60			60		
Желатин	4,5			4,5		
Яйца (белки)	14,4			14,4		
Вода для желатина	126			126		
Выход				300		

2. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Самбук яблочный». Общее количество операций не должно превышать 14-и операций.

Таблица 2

**Последовательность технологических операций при приготовлении блюда
« Самбук яблочный»**

№ операции	Наименование операции
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	

3. Составьте подробное описание подачи блюда.

4. Запишите в таблицу 3 требования к качеству блюда и их описание.

Таблица 3

Требования к качеству блюда « Самбук яблочный».

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	
2	Запах	
3	Форма	
4	Цвет	
5	Консистенция	
6	Температура подачи	
7	Выход порции	

Контрольная работа Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов № 3

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Рубежная контрольная работа МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента Профессия: Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ АБ.Аюшиева « ____ » _____ 20__
--	--	---

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 15 вопросов.

Время выполнения задания – 90 минут.

1. Сладкие блюда являются источником:

- а) белков
- б) жиров
- в) углеводов
- г) полисахаридов

2. Все сладкие блюда условно делятся на:

- а) сладкие и несладкие
- б) холодные и горячие
- в) из ягод и из фруктов
- г) из фруктов и плодовых овощей

3 Десерт Тирамису по классификации блюд относится к блюдам

- а) компотам, фруктам в сиропе
- б) желеобразным
- в) из взбитых сливок
- г) из мягкого сыра

4 Десерт Суфле по классификации блюд относится к:

- а) горячим
- б) холодным
- в) желеобразным
- г) из мягких сыров

5.Сладкие блюда из яблок по классификации относятся к:

- а) горячим
- б) холодным
- в) желеобразным
- г) из мягких сыров

6 Перед взбиванием белки яиц

- а) охлаждают

- б) слегка подогревают
- в) соединяют с небольшим количеством воды
- г) все ответы верны

7. К элементам декора десертов относятся:

- а) глазированные ягоды, цукаты, съедобные цветы, шоколадная глазурь, тулипное тесто
- б) цукаты, фламмери, тирамису, крем, панакотта
- в) шоколадная глазурь, нугатин
- г) пасха, цукаты, ягоды, крем

8. Десерт который готовится из блинчатого теста запеченного вместе с фруктами (вишнями) - это:

- а) французский клафути
- б) мусс
- в) суфле
- г) сорбе

9. Как подают яблоки в тесте?

- а) с мороженым;
- б) со сметаной;
- в) со сливочным маслом;
- г) яблоки посыпают сахарной пудрой.

10. Как называют сладкие блюда?

- а) сахаросодержащими;
- б) десертными;
- в) углеводными;
- г) фруктово-ягодными.

11. Исключите блюда, не относящиеся к горячим сладким:

- а) гренки с плодами и ягодами;
- б) яблоки жаренные в тесте;
- в) пудинг рисовый;
- г) самбук.

12. Какой ингредиент можно использовать вместо корицы при приготовлении шарлотки с яблоками ?

- а) перец черный молотый
- б) шафран
- в) имбирь :
- г) лавровый лист

13. Для блюда «Шарлотка с яблоками» яблоки:

- а) Запекают
- б) Припускают
- в) Используют сырыми

14. Сладкие блюда подают :

- а) Креманки, блюдца
- б) Блюдца, пиалы
- в) Баранчик, мелкая тарелка

15. Необходимый компонент суфле - это:

- а) лимон

- б) взбитые яичные белки
- в) взбитые яичные желтки
- г) все ответы верны

16. При взбивании белков образованию устойчивой пены способствует

- а) добавление небольшого количества лимонной кислоты
- б) добавление небольшого количества сахара
- в) добавление небольшого количества соли
- г) все ответы верны

17. Вино, используемое для приготовления десерта

- а) придает ему «градусы»
- б) улучшает вкус и ароматический букет
- в) влияет на консистенцию блюда
- г) влияет на цвет блюда

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

Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента

**ПК 4.4;
У2-У4;33-35**

Тест

1 уровень

1. Вещества, обуславливающие терпкий вкус чая:

- а) гликозиды;
- б) дубильные;
- в) ароматические?

2. Чай, содержащий наибольшее количество витамина С:

- а) зеленый;
- б) желтый;
- в) черный?

3. Кофе, имеющий более вязущий вкус:

- а) зеленый (сырой);
- б) молотый;
- в) жареный?

4. Кофе по-венски подают?

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

5. Аромат чаю придают?

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

6. Технологический процесс приготовления компотов, состоит из следующих операций:

- а) подготовка фруктов, ягод, их варка в сиропе, процеживание;
- б) сортировка, промывание фруктов и ягод, их варка, протирание и соединение с сиропом;
- в) подготовка фруктов, ягод, варка сиропа, соединение;
- г) подготовка фруктов и ягод, соединение с фруктовым отваром и охлаждением.

7. Определить последовательность закладки продуктов при приготовлении компотов из сухофруктов:

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

8. При варке компота из сухофруктов лимонную кислоту можно добавлять вместе и изюмом

- а) да
- б) нет

9. Основное требование к подбору смеси сухофруктов для приготовления компота

- а) сочетаемые цвета плодов;
- б) сочетаемость вкуса и аромата;
- в) одинаковый срок варки;
- г) одинаковый размер плодов

10. Вода, используемая для промывки сухофруктов перед варкой компота

- а) холодная, проточная
- б) горячая, кипяченая
- в) теплая, проточная
- г) теплая, кипяченая

11. Поверхность киселя посыпают сахарным песком для ?

- а) предотвращения появления плёнки
- б) придания сладости

12. Фраппе-это...

- а) напиток в котором мороженое взбивается вместе с остальными ингредиентами
- б) напиток с мороженым, которое укладывают сверху

13. С какой целью в компот из свежих плодов добавляют лимонную кислоту?

- а) чтобы фрукты не темнели
- б) чтобы фрукты не светлели
- в) чтобы фрукты быстрее сварились
- г) чтобы улучшить вкус:

14. Какие напитки относятся к горячим?

- а) напиток "Петровский"
- б) кофе-гляссе.
- в) квас
- г) какао на молоке:

15. Желирующее вещество используемое для молочного киселя

- а) крахмал картофельный

- б) крахмал кукурузный ;
- в) желатин
- г) агар

16. На производстве не оказалось креманок для подачи густого киселя. Ваши действия.

- а) отменю заказ
- б) залью кисель в формочки , из которых затем выложу его на десерт. тарелки и оформлю соусом:
- в) использую для подачи простые стаканы
- г) приготовлю кисель другой густоты

17. Вы приготовили дорогой кофе ,который не успели реализовать в горячем виде. Ваши действия?

- а) выпью и оплачу
- б) использую для напитка " кофе-гляссе" :
- в) вылью
- г) подогрею

18. 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.

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

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

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

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

21. 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.

22. 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.

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

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

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

- а) перекипел;
- б) добавили много сока;
- в) медленно охлаждали.

25. Чем можно ароматизировать молочный кисель?

а) корицей; б) ванилином; в) майораном.

26. Как подают кофе по-восточному?

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

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

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

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

а) переварить;
б) взбить;
в) протереть.

29. Как подготовить форму для охлаждения густого киселя?

а) смазать маслом;
б) сильно нагреть;
в) смочить водой, посыпать сахаром.

2 уровень

Установи правильную последовательность

1. 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

2. ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЧАЯ

- А) наливают кипяток на 1/3 объёма
- Б) доливают оставшийся кипяток
- В) в чайник насыпают заварку
- Г) заварку наливают в чашку, доливают кипяток
- 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

3 уровень

Задачи

1. Определите, сколько потребуется молока для приготовления 20 порций какао с молоком при выходе 1 порции массой 0,2 кг. Натуральное молоко замените сухим.
2. Определите, сколько потребуется молока и сахара для приготовления 45 порций чая с молоком. Выход 1 порции - 150/50/22,5 г. Натуральное молоко замените сгущенным молоком с сахаром.
3. Определите, сколько потребуется лимонов для приготовления 50 порций напитка лимонного. Выход 1 порции - 0,2 кг.

1. Составьте технологическую схему (последовательность) приготовления молочного коктейля.

Контрольная работа по теме: Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента № 4

**ПК 4.4;ПК 4.5
У2-У4;33-35**

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Вариант № 1 Рубежная контрольная работа МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента Профессия: Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ АБ.Аюшиева « ____ » _____ 20__
--	--	---

Часть А. Тестовое задание

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 20 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 90 минут.

Вариант № 1.

1 уровень

Выберите правильный вариант ответа.

1. С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам?
 - а) подбирают по цвету;
 - б) подбирают по вкусу и аромату;

- в) подбирают с одинаковым сроком варки.
- 2. Какой водой промывают 3 — 4 раза сухофрукты перед варкой компота?**
- а) холодной;
б) горячей;
в) теплой.
- 3. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?**
- а) перекипел;
б) добавили много сока;
в) варили в окисляющейся посуде.
- 4. Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компота?**
- а) очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти;
б) нарезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики;
в) нарезают кружочками вместе с кожицей.
- 5. Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахароза распадается на глюкозу и фруктозу?**
- а) более кислым;
б) более сладким;
в) кисло-сладким.
- 6. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?**
- а) айву, яблоки, груши;
б) малину, землянику, мандарины, ананасы;
в) сливы, абрикосы, вишню.
- 7. В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 °С и выдерживают для настаивания?**
- а) 6...8 ч;
б) 8... 10 ч;
в) 10... 12 ч.
- 8. Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка?**
- а) быстро охладили;
б) не посыпали сахаром;
в) использовали много крахмала.
- 9. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?**
- а) крупного помола;
б) из обжаренных зерен;
в) мелкий.
- 10. Какова норма отпуска кофе натурального?**
- а) 50...75 г;
б) 75... 100 г;
в) 100... 150 г.
- 11. Как подают кофе по-венски?**
- а) с молочными пенками от топленого молока;
б) со взбитыми сливками;
- 12. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?**
- а) красящие;
б) дубильные;
в) алкалоид кофеин.

13. **Что придает чаю аромат?**
 а) дубильные вещества;
 б) эфирное масло;
 в) экстрактивные вещества.
14. **Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите?**
 а) резко ухудшается вкус;
 б) приобретает неприятный запах;
 в) резко изменяется цвет.
15. **В течение какого времени заваренный чай сохраняет вкус и аромат?**
 а) 15 мин;
 б) 30 мин;
 в) 1 ч.
16. **Какова норма сухого чая на 1 порцию?**
 а) 1...2 г;
 б) 2 г;
 в) 2...4 г.

2 уровень

Вставьте пропущенные слова

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

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

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

№п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать цифрами)
1	Ягоды перебирают, промывают кипяченой водой, разминают деревянным пестиком	
2	Мезгу заливают горячей водой (1:6) и проваривают 10... 15 мин	
3	Отжимают сок и ставят в холодильник	
4	Картофельный крахмал разводят охлажденной кипяченой водой	
5	Полученный отвар процеживают, вводят в него сахар, растворяют и доводят до кипения	
6	Кисель слегка охлаждают и разливают в стаканы	
7	Кисель снимают с огня и, помешивая, вливают сок	
8	Подготовленный крахмал вливают одним приемом в кипящий сироп при энергичном помешивании	
9	Поверхность киселя посыпают сахаром, затем охлаждают до температуры 14... 10 °С	
10	Кисель доводят до кипения, проваривая не более 2 мин, так как более длительное кипячение разжижает кисель, снимают с огня	
11	Отпускают в стаканах или креманках по 200 г	

20. Установите последовательность приготовления блюда «Желе из яблок».

№ п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать цифрами)
1	Желатин замачивают для набухания на 1 ч, откидывают, отжимают	
2	Подготовленные яблоки проваривают в течение 5... 7 мин так, чтобы они сохранили свою форму	
3	Яблоки промывают, удаляют сердцевину с семенами и очищают от кожицы	
4	Отвар процеживают, нагревают и растворяют в нем сахар и желатин	
5	Отвар с желатином и сахаром охлаждают до температуры 20 °С	
6	Яблоки, нарезанные дольками, кладут в кипящую подкисленную воду и доводят до кипения	
7	В формочку или креманку наливают небольшое количество желе, охлаждают	
8	На застывшее желе укладывают дольки отварных яблок в виде рисунка	
9	Отпускают так же, как и желе клюквенное	
10	Сверху по рисунку из яблок заливают оставшимся желе и окончательно охлаждают при температуре	

ПК 4.4; ПК 4.5
У2-У4; 33-35

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Вариант № 2 Рубежная контрольная работа МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента Профессия: Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ АБ.Аюшиева « ____ » _____ 20__
--	--	---

Часть А. Тестовое задание

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 20 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 90 минут.

Вариант № 2

1 уровень

Выберите правильный вариант ответа.

1. Сколько крахмала используют для приготовления киселя средней консистенции?

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

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

- а) перекипел;
- б) добавили много сока;
- в) медленно охлаждали.

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

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

4. Каковы масса и температура отпуска киселей?

- а) 180 г, $t \sim 20^\circ\text{C}$;
- б) 200 г, $t \sim 15^\circ\text{C}$;
- в) 250 г, $t = 8^\circ\text{C}$.

5. Почему у киселя из ягод слабовыраженный вкус?

- а) перекипел;
- б) нарушили рецептуру;
- в) кипятили сок.

6. Чем можно ароматизировать молочный кисель?

- а) корицей;
- б) ванилином;
- в) майораном.

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

- а) переварить;
- б) взбить;
- в) протереть.

8. Как подготовить форму для охлаждения густого киселя?

- а) смазать маслом;
- б) сильно нагреть;
- в) смочить водой, посыпать сахаром.

9. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?

- а) добавить сок в конце варки;
- б) быстро охладить;
- в) посыпать поверхность киселя сахаром.

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

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

11. Какова норма закладки молотого кофе на 1 порцию?

- а) 6...8 г;
- б) 5...6 г;
- в) 10... 11 г.

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

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

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

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

14. **Как подают кофе по-восточному?**

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

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

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

16. **При какой температуре подают горячие напитки?**

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

2 уровень

Вставьте пропущенные слова

17. Желирующим веществом в киселях фруктовых является _____ крахмал, в киселях молочных _____ крахмал.

18. К горячим сладким блюдам относятся: _____, _____, _____.

19. **Укажите в приведенной далее таблице последовательность приготовления компота из яблок.**

№ п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать цифрами)
-------	---------------------------------------	--

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

20. Установите последовательность приготовления блюда «Желе молочное»

№ п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать цифрами)
1	Подготовка желирующего продукта	
2	Охлаждение желе до 20 °С	
3	Растворение желирующего продукта в сиропе	
4	Приготовление сиропа	
5	Разливание в формы и лотки	
6	Подготовка к подаче	
7	Застывание при температуре 2... 8 °С в течение 1... 1,5 ч	

Дифференцированный зачет

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение среднего профессионального образования «БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ___ » _____ 20__	Вариант № 1 Дифференцированный зачет По МДК 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента Профессия: Повар, кондитер. Группа 746, курс 4	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ А.Б.Аюшиева « ___ » _____ 20__
---	--	---

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается выполнить две части: **часть А** - ответить на вопросы тестов и **часть В** выполнить комплексное задание

Часть А. Тестовые задания с одним вариантом ответа

1. Значение белка яиц при приготовлении самбука:

- а) придает пышность, пористость;
- б) фиксирует форму;
- в) повышает калорийность?

2.К желированным сладким блюдам относятся:

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

3.В чем заключаются отличительные особенности приготовления блюд мусса и желе?

- а) подготовленные продукты взбивают в пышную пористую массу.:
- б) подготовленные продукты не взбивают
- в) подготовленные продукты перетирают
- г) подготовленные продукты запекают

4.Подберите посуду для отпуска блюда «Фруктовый салат»

- а) пирожковая тарелка
- б) стакан
- в) креманка

5.Желатин – это продукт переработки:

- а) кукурузы
- б) соединительной ткани кожи и костей животных
- в) картофеля
- г) морских водорослей

6. Кофе по-венски подают?

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

7. Желирующее вещество - маисовый крахмал это:

- а) картофельный
- б) кукурузный
- в) модифицированный
- г) альгинат натрия

8. Как называют сладкие блюда?

- а) сахаросодержащими;
- б) десертными;
- в) углеводными;
- г) фруктово-ягодными.

1	2	3	4	5	6	7	8

Часть В: Комплексное задание

Вам предстоит приготовить кисель молочный

- 1) Подберите оборудование и инвентарь для приготовления данного напитка
- 2) Определите, сколько порций киселя молочного выходом 200 г можно приготовить при **наличии 8** л молока.
- 3) При приготовлении молочного киселя у вас в наличии имеется кукурузный и картофельный крахмалы? Какой выберите вы. Объясните.
- 4) Составьте технологическую схему приготовления киселя.
- 5) Заполните таблицу «Требования к качеству»
- 6) **Производственная ситуация:** на киселе образовалась пленка. Что необходимо предпринять для устранения этого недостатка.
- 7) Можно ли подавать кисели в качестве соусов. Если «да», то к каким блюдам?

Требования к качеству

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	
2	Запах	
3	Цвет	
4	Консистенция	
5	Температура подачи	
6	Выход порции	

№ 887 Кисель молочный

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Молоко	947	900
Сахар	80	80
Крахмал	50	50
Ванилин	0,03	0,03
Выход		1000

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение среднего профессионального образования
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Вариант № 2 Дифференцированный зачет По МДК 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента Профессия:	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ А.Б.Аюшиева « ____ » _____ 20__
--	---	--

	Повар, кондитер. Группа 746, курс 4	
--	--	--

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается выполнить две части: **часть А** - ответить на вопросы тестов и **часть В** выполнить комплексное задание

Часть А. Тестовые задания с одним вариантом ответа

1. Исключите блюда, не относящиеся к горячим сладким:

- а) гренки с плодами и ягодами;
- б) яблоки жаренные в тесте;
- в) пудинг рисовый;
- г) самбук.

2. При взбивании белков образованию устойчивой пены способствует

- а) добавление небольшого количества лимонной кислоты
- б) добавление небольшого количества сахара
- в) добавление небольшого количества соли
- г) все ответы верны

3. Вино, используемое для приготовления десерта

- а) придает ему «градусы»
- б) улучшает вкус и ароматический букет
- в) влияет на консистенцию блюда
- г) влияет на цвет блюда

4. Вещества, обуславливающие терпкий вкус чая:

- а) гликозиды;
- б) дубильные;
- в) ароматические?

5. Чай, содержащий наибольшее количество витамина С:

- а) зеленый;
- б) желтый;
- в) черный?

6. Кофе, имеющий более вяжущий вкус:

- а) зеленый (сырой);
- б) молотый;
- в) жареный?

7. Кукурузный крахмал дает очень нежные студни, непрозрачные и поэтому его применяют только для приготовления:

- а) фруктовых киселей
- б) молочных киселей
- в) желе
- г) самбуков

8. Аромат чаю придают?

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

1	2	3	4	5	6	7	8

Часть В Комплексное задание

Вам предстоит приготовить яблоки, жаренные в тесте

- 1) Подберите оборудование и инвентарь для приготовления данного сладкого блюда.
- 2) Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 30 порций яблок, жаренных в тесте по 2 колонке Сборника рецептур
- 3) Составьте технологическую схему приготовления яблок, жаренных в тесте
- 4) Предложите варианты подачи данного блюда (посуда, оформление)
- 5) **Производственная ситуация:** 1. На яблоках в тесте оказалось слишком много жира, что нарушил повар при приготовлении. 2. При хранении нарезанные дольками яблоки потемнели, какую ошибку допустил повар. Как вы определите готовность фритюрного жира?
- 6) Заполните таблицу «Требования к качеству»

Яблоки в тесте жареные

Рецептура

Сборник рецептур 2010г.

Сырье	Брутто, г	Нетто	Брутто, г на 30 порций
Яблоки	100	70	
Сахар-песок	3	3	
Мука	20	20	
Яйца	½ шт	20	
Молоко	20	20	
Сметана	5	5	
Соль	0,2	0,2	
Жир кулинарный	10	10	
Яблоки жареные		130	
Рафинадная пудра	10	10	
Выход		140	

Требования к качеству

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	
2	Запах	
3	Цвет	
4	Консистенция яблок	
5	Температура подачи	
6	Выход порции	

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение среднего профессионального образования
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Вариант № 3 Дифференцированный зачет По МДК 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента Профессия: Повар, кондитер. Группа 746, курс 4	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ А.Б.Аюшиева « ____ » _____ 20__
--	---	--

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается выполнить две части: **часть А** - ответить на вопросы тестов и **часть В** выполнить комплексное задание

Часть А. Тестовые задания с одним вариантом ответа

1. Технологический процесс приготовления компотов, состоит из следующих операций:

- а) подготовка фруктов, ягод, их варка в сиропе, процеживание;
- б) сортировка, промывание фруктов и ягод, их варка, протираание и соединение с сиропом;
- в) подготовка фруктов, ягод, варка сиропа, соединение;
- г) подготовка фруктов и ягод, соединение с фруктовым отваром и охлаждением.

2. Определить последовательность закладки продуктов при приготовлении компотов из сухофруктов:

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

3. Фраппе-это...

- а) напиток в котором мороженое взбивается вместе с остальными ингредиентами
- б) напиток с мороженым, которое укладывают сверху

4. Какие напитки относятся к горячим?

- а) напиток "Петровский"
- б) кофе-гляссе.
- в) квас
- г) какао на молоке:

5. Желирующее вещество используемое для молочного киселя

- а) крахмал картофельный
- б) крахмал кукурузный :

- в) желатин
- г) агар

6. На производстве не оказалось креманок для подачи густого киселя. Ваши действия.

- а) отменю заказ
- б) залью кисель в формочки , из которых затем выложу его на десерт. тарелки и оформлю соусом:
- в) использую для подачи простые стаканы
- г) приготовлю кисель другой густоты

7. Вы приготовили дорогой кофе ,который не успели реализовать в горячем виде. Ваши действия?

- а) выпью и оплачу
- б) использую для напитка " кофе-гляссе" :
- в) вылью
- г) подогрею

8. 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.

1	2	3	4	5	6	7	8

Часть В комплексное задание

Вам предстоит приготовить мусс яблочный на манной крупе

- 1) Подберите оборудование и инвентарь для приготовления данного десерта
- 2) Какое количество меда натурального (при отсутствии сахара) потребуется для приготовления 8 кг яблочного мусса, если по рецептуре необходимо 150 г сахара на 1000 г мусса?
- 3) Составьте технологическую схему приготовления мусса
- 4) Предложите варианты подачи (посуда, оформление)
- 5) Заполните таблицу «Требования к качеству».

Требования к качеству

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	
2	Запах	
3	Цвет	
4	Консистенция яблок	
5	Температура подачи	
6	Выход порции	

Выписка из Сборника рецептов

37. Сухари панировочные пшеничные из муки 1-го сорта	1,00	Хлеб пшеничный из муки не ниже 1-го сорта	1,56	изделия Для панирования кулинарных изделий
38. Сахар-песок	1,00	Рафинированная пудра	1,00	В сладких блюдах запеканках, пудингах
39. Сахар-песок	1,00	Мед натуральный	1,25	В напитках, киселях, муссах желе

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение среднего профессионального образования «БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ___ » _____ 20__	Вариант № 4 Дифференцированный зачет По МДК 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента Профессия: Повар, кондитер. Группа 746, курс 4	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ А.Б.Аюшиева « ___ » _____ 20__
---	--	---

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается выполнить две части: **часть А** - ответить на вопросы тестов и **часть В** выполнить комплексное задание

Часть А. Тестовые задания с одним вариантом ответа

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

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

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

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

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

- а) более кислым;

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

4. 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.

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

- а) перекипел;
- б) добавили много сока;
- в) медленно охлаждали.

6. Чем можно ароматизировать молочный кисель?

- а) корицей;
- б) ванилином;
- в) майораном.

7. Как подают кофе по-восточному?

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

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

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

1	2	3	4	5	6	7	8

Часть В Комплексное задание

Вам предстоит приготовить какао с молоком

- 1) Подберите оборудование и инвентарь для приготовления данного напитка
- 2) Определите, сколько потребуется молока для приготовления 20 порций какао с молоком при выходе 1 порции массой 0,2 кг. Молоко коровье пастеризованное цельное замените сухим.
- 3) Составьте технологическую схему приготовления какао
- 4) Предложите варианты подачи напитка (посуда, оформление)
- 5) Заполните таблицу «Требования к качеству»
- 6) **Производственная ситуация:** посетитель просит приготовить горячий шоколад. Как вы приготовите данный напиток.

Какао с молоком

Рецептура № 959

Сборник рецептов 2010г.

Сырье	Нетто на 1 литр, г
Какао-порошок	25
Вода	400
Сахар-песок	125
Молоко	650
Выход	1000

Требования к качеству

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	
2	Запах	
3	Цвет	
4	Консистенция яблоч	
5	Температура подачи	
6	Выход порции	

Выписка из Сборника рецептов

24. Молоко коровье пастеризованное цельное	1,00	Молоко коровье пастеризованное нежирное (с увеличением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,04 кг)	1,00	В супах, соусах, блюдах из яиц, сладких блюдах, мучных изделиях, кашах
25. То же	1,00	Молоко коровье цельное сухое	0,12	В супах, соусах, блюдах из яиц, сладких блюдах, мучных изделиях, овощных блюдах, напитках и др.

Критерии оценивания

На «отлично» оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по подготовке сырья и приготовлению сладких блюд и напитков.

Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы.

Контрольно-оценочные материалы для ПМ 04 КОМ для экзамена теоретического

Приложение

ПК 4.4;ПК 4.5

уметь:

У 1 рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

У 2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

знать:

З 1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

З 2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

З 3 ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;

З 4 нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;

З 5 правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)

<p>Рассмотрено На заседании ЦК РП «__»__ 20__</p>	<p>Билет № 1 По ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ: Зам.директора _____ А.Б.Аюшиева «__»__ 20__</p>
---	--	---

Билет №1

1. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.
2. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины.
3. Мороженое « сюрприз». Подача и оформление.

Билет №2

1. Холодный напиток « ананасовый фраппе». Технология приготовления и подача.
2. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: бананы, виноград, клубника со взбитыми сливками.
3. Мороженое, оформление и подача.

Билет №3

1. Холодный напиток « айс-крим». Технология приготовления и подача.

2. Холодные сладкие блюда: компот из свежих плодов и ягод. Технология приготовления и подача.

3. Холодный напиток «Петровский». Технология приготовления и подача.

Билет №4

1. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов. Технология приготовления и подача.

2. Крем. Технология приготовления и подача.

3. Холодный напиток «Крюшон». Технология приготовления и подача.

Билет №5

1. Холодные сладкие блюда: кисели. Технология приготовления и подача.

2. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый. Технология приготовления и подача.

3. Горячий напиток с вином «Грог». Технология приготовления и подача.

Билет №6 1. Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача.

2. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.

3. Горячий напиток с вином «Глитвейн». Технология приготовления и подача.

Билет №7

1. Холодные сладкие блюда: компот из быстрозамороженных плодов и ягод. Технология приготовления и подача.

2. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный. Технология приготовления и подача.

3. Кофе «Глясе». Технология приготовления и подача.

Билет №8

1. Технология приготовления желе из свежих ягод.

2. Крем. Технология приготовления и подача. 3. Горячий напиток с вином «Сбитень». Технология приготовления и подача.

Билет №9

1. Многослойное желе. Технология приготовления и подача. 2. Мороженое, оформление и подача.

3. Горячий напиток с вином «Сбитень». Технология приготовления и подача.

Билет №10

1. Многослойное желе. Технология приготовления и подача. 2. Горячие сладкие блюда: гренки. Технология приготовления и подача

3. Горячий напиток «Шоколад». Технология приготовления и подача.

Билет №11

1. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный. Технология приготовления и подача.

2. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов. Технология приготовления и подача.

3. Горячий напиток «Какао». Технология приготовления и подача.

Билет №12

1. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.

2. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.

3. Горячий напиток «кофе по-восточному». Технология приготовления и подача.

Билет №13

1. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый. Технология приготовления и подача.

2. Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача. 3.

Горячий напиток «кофе по-венски». Технология приготовления и подача.

Билет №14

1. Многослойное желе. Технология приготовления и подача. 2. Сроки хранения сладких блюд.

3. Горячий напиток «кофе по-варшавски». Технология приготовления и подача.

Билет №15

1. Взбитые сливки. Технология приготовления и подача.
2. Мозаичное желе. Технология приготовления и подача.
3. Горячий напиток « кофе черный». Технология приготовления и подача.

Билет №16

1. Мороженое, оформление и подача. 2. подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины.
3. Горячий напиток « чай». Технология приготовления и подача.

Билет №17

1. Мороженое « сюрприз». Оформление и подача.
2. Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача.
3. Общие сведения о напитках.

Билет №18

1. Парфе: технология приготовления и подача. 2. Холодные сладкие блюда: компот из быстрозамороженных плодов и ягод. Технология приготовления и подача.
3. Сроки хранения сладких блюд.

Билет №19

1. Горячие сладкие блюда: гренки. Технология приготовления и подача .
2. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.
3. Требование к качеству сладких блюд: каша гурьевская, яблоки в тесте жареные, шарлотка с яблоками.

Билет №20

1. Горячие сладкие блюда: яблоки жаренные в тесте. Технология приготовления и подача .
2. Технология приготовления желе из свежих ягод.
3. Требования к качеству сладких блюд: мусс, самбук, крем, пудинг.

Билет №21

1. Горячие сладкие блюда: шарлотка с яблоками. Технология приготовления и подача
2. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.
3. Требования к качеству сладких блюд: компоты, кисели, желе.

Билет №22

1. Горячие сладкие блюда: пудинг рисовый. Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: кисели. Технология приготовления и подача.
3. Горячие сладкие блюда: банановый десерт. Технология приготовления и подача .

Билет №23

1. Горячие сладкие блюда: каша гурьевская. Технология приготовления и подача .
2. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов. Технология приготовления и подача.
3. Горячие сладкие блюда: яблоки печеные. Технология приготовления и подача .

Билет №24

1. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.
2. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.
3. Горячий напиток « чай». Технология приготовления и подача.

Билет №25

1. Холодный напиток « крющон». Технология приготовления и подача.
2. Мозаичное желе. Технология приготовления и подача.
3. Мороженое, оформление и подача.

Контрольно-оценочные материалы для ПМ 04 КОМ для экзамена практического квалификационного

1.Выполнение заданий по Приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

уметь:

У 1 рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

У 2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

знать:

З 1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

З 2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

З 3 ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;

З 4 нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;

З 5 правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

Приложение

2. Выполнение задания по приготовлению сладких блюд и напитков

- Компот из смеси сухофруктов № 868(вариант 1)
- Кисель из яблок №871 (вариант 2)
- Желе из апельсинов № 891 (вариант 3)
- Самбук абрикосовый № 905 (вариант 4)
- Мусс яблочный на манной крупе № 902 (вариант 5)
- Крем ванильный из сметаны № 908 (вариант 6)
- Гренки с плодами и ягодами № 919 (вариант 7)
- Яблоки в тесте № 924 (вариант 8)
- Пудинг рисовый № (вариант 9)
- Шарлотка из яблок № 926 (вариант 10)
- Чернослив со сливками № (вариант 11)

- Кофе гляссе № 957 (вариант 12)
- Кисель молочный № 887 (вариант 13)
- Желе яблочное № 892 (вариант 14)
- Крем из варенья № 911 (вариант 15)

1. Предоставление портфолио.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
 Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
 «БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Билет № 1 По ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Зам.директора _____ А.Б.Аюшиева « ____ » _____ 20__
--	---	---

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание

Задание 2

Приготовьте компот из смеси сухофруктов № 868 – 2 порции, оформите и подайте блюдо.

2. При выполнении задания Вы можете воспользоваться (Сборником рецептур и технологической картой блюда)

3. Время выполнения задания – 2 час.

Преподаватель _____

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
 Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
 «БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено	Билет № 2	УТВЕРЖДАЮ:
-------------	------------------	------------

<p>На заседании ЦК РП</p> <p>« ____ » _____ 20__</p>	<p>По ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер.</p> <p>Группа 736, курс 3</p>	<p>Зам.директора</p> <p>_____ А.Б.Аюшиева</p> <p>« ____ » _____ 20__</p>
--	---	--

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание

Задание №1

Приготовьте кисель из яблок №871- 2 порции, оформите и подайте блюдо.

2. При выполнении задания Вы можете воспользоваться (Сборником рецептов и технологической картой блюда)

3. Время выполнения задания №1 2 час.

Преподаватель _____

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
 Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
 «БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

<p>Рассмотрено</p> <p>На заседании ЦК РП</p> <p>« ____ » _____ 20__</p>	<p>Билет № 3</p> <p>По ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер.</p> <p>Группа 736, курс 3</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ:</p> <p>Зам.директора</p> <p>_____ А.Б.Аюшиева</p> <p>« ____ » _____ 20__</p>
---	---	--

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание

Задание 1

Приготовьте желе из апельсинов № 891- 2 порции, оформите и подайте блюдо.

2. При выполнении задания Вы можете воспользоваться (Сборником рецептур и технологической картой блюда)

3. Время выполнения задания – 2 час.

Преподаватель _____

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20 ____	Билет № 4 По ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Зам. директора _____ А.Б.Аюшиева « ____ » _____ 20 ____
---	---	---

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание

Задание 1

Приготовьте самбук абрикосовый № 905 – 2 порции, оформите и подайте блюдо.

2. При выполнении задания Вы можете воспользоваться (Сборником рецептур и технологической картой блюда)
3. Время выполнения задания – 2 час.

Преподаватель _____

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
 Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
 «БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

<p align="center">Рассмотрено На заседании ЦК РП</p> <p align="center">« ____ » _____ 20__</p>	<p align="center">Билет № 5</p> <p align="center">По ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p align="center">Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер.</p> <p align="center">Группа 736, курс 3</p>	<p align="center">УТВЕРЖДАЮ: Зам.директора _____ А.Б.Аюшиева « ____ » _____ 20__</p>
--	---	--

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание

Задание 1

Приготовьте мусс яблочный на манной крупе № 902 – 2 порции , оформите и подайте блюдо

2. При выполнении задания Вы можете воспользоваться (Сборником рецептур и технологической картой блюда)
3. Время выполнения задания – 2 час.

Преподаватель _____

--

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Билет № 6 По ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Зам.директора _____ А.Б.Аюшиева « ____ » _____ 20__
--	---	---

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание

Задание 1

Приготовьте крем ванильный из сметаны № 908 - 2 порции, оформите и подайте блюдо

2.При выполнении задания Вы можете воспользоваться (Сборником рецептов и технологической картой блюда)

3.Время выполнения задания – 2 час.

Преподаватель _____

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

<p>Рассмотрено На заседании ЦК РП</p> <p>« ____ » _____ 20__</p>	<p>Билет № 7</p> <p>По ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер.</p> <p>Группа 736, курс 3</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ:</p> <p>Зам.директора _____ А.Б.Аюшиева</p> <p>« ____ » _____ 20__</p>
--	---	---

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание

Задание 1

Приготовьте гренки с плодами и ягодами № 919 – 2 порции, оформите и подайте блюдо

2. При выполнении задания Вы можете воспользоваться (Сборником рецептов и технологической картой блюда)

3. Время выполнения задания – 2 час.

Преподаватель _____

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

<p>Рассмотрено На заседании ЦК РП</p> <p>« ____ » _____ 20__</p>	<p>Билет № 8</p> <p>По ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер.</p> <p>Группа 736, курс 3</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ:</p> <p>Зам.директора _____ А.Б.Аюшиева</p> <p>« ____ » _____ 20__</p>
--	---	---

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание

Задание 1

Приготовьте яблоки в тесте №924 - 2 порции, оформите и подайте блюдо

2. При выполнении задания Вы можете воспользоваться (Сборником рецептур и технологической картой блюда)

3. Время выполнения задания – 2 час.

Преподаватель _____

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Билет № 9 По ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Зам.директора _____ А.Б.Аюшиева « ____ » _____ 20__
--	---	---

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание

Задание 1

Приготовьте пудинг рисовый - 2 порции, оформите и подайте блюдо

2. При выполнении задания Вы можете воспользоваться (Сборником рецептур и технологической картой блюда)

3. Время выполнения задания – 2 час.

Преподаватель _____

--

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБОУ СПО БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Билет № 10 По ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Зам.директора _____ А.Б.Аюшиева « ____ » _____ 20__
--	--	---

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание

Задание 1

Приготовьте шарлотку с яблоками № 926 – 2 порции, оформите и подайте блюдо.

2. При выполнении задания Вы можете воспользоваться (Сборником рецептур и технологической картой блюда)

3. Время выполнения задания – 2 час.

Преподаватель _____

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБОУ СПО БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Билет № 11 По ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 736, курс 3	УТВЕРЖДАЮ: Зам.директора _____ А.Б.Аюшиева « ____ » _____ 20__
<p>Инструкция</p> <p><i>1.Внимательно прочитайте задание</i></p> <p>Задание 1</p> <p>Приготовьте крем из варенья № 911 – 2 порции, оформите и подайте блюдо.</p> <p><i>2.При выполнении задания Вы можете воспользоваться (Сборником рецептур и технологической картой блюда)</i></p> <p><i>3.Время выполнения задания – 2 час.</i></p> <p style="text-align: right;">Преподаватель _____</p>		

III Б. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Подготовленный продукт:

Сладкие блюда и напитки

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

868. Компот из смеси сухофруктов

Сборник рецептур 2010

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Яблоки, груши, чернослив, урюк, курага, изюм и др.	100	250
Сахар	100	100
Кислота лимонная	1	1
Вода	1000	1000
Выход	-	150

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Компот из смеси сухофруктов. Сухофрукты перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам, так как они имеют различные сроки варки. Крупные яблоки и груши нарезают на части. Фрукты тщательно промывают теплой водой 3–4 раза. В котел наливают воду, доводят до кипения, добавляют сахар, растворяют его при помешивании и вновь доводят до кипения.

В кипящий сироп закладывают яблоки, груши и варят 20 мин, затем добавляют остальные сухофрукты (кроме изюма) и продолжают варить 10–15 мин, вводят изюм и варят 4–5 мин. Для улучшения вкуса в компот добавляют лимонную кислоту. Готовый компот охлаждают до 10 °С и выдерживают 10–12 ч для настаивания. При этом из фруктов в сироп полно-стью переходят вкусовые вещества, что улучшает качество компота. Сахар рекомендуют класть в начале варки, так как под действием содержащихся в сухофруктах кислот сахароза распадается на глюкозу и фруктозу (инвертный сахар), благодаря чему компот становится более сладким.

ПОДАЧА

Холодные и сладкие блюда отпускают в стаканах или в креманках, а также в десертных тарелках или глубоких блюдах.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Качество сладких блюд оценивается по внешнему виду, вкусу, запаху, консистенции. Недопустимы посторонние привкус и запах в блюде, недостаточное количество сахара и не соответствующая данному блюду консистенция.

Компоты должны быть прозрачными, от светлого до коричневатого цвета. Плоды и ягоды целые или нарезанные дольками, ломтиками, кружочками, сохранившие свою форму, не переваренные. Вкус сладкий или с чуть кисловатым привкусом, с ароматом используемых фруктов и ягод. При подаче фрукты должны занимать 2/3 или 1/4 объема стакана или креманки, остальная заполняется сиропом.

СРОКИ ХРАНЕНИЯ

Холодные сладкие блюда (компоты, желе и др.) хранят в холодильнике или в охлаждаемом помещении при температуре от 0 до 14 °С в течение суток. Для их хранения лучше использовать неокисляющуюся посуду – фарфоровую.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

871. Кисель из яблок

Сборник рецептов 2010

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Яблоки свежие	170	150
Сахар	100	100
Крахмал картофельный	40	40
Кислота лимонная	1	1
Вода	985	985
Выход	-	1000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Кисель из яблок. Яблоки промывают, удаляют из них сердцевину с семенами, нарезают ломтиками, заливают горячей водой и варят в закрытой посуде до готовности. Отвар сливают, а яблоки протирают, полученное пюре соединяют с отваром, сахаром и лимонной кислотой, нагревают до кипения, вливают разведенный крахмал и доводят до кипения. Отпускают обычным способом.

ПОДАЧА

Холодные и сладкие блюда отпускают в стаканах или в креманках, а также в десертных тарелках или глубоких блюдах.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Качество сладких блюд оценивается по внешнему виду, вкусу, запаху, консистенции. Недопустимы посторонние привкус и запах в блюде, недостаточное количество сахара и не соответствующая данному блюду консистенция.

Кисели должны быть однородными, без комков заварившегося крахмала, нетягучими. Густые кисели сохраняют свою форму, кисели средней густоты и жидкие растекаются и имеют соответственно консистенцию густой сметаны или сливок. Вкус киселей сладкий, с привкусом, запахом и цветом использованных ягод или фруктов. Кисели, приготовленные из фруктово-ягодного пюре, бывают мутными, остальные – прозрачными (кроме молочного). Не допускается на поверхности киселей наличие пленки.

СРОКИ ХРАНЕНИЯ

Холодные сладкие блюда (компоты, желе и др.) хранят в холодильнике или в охлаждаемом помещении при температуре от 0 до 14 °С в течение суток. Для их хранения лучше использовать неокисляющую посуду – фарфоровую.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

891. Желе из апельсинов, мандаринов

Сборник рецептов 2010

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Апельсины или мандарины	114	50
Сахар	167	95
Желатин	120	120
Желатин	30	30
Кислота лимонная	1,5	1,5
Вода для апельсинов	910	910
Вода для мандаринов	865	865
Выход	-	1000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Желе из лимонов, апельсинов, мандаринов. Желатин замачивают в холодной воде для набухания. Лимоны промывают, срезают с них цедру и зачищают её от белых волокон, затем шинкуют тонкой соломкой, из лимонов отжимают сок и хранят его в неокисляющейся посуде в холодильнике. Приготавливают сироп, для этого воду доводят до кипения, добавляют сахар и лимонную цедру; набухший желатин растворяют

помешивая. Сироп доводят до кипения, прекращают нагрев и выдерживают в посуде с закрытой крышкой 15–20 мин, после чего вводят лимонный сок и лимонную кислоту, процеживают сироп, разливают в формочки, охлаждают и подготавливают к подаче.

ПОДАЧА

Сироп доводят до кипения, прекращают нагрев и выдерживают в посуде с закрытой крышкой 15–20 мин, после чего вводят лимонный сок и лимонную кислоту, процеживают сироп, разливают в формочки, охлаждают и подготавливают к подаче.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Качество сладких блюд оценивается по внешнему виду, вкусу, запаху, консистенции. Недопустимы посторонние привкус и запах в блюде, недостаточное количество сахара и не соответствующая данному блюду консистенция.

Желе имеет студнеобразную консистенцию, может быть прозрачным и непрозрачным. Вкус сладкий, с привкусом и запахом тех продуктов, из которых приготовлено желе. Фрукты в желе нарезаны аккуратно и выложены в виде рисунка. Форма соответствует формочке, в которой желе приготавливали, или в виде квадрата или треугольника. Консистенция желе однородная, слегка упругая. В лимонном желе недопустим горьковатый привкус.

СРОКИ ХРАНЕНИЯ

Холодные сладкие блюда (компоты, желе и др.) хранят в холодильнике или в охлаждаемом помещении при температуре от 0 до 14 °С в течение суток. Для их хранения лучше использовать неокисляющую посуду – фарфоровую.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

905. самбук абрикосовый

Сборник рецептов 2010

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Абрикосы или курага	756 250	650 250
Вода для желатина	420	420
Сахар	200	200
Желатин	15	15
Яйца (белки)	2 шт	48
Кислота лимонная	1	1
Выход	-	1000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Самбук абрикосовый. Желатин замачивают. Из абрикосов удаляют косточки, заливают горячей водой, варят до размягчения, протирают. Курагу предварительно замачивают для набухания, затем варят и протирают. В пюре вводят сахар, охлажденные белки, лимонную кислоту и взбивают массу на холоде до увеличения её в объеме в 2–3 раза. Набухший желатин вместе с водой нагревают помешивая до 40–50 °С, растапливают и вливают

тонкой стружкой в самбук, продолжая взбивание. Взбитую пышную массу разливают в формы, ставят в холодильник, охлаждают так же, как мусс. При отпуске самбук поливают соусом абрикосовым (20 г на порцию).

ПОДАЧА

Взбитую пышную массу разливают в формы, ставят в холодильник, охлаждают так же, как мусс. При отпуске самбук поливают соусом абрикосовым (20 г на порцию).

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Качество сладких блюд оценивается по внешнему виду, вкусу, запаху, консистенции. Недопустимы посторонние привкус и запах в блюде, недостаточное количество сахара и не соответствующая данному блюду консистенция.

Мусс должен иметь мелкопористую, нежную, слегка упругую консистенцию. Представляет собой пышную застывшую массу сладкого вкуса с чуть кисловатым привкусом. Цвет белый, желтоватый или розовый в зависимости от используемых продуктов. Форма мусса квадратная или треугольная с волнистыми краями. Дефектом мусса при недостаточном взбивании является слой желе, образовавшийся при застывании его в нижней части.

Самбук представляет собой однородную пышную массу, мелкопористую, с упругой консистенцией. Вкус сладкий, с кисловатым привкусом и запахом яблочного или абрикосового пюре. Форма самбука должна быть такой же, как и мусса.

СРОКИ ХРАНЕНИЯ

Холодные сладкие блюда (компоты, желе и др.) хранят в холодильнике или в охлаждаемом помещении при температуре от 0 до 14 °С в течение суток. Для их хранения лучше использовать неокисляющую посуду – фарфоровую или эмалированную.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

902. Мусс яблочный на манной крупе

Сборник рецептов 2010

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Яблоки	341	300
Сахар	150	150
Крупа манная	80	80
Кислота лимонная	1,5	1.5
Вода	750	750
Выход	-	1000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мусс яблочный (на манной крупе). Яблоки промывают, удаляют сердцевину с семенами, нарезают на части и варят. Отвар процеживают, яблоки протирают, соединяют с отваром, сахаром, лимонной кислотой и доводят до кипения. В кипящее пюре вводят помешивая просеянную манную крупу и варят. Полученную смесь охлаждают до 30 °С и взбивают её на холоде до получения однородной густой пенистой массы, которую разливают в подготовленные формы, вазочки или креманки и охлаждают 1 –1,5 ч; отпускают с сиропом.

ПОДАЧА

Полученную смесь охлаждают до 30 °С и взбивают её на холоде до получения однородной густой пенистой массы, которую разливают в подготовленные формы, вазочки или креманки и охлаждают 1 –1,5 ч; отпускают с сиропом.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Качество сладких блюд оценивается по внешнему виду, вкусу, запаху, консистенции. Недопустимы посторонние привкус и запах в блюде, недостаточное количество сахара и не соответствующая данному блюду консистенция.

Мусс должен иметь мелкопористую, нежную, слегка упругую консистенцию. Представляет собой пышную застывшую массу сладкого вкуса с чуть кисловатым привкусом. Цвет белый, желтоватый или розовый в зависимости от используемых продуктов. Форма мусса квадратная или треугольная с волнистыми краями. Дефектом мусса при недостаточном взбивании является слой желе, образовавшийся при застывании его в нижней части.

СРОКИ ХРАНЕНИЯ

Холодные сладкие блюда (компоты, желе и др.) хранят в холодильнике или в охлаждаемом помещении при температуре от 0 до 14 °С в течение суток. Для их хранения лучше использовать неокисляющуюся посуду – фарфоровую или эмалированную.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

908. крем ванильный из сметаны

Сборник рецептов 2010

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Сметана 36-% жирности	400	400
Сахар	200	200
Молоко	316	300
Яйца	2 шт	80
Желатин	20	20
Ванилин	0,15	0,15
Вода для желатина	160	160
Выход	-	1000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовление крема. Крем – это желированное блюдо, которое готовят из взбитых сливок 35 %-ной жирности или сметаны и яично-молочной сладкой смеси. Желирующим продуктом является желатин (20 г на 1 кг крема). В зависимости от введенных наполнителей приготавливают крем ванильный, шоколадный, кофейный, ореховый, ягодный.

Крем ванильный из сметаны. Желатин замачивают. Сметану 35 %-ной жирности охлаждают (до 2–3°C), молоко кипятят. Яйца растирают с сахаром, разводят теплым молоком, проваривают на водяной бане до 70–80 °С, вводят растопленный желатин, процеживают смесь и добавляют ванилин. Сметану взбивают и вливают в неё яично-молочную смесь, ос-торожно перемешивая. Крем разливают в формочки, охлаждают. Отпускают в креманках, как мусс. Поливают соусом абрикосовым, или земляничным, или малиновым, или вишневым (30 г). На порцию полагается 100 г крема.

ПОДАЧА

Крем разливают в формочки, охлаждают. Отпускают в креманках, как мусс. Поливают соусом абрикосовым, или земляничным, или малиновым, или вишневым (30 г). На порцию полагается 100 г крема.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Качество сладких блюд оценивается по внешнему виду, вкусу, запаху, консистенции. Недопустимы посторонние привкус и запах в блюде, недостаточное количество сахара и не соответствующая данному блюду консистенция. *Крем* имеет форму квадрата, треугольника или колпачка, упругую пористую массу с цветом и запахом соответствующих продуктов, входящих в состав крема.

СРОКИ ХРАНЕНИЯ

Холодные сладкие блюда (компоты, желе и др.) хранят в холодильнике или в охлаждаемом помещении при температуре от 0 до 14 °С в течение суток. Для их хранения лучше использовать неокисляющую посуду – фарфоровую или эмалированную.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

919. Гренки из пшеничного хлеба

Сборник рецептов 2010

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Хлеб пшеничный	69	50
Яйца	1/5 шт	8
Молоко	35	35
Сахар	2	2
Маргарин столовый	5	5
Масса гренков		70
Плоды и ягоды консервированные	30	30
Соус №838		30
Выход	-	130

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Гренки с плодами и ягодами. В посуду выливают молоко и соединяют его с сырыми яйцами и сахаром, перемешивают. Батон белого хлеба нарезают поперек на тонкие ломтики, с которых срезают корки, и смачивают с двух сторон в яично-молочной смеси.

Гренки обжаривают основным способом на маргарине до образования румяной корочки и укладывают по 2 шт. на десертную тарелку, а сверху помещают консервированные фрукты и поливают сиропом или сладким абрикосовым соусом.

ПОДАЧА

Укладывают по 2 шт. на десертную тарелку, а сверху помещают консервированные фрукты и поливают сиропом или сладким абрикосовым соусом

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Качество сладких блюд оценивается по внешнему виду, вкусу, запаху, консистенции. Недопустимы посторонние привкус и запах в блюде, недостаточное количество сахара и не соответствующая данному блюду консистенция.

СРОКИ ХРАНЕНИЯ

Горячие сладкие блюда (пудинги, запеканки) хранят в жарочном шкафу при температуре 55–60 °С, а также на водяном или паровом мармите.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

924. Яблоки в тесте жареные

Сборник рецептов 2010

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Яблоки	100	70
Сахар	3	3
Мука пшеничная	20	20
Яйца	½ шт	20
Молоко	20	20
Сметана	5	5
Сахар	3	3
соль	0,2	0,2
Кулинарный жир	10	10
Масса яблок жареных		130
Рафинадная пудра	10	10
Выход	-	140

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Яблоки в тесте жареные. Для приготовления жидкого теста (кляра) белки сырых яиц отделяют от желтков. Молоко соединяют с солью, сахаром, сметаной, желтками, затем вводят просеянную муку и замешивают тесто. Белки взбивают в пышную пену, вводят в тесто и осторожно перемешивают. Готовое тесто хранят в холодильнике.

Яблоки промывают, удаляют сердцевину и семена, очищают от кожицы и нарезают кольцами толщиной 0,5 см, складывают в неокисляющуюся посуду и засыпают сахаром. До жарки хранят в холодильнике.

Подготавливают фритюр, нагревая его до температуры 160 °С. Каждый кусочек яблок накалывают иглой или вилкой, обмакивают полностью в кляр и быстро погружают в кипящий фритюр. Яблоки жарят до образования золотистой поджаристой корочки (3–5 мин), вынимают шумовкой и дают стечь жиру. *Яблоки 100, сахар 3, мука пшеничная 20, яйца 1/2 шт., молоко 20, сметана 5, сахар 3, соль 0,2, кулинарный жир 10, рафинадная пудра 10, соус 40. Выход 140.*

ПОДАЧА

При отпуске жареные яблоки укладывают на тарелку или блюдо, покрытые бумажной салфеткой, и посыпают сверху рафинадной пудрой. В соуснике подают сладкий абрикосовый соус.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Качество сладких блюд оценивается по внешнему виду, вкусу, запаху, консистенции. Недопустимы посторонние привкус и запах в блюде, недостаточное количество сахара и не соответствующая данному блюду консистенция.

Яблоки в тесте должны быть покрыты румяной поджаристой корочкой, но не подгоревшей. На разрезе тесто пышное, желтое, с пустотами, а яблоки – белые мягкие. Вкус сладковатый. При отпуске яблоки укладывают на тарелку, покрытую бумажной салфеткой, и посыпают рафинадной пудрой.

СРОКИ ХРАНЕНИЯ

Горячие сладкие блюда (пудинги, запеканки) хранят в жарочном шкафу при температуре 55–60 °С, а также на водяном или паровом мармите.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Пудинг рисовый

Сборник рецептов 2010

Наименование сырья		Нетто
Крупа рисовая		48
Молоко		75
Вода		80
Сахар		15
Яйца		1/2шт
Масло сливочное		10
Изюм		10,5
Сухари		5
Сметана		5
Ванилин		0,01
Варенье		30
Выход		230

Крупа рисовая 48, молоко 75, вода 80, сахар 15, яйца 1/2 шт. , масло сливочное 10, изюм 10,5, сухари 5, сметана 5, ванилин 0,01, соус 50 или варенье 30. Выход 250, 230.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Пудинг рисовый. Рис и изюм перебирают и промывают. Белки яиц отделяют от желтков. Варят вязкую рисовую кашу на смеси молока и воды. Готовую кашу охлаждают до 60°С, вводят в неё масло, желтки яиц, растертые с сахаром, изюм без косточек и перемешивают, добавляют ванилин. Белки взбивают до образования пышной пены и соединяют с мас-сой, осторожно перемешивая, чтобы они не осели. Форму или противень смазывают маслом и посыпают молотыми сухарями, выкладывают массу для пудинга, заполняя её не более чем на 3/4, так как пудинг при тепловой обработке увеличивается в объеме. Поверхность смазывают сметаной или поливают маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 250 °С, постепенно снижая её до 200 °С. После того как пудинг поднимется, доводят до готовности в течение 25–30 мин. Готовый пудинг имеет на поверхности румяную корочку, его выдерживают для остывания 5–10 мин, после чего пудинг будет отставать от стенок посуды. Вынув из формы, пудинг нарезают на порционные куски, а приготовленный в маленьких формочках подают целым, укладывая на тарелку и поливая сладким абрикосовым или ягодным соусом или вареньем.

ПОДАЧА

Готовый пудинг имеет на поверхности румяную корочку, его выдерживают для остывания 5–10 мин, после чего пудинг будет отставать от стенок посуды. Вынув из формы, пудинг нарезают на порционные куски, а приготовленный в маленьких формочках подают целым, укладывая на тарелку и поливая сладким абрикосовым или ягодным соусом или вареньем.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Качество сладких блюд оценивается по внешнему виду, вкусу, запаху, консистенции. Недопустимы посторонние привкус и запах в блюде, недостаточное количество сахара и не соответствующая данному блюду консистенция.

Пудинги должны иметь на поверхности румяную поджаристую корочку и быть пышными, хорошо пропеченными. Форма пудинга соответствует форме используемой посуды. Внутри пудинг имеет нежную и мягкую консистенцию, вкрапления изюма и цукатов. Цвет от светло-желтого до светло-коричневого. Вкус сладкий. У парового пудинга светлая поверхность и пористая мякоть.

СРОКИ ХРАНЕНИЯ

Горячие сладкие блюда (пудинги, запеканки) хранят в жарочном шкафу при температуре 55–60 °С, а также на водяном или паровом мармите.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

926. шарлотка с яблоками

Сборник рецептур 2010

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Яблоки	500	350

Хлеб пшеничный	325	325
Молоко	150	150
яйца	1¼ шт	50
Сахар	100	100
Корица	1	1
Масло сливочное	50	50
Масса готовой шарлотки с яблоками		850
Соус №838		150
Выход	-	1000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Шарлотка с яблоками. Приготовление блюда состоит из подготовки фарша; подготовки хлеба; формования; запекания.

Яблоки промывают, удаляют сердцевину с семенами, очищают от кожицы и нарезают ломтиками, соединяют с сахаром, ставят в холодильник.

Черствый белый хлеб очищают от корок и нарезают пластами толщиной 0,5 см в виде прямоугольников. Половину хлеба нарезают мелкими кубиками, которые подсушивают и соединяют с яблочным фаршем, туда же добавляют корицу. Из молока, яиц и сахара приготавливают сладкий лезон. В лезоне смачивают прямоугольные куски хлеба с одной стороны и укладывают в подготовленные противни, формы или формочки, смазанные маслом, смоченной стороной ко дну и стенкам, выстилая их полностью. На хлеб кладут фарш и закрывают сверху такими же пластами хлеба, укладывая их смоченной стороной кверху. Поверхность пропитывают оставшимся лезоном и ставят запекать в жарочный шкаф при температуре 180–200 °С до образования румяной корочки. Готовую шарлотку вынимают и выдерживают для охлаждения 10 мин, затем осторожно выкладывают из формы на порционную тарелку по 1 шт. на порцию или одному порционному куску и подают с абрикосовым соусом.

ПОДАЧА

Готовую шарлотку вынимают и выдерживают для охлаждения 10 мин, затем осторожно выкладывают из формы на порционную тарелку по 1 шт. на порцию или одному порционному куску и подают с абрикосовым соусом.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Качество сладких блюд оценивается по внешнему виду, вкусу, запаху, консистенции. Недопустимы посторонние привкус и запах в блюде, недостаточное количество сахара и не соответствующая данному блюду консистенция.

Шарлотка с яблоками имеет форму колпачка или квадрата, с румяной поджаристой корочкой. Яблочный фарш должен быть целым, невытекшим.

СРОКИ ХРАНЕНИЯ

Горячие сладкие блюда (пудинги, запеканки) хранят в жарочном шкафу при температуре 55–60 °С, также на водяном или паровом мармите.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Чернослив	53	60
Сливки или сметана взбитые №913		40
Выход	-	100

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Чернослив со сливками или сметаной взбитыми. Чернослив перебирают, промывают, заливают горячей водой и оставляют до набухания и остывания. Удалив из чернослива косточки, его укладывают в креманки. Охлажденные сливки или сметану взбивают, помещают в кондитерский мешок и выпускают сверху на чернослив перед подачей.

ПОДАЧА

Охлажденные сливки или сметану взбивают, помещают в кондитерский мешок и выпускают сверху на чернослив перед подачей.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Качество сладких блюд оценивается по внешнему виду, вкусу, запаху, консистенции. Недопустимы посторонние привкус и запах в блюде, недостаточное количество сахара и не соответствующая данному блюду консистенция.

СРОКИ ХРАНЕНИЯ

Свежие фрукты и ягоды хранят промытыми и обсушенными, выложив невысоким слоем в холодильнике, при температуре от 0 до 6 °С. Холодные сладкие блюда (компоты, желе и др.) хранят в холодильнике или в охлаждаемом помещении при температуре от 0 до 14 °С в течение суток.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование сырья	Нетто
Кофе черный №948	100
Сахар	15
Мороженое сливочное или пломбир	50
Выход	150

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Кофе холодный. Черный натуральный кофе, приготовленный с сахаром, процеживают, охлаждают до 5 °С. Подают кофе с лимоном или разливают в бокалы и сверху кладут взбитые сливки или шарики сливочного мороженого (кофе-гляссе).

ПОДАЧА

Подают кофе с лимоном или разливают в бокалы и сверху кладут взбитые сливки или шарики сливочного мороженого (кофе-гляссе).

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Качество сладких блюд оценивается по внешнему виду, вкусу, запаху, консистенции. Недопустимы посторонние привкус и запах в блюде, недостаточное количество сахара и не соответствующая данному блюду консистенция.

СРОКИ ХРАНЕНИЯ

Готовить напитки необходимо по мере спроса, небольшими партиями, не допуская кипения, длительного нагрева, повторного разогрева.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

887. Кисель молочный

Сборник рецептов 2010

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Молоко	947	900
Сахар	80	80
Крахмал кукурузный	50	50
Ванилин	0,03	0,03
Выход	-	1000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Кисель молочный. Для приготовления молочного киселя используют цельное молоко или с добавлением воды, которое нагревают до кипения. Кукурузный крахмал разводят холодным кипяченым молоком и процеживают через частое сито. В кипящую жидкость вводят сахар, растворяют его, помешивая, вливают подготовленный крахмал. Кисель варят, постоянно мешая, при слабом нагреве 10 мин, затем добавляют ванилин, слегка охлаждают, разливают в стаканы, окончательно охлаждают и отпускают.

Густые молочные кисели приготавливают из цельного молока, отпускают в креманке или на десертной тарелке, поливают сладким фруктово-ягодным соусом (50 г) или кладут варенье, джем (20 г).

ПОДАЧА

Холодные и сладкие блюда отпускают в стаканах или в креманках, а также в десертных тарелках или глубоких блюдах.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Качество сладких блюд оценивается по внешнему виду, вкусу, запаху, консистенции. Недопустимы посторонние привкус и запах в блюде, недостаточное количество сахара и не соответствующая данному блюду консистенция.

Кисели должны быть однородными, без комков заварившегося крахмала, нетягучими. Густые кисели сохраняют свою форму, кисели средней густоты и жидкие растекаются и имеют соответственно консистенцию густой сметаны или сливок. Вкус киселей сладкий, с привкусом, запахом и цветом использованных ягод или фруктов. Кисели, приготовленные из фруктово-ягодного пюре, бывают мутными, остальные – прозрачными (кроме молочного). Не допускается на поверхности киселей наличие пленки

СРОКИ ХРАНЕНИЯ

Холодные сладкие блюда (компоты, желе и др.) хранят в холодильнике или в охлаждаемом помещении при температуре от 0 до 14 °С в течение суток. Для их хранения лучше использовать неокисляющуюся посуду – фарфоровую.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

892. Желе яблочное

Сборник рецептов 2010

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Яблоки	167	95
Сахар	120	120
Желатин	30	30
Кислота лимонная	1,5	1,5
Вода для яблоч	910	910
Выход	-	1000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Желе яблочное. Желатин замачивают в воде для набухания, откидывают, отжимают. Яблоки промывают, удаляют сердцевину с семенами и очищают от кожицы, нарезают дольками, кладут в кипящую подкисленную воду, проваривают 5–7 мин так, чтобы яблоки сохранили свою форму. Отвар процеживают, нагревают и растворяют в нем сахар и желатин, затем охлаждают. В формочку или креманку наливают небольшое количество желе, охлаждают и на застывшее желе укладывают дольки отварных яблок в виде рисунка, сверху заливают оставшимся желе и окончательно охлаждают.

ПОДАЧА

В формочку или креманку наливают небольшое количество желе, охлаждают и на застывшее желе укладывают дольки отварных яблок в виде рисунка, сверху заливают оставшимся желе и окончательно охлаждают.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Качество сладких блюд оценивается по внешнему виду, вкусу, запаху, консистенции. Недопустимы посторонние привкус и запах в блюде, недостаточное количество сахара и не соответствующая данному блюду консистенция.

Желе имеет студнеобразную консистенцию, может быть прозрачным и непрозрачным. Вкус сладкий, с привкусом и запахом тех продуктов, из которых приготовлено желе. Фрукты в желе нарезаны аккуратно и выложены в виде рисунка. Форма соответствует формочке, в которой желе приготавливали, или в виде квадрата или треугольника. Консистенция желе однородная, слегка упругая. В лимонном желе недопустим горьковатый привкус.

СРОКИ ХРАНЕНИЯ

Холодные сладкие блюда (компоты, желе и др.) хранят в холодильнике или в охлаждаемом помещении при температуре от 0 до 14 °С в течение суток. Для их хранения лучше использовать неокисляющуюся посуду – фарфоровую.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

911. Крем из варенья

Сборник рецептов 2010

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Варенье	120	120
Сливки (35-%)	400	400
Сахар	75	75
Молоко	237	225
Яйца	2 шт	80
Желатин	20	20
Вода	55	55
Вода для желатина	160	160
Выход	-	1000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Варенье разводят горячей водой и нагревают до кипения, затем процеживают и протирают. Приготавливают яично-молочную, при помешивании вводят подготовленный, доведенный до кипения желатин, затем добавляют разведенное протертое варенье.

Охлажденные сливки взбивают и при непрерывном помешивании вливают в них приготовленную смесь. Затем крем быстро разливают в формочки и охлаждают.

Крем выкладывают на вазочку или десертную тарелку, поливают плодовым или соусом(30 гр. На порцию).

ПОДАЧА

Крем выкладывают на вазочку или десертную тарелку, поливают плодовым или соусом(30 гр. На порцию).

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Качество сладких блюд оценивается по внешнему виду, вкусу, запаху, консистенции. Недопустимы посторонние привкус и запах в блюде, недостаточное количество сахара и не соответствующая данному блюду консистенция.

Крем имеет форму квадрата, треугольника или колпачка, упругую пористую массу с цветом и запахом соответствующих продуктов, входящих в состав крема.

СРОКИ ХРАНЕНИЯ

Холодные сладкие блюда (компоты, желе и др.) хранят в холодильнике или в охлаждаемом помещении при температуре от 0 до 14 °С в течение суток. Для их хранения лучше использовать неокисляющую посуду – фарфоровую.