МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НЕФТЕКУМСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Фонд оценочных средств

для оценки результатов освоения профессионального модуля

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

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии естественнонаучного профиля
43.01.09. «Повар, кондитер»
на базе основного общего образования
с получением среднего общего образования

2022 г.

Разработчик:

1. Агаджанов Арсен Николаевич, мастер производственного обучения, ГБПОУ НРПК

Эксперты от работодателя:

ООО «Веста»	технолог		М.Н. Попова
(место работы)	(занимаемая должность)	(подпись)	(инициалы, фамилия)

Согласовано:
Руководитель ПМО
_____/Г.Ф. Стригунова/

26 августа 2022 г.

Утверждаю:
Заместитель директора по учебно-производственной работе
_____ З.К. Брилева

«26» августа 2022г

1. Паспорт фонда оценочных средств

ФОС предназначен для контроля образовательных достижений обучающихся, осваивающих программу профессионального модуля:

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

К экзамену квалификационному по профессиональному модулю допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента и МДК 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, учебной и производственной практике в рамках данного профессионального модуля.

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППКРС в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен квалификационный.

Экзамен квалификационный включает:

Практическое задание: приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: (в соответствии с вариантом).

Объектом оценивания является приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

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

1. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК. 04.01	Дифференцированный зачет
МДК. 04.02	Экзамен
УП. 04.01	Дифференцированный зачет
ПП. 04.01	Дифференцированный зачет
ПМ. 04	**Экзамен квалификационный**

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене квалификационном

2.1. Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких

блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Профессиональные компетенции	**Показатели оценки результата**
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	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно- техническую документацию, соблюдать санитарные требования.
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов.
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов.
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Выбирать, применять комбинировать методы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств Используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты. Владеть техниками, приемами приготовления холодных напитков.
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Выбирать, применять комбинировать методы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств Используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты. Владеть техниками, приемами приготовления горячих напитков.

Общие компетенции	**Показатели оценки результата**
ОК 01. Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую ля решения задачи и/или проблемы; составить план действия, определить

	необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.
ОК 04. Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 07. Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.	Соблюдать нормы экологической безопасности, Определять направления ресурсосбережения в рамка профессиональной деятельности по профессии (специальности)..

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. Типовые задания для оценки освоения

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

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

3.2 Проверяемые результаты обучения:

Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта

Иметь практический опыт	Виды работ на учебной практике и требования к их выполнению
в: 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	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в

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.	соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности, охраны труда. 9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и форсы обслуживания. 17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи

	в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

3.3 Освоение умений и усвоение знаний

Описание результатов обучения

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
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	Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов Уметь: рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Знать**:** ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента Уметь: выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных сладких блюд, десертов.
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Знать: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента Уметь: выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих

	сладких блюд, десертов.
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Знать: ассортимент рецептуры, пищевая ценность, ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Уметь: выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Знать: ассортимент рецептуры, пищевая ценность, ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Уметь: выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.

4. Организация контроля и оценки освоения программы профессионального модуля

Промежуточный контроль освоения вида профессиональной деятельности по

МДК 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента и МДК 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

Контроль и оценка деятельности обучающихся по учебной и производственной практикам выполняется путем аттестации. Результаты заносятся в аттестационные листы с указанием видов работ, выполненных обучающимися во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

Текущий контроль по ПМ 04 проводится в форме экзамена квалификационного.

Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Условием допуска к экзамену квалификационному является положительная аттестация по МДК 04.01 и МДК 04.02, учебной и производственной практике.

Экзамен квалификационный предполагает проверку теоретических знаний и практических умений выполнения действий, формируемых в рамках профессионального модуля.

Теоретическая часть содержит вопросы, которые позволяют оценить уровень владения

теоретическими знаниями и умениями.
Практическая часть экзамена проверяет сформированность практических умений и профессиональных компетенций соответствующего модуля.

5. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

5.1 Типовые задания для дифференцированного зачета по МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Вариант №1

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

11. Как подают кофе по-венски?
а) с молочными пенками от топленого молока;
б) со взбитыми сливками;
12. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?
а) красящие;
б) дубильные;
в) алкалоид кофеин.
13. Что придает чаю аромат?
а) дубильные вещества;
б) эфирное масло;
в) экстрактивные вещества.
14. Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите?
а) резко ухудшается вкус;
б) приобретает неприятный запах;
в) резко изменяется цвет.
15. В течение какого времени заваренный чай сохраняет вкус и аромат?
а) 15 мин;
б) 30 мин;
в) 1 ч.
16. Какова норма сухого чая на 1 порцию?
а) 1...2 г;
б) 2 г;
в) 2...4 г.
Вставьте пропущенные слова
17. По температуре подачи сладкие блюда делятся на _____ и _____.
18. При варке киселей можно использовать _____ _____, благодаря которому блюда имеют более нежную консистенцию и легче отделяются от стенок посуды.
19. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?
а) добавить сок в конце варки;
б) быстро охладить;
в) посыпать поверхность киселя сахаром.
20. Какая из перечисленных групп веществ обусловливает высокую пищевую ценность кофе?
а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.;
б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;
в) белки, жиры, минеральные вещества.

Вариант № 2

1. Сколько крахмала используют для приготовления киселя средней консистенции?
а) 10...20 г; б) 30...40 г; в) 60...80 г.
2. Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась?
а) перекипел;
б) добавили много сока;
в) медленно охлаждали.
3. Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов?
а) все сразу и варят в течение 20...30 мин;
б) последовательно, учитывая продолжительность варки;
в) закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания.
4. Каковы масса и температура отпуска киселей?

а) 180 г, t~ 20 °С; б) 200 г, *t*~ 15 °С; в) 250 г, *t* = 8 °С.

5. Почему у киселя из ягод слабовыраженный вкус?

а) перекипел;

б) нарушили рецептуру;

в) кипятили сок.

6. Чем можно ароматизировать молочный кисель?

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

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

а) переварить;

б) взбить;

в) протереть.

8. Как подготовить форму для охлаждения густого киселя?

а) смазать маслом;

б) сильно нагреть;

в) смочить водой, посыпать сахаром.

9. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?

а) добавить сок в конце варки;

б) быстро охладить;

в) посыпать поверхность киселя сахаром.

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

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

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

в) белки, жиры, минеральные вещества.

11. Какова норма закладки молотого кофе на 1 порцию?

а) 6…8 г;

б) 5…6 г;

в) 10... 11 г.

12. Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском?

а) 5…8 мин;

б) 8... 10 мин;

в) 10…20 мин.

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

а) для улучшения вкуса;

б) для получения однородной массы;

в) для улучшения цвета.

14. Как подают кофе по-восточному?

а) с молочными пенками от топленого молока;

б) со взбитыми сливками;

в) в турке, не процеживая, с холодной кипяченой водой.

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

а) теряют аромат;

б) поглощают посторонние запахи;

в) разрушаются вкусовые вещества.

16. При какой температуре подают горячие напитки?

а) не ниже 100 °С;

б) не ниже 75 °С;

в) не ниже 65 "С.

Вставьте пропущенные слова

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

киселях молочных _____ крахмал.

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

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

а) крупного помола;

б) из обжаренных зерен;

в) мелкий.

20. Какова норма отпуска кофе натурального?

а) 50…75 г;

б) 75... 100 г;

в) 100... 150 г.

Ключ: ответов к вопросам тестовой работы.

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1 вариант		2 вариант	
1	В	1	Б
2	В	2	Б
3	В	3	Б
4	А	4	Б
5	В	5	В
6	Б	6	Б
7	В	7	В
8	Б	8	В
9	А	9	А
10	Б	10	Б
11	Б	11	А
12	В	12	А
13	Б	13	Б
14	Б	14	В
15	А	15	А,Б
16	А	16	Б
17	Холодные и горячие	17	Картофельный, кукурузный
18	Модифицированный крахмал	18	Шарлотка, каша гурьевская, пудинг
19	А	19	А
20	Б	20	Б

Критерии оценок тестовой работы –

20 – отметка «Отлично»

18-19 – отметка «Хорошо»

10-18 – отметка «Удовлетворительно»

Менее 10 – отметка «Неудовлетворительно».

5.2. Задания для проведения экзамена по МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

Билет №1

Проверяемые результаты обучения:

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

Текст задания:

1. В чем смысл смысл и идея десертов?
2. Каков алгоритм действий при приготовлении напиткана отваре?
3. Составить технологическую карту и рассчитать сырье на «Самбук яблочный» **4** порций по **200 гр**. используя «Сборник рецептур» Н.Э.Захарченко от 2008г. закладка № 448. (приложение 1)

Критерии оценки:

Приложение 1.

1. Ваша задача составить технологическую карту и рассчитать сырье на «Самбук яблочный» **4** порций по **200 гр**. используя «Сборник рецептур» Н.Э.Захарченко от 2008г. закладка № 448.

Рецепт № 448. **Самбук яблочный или сливовый**

Продукты	Масса, г	
	брутто	нетто
Яблоки или	795	700
слива	722	650
Сахар	200	200
Желатин	15	15
Яйца (белки)	2 шт.	48
Вода (для желатина)	420	420
Выход	—	**1000**

Памятка: Технологич
содержащий количест
процесса, изготовлени
пищевую ценность и характеристики блюд

Технологическая карта №
Наименование организации
Дата составления
Источник рецептуры

№	Наименование продуктов	Масса в гр.**брутто**	Масса в гр. **нетто**
1	Яблоки		
2	Сахар		
3	Желатин		
4	Яйцо белки		
5	Вода для желатина		
Выход готового изделия в гр./мл			

Пищевая ценность			
Белки	Жиры	Углеводы	Калории

Наименование блюда

Билет №2

Проверяемые результаты обучения:

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

Текст задания:

1. Десерт обязательно должен быть сладким? Какие несладкие виды десерта вы знаете?
2. Назовите алгоритм действий при приготовлении лимонада?
3. Ваша задача составить технологическую карту и рассчитать сырье на «Кисель из яблок», **4** порции по **200** мл. используя «Сборник рецептур» Н.Э.Захарченко от 2008г. закладка № 434 (приложение 2)

Критерии оценки:

Приложение 2.

1. Ваша задача составить технологическую карту и рассчитать сырье на «Кисель из яблок», **4** порции по **200** мл. используя «Сборник рецептур» Н.Э.Захарченко от 2008г. закладка № 434.

Рецепт № 434. **Кисель из яблок**

Продукты	Масса, г	
	брутто	нетто
Яблоки свежие	170	150
Сахар	100	100
Крахмал картофельный	40	40
Лимонная кислота	1	1
Вода	985	985
Выход	—	**1000**

Памятка : Технологическая карта на продукцию общественного питания - документ, содержащий количество используемого сырья, рецептуру и описание технологического процесса, изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия), а так же пищевую ценность и характеристики блюда.

Технологическая карта №

Наименование организации

Дата составления

Источник рецептуры
Наименование блюда

№	Наименование продуктов	Масса в гр.**брутто**	Масса в гр. **нетто**
1			
Выход готового изделия в гр./мл			
Краткое изложение технологического процесса.			
Пищевая ценность			

Белки	Жиры	Углеводы	Калории

Билет №3

Проверяемые результаты обучения:

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

Текст задания:

1. Чем обусловлено широкое применение яиц при производстве десертов?
2. На какие группы в свою очередь делятся холодные блюда?
3. Ваша задача составить технологическую карту и рассчитать сырье на «Кисель из кураги (густой)», **3** порции по **200** мл. используя «Сборник рецептур» Н.Э.Захарченко от 2008г. закладка № 435 (приложение 3) Критерии оценки:

Приложение 3.

1. Ваша задача составить технологическую карту и рассчитать сырье на «Кисель из кураги (густой)», **3** порции по **200** мл. используя «Сборник рецептур» Н.Э.Захарченко от 2008г. закладка № 435.

Рецепт № 435. **Кисель из кураги**

Продукты	Масса, г	
	брутто	нетто
Курага	100	100
Сахар	100	100
Крахмал картофельный	45	45
Лимонная кислота	1	1
Вода	1100	1100
Выход	—	**1000**

Памятка : Технологическая карта на продукцию общественного питания - документ, содержащий количество используемого сырья, рецептуру и описание технологического процесса, изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия), а так же пищевую ценность и характеристики блюда.

Технологическая карта №
Наименование организации
Дата составления
Источник рецептуры
Наименование блюда

№	Наименование продуктов	Масса в гр.**брутто**	Масса в гр. **нетто**
1			
Выход готового изделия в гр./мл			
Краткое изложение технологического процесса.			
Пищевая ценность			
Белки	Жиры	Углеводы	Калории

Билет №4

Проверяемые результаты обучения:

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

Текст задания:

1. Что такое фламбирование?
2. Для какой группы сладких блюд существуют ограничения по срокам хранения? Назовите их и сроки.
3. Ваша задача составить технологическую карту и рассчитать сырье на «Самбук абрикосовый» из кураги **5** порций по **150 гр**. используя «Сборник рецептур» Н.Э.Захарченко от 2008г. закладка № 449 (приложение 4) Критерии оценки:

Приложение 4

Ваша задача составить технологическую карту и рассчитать сырье на «Самбук абрикосовый» из кураги **5** порций по **150 гр**. используя «Сборник рецептур» Н.Э.Захарченко от 2008г. закладка № 449

Рецепт № 449. **Самбук абрикосовый**

Продукты	Масса, г	
	брутто	нетто
1-й вариант		
Абрикосы или	756	650
курага	250	250
Вода (для желатина)	420	420
2-й вариант		
Абрикосовое пюре (консервы)	500	500

Памятка : Технологическая карта на продукцию общественного питания - документ, содержащий количество используемого сырья, рецептуру и описание технологического процесса, изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия), а так же пищевую ценность и характеристики блюд

Технологическая карта №
Наименование организации
Дата составления
Источник рецептуры
Наименование блюда

№	Наименование продуктов	Масса в гр.**брутто**	Масса в гр. **нетто**
1			
Выход готового изделия в гр./мл			
Краткое изложение технологического процесса.			
Пищевая ценность			
Белки	Жиры	Углеводы	Калории

Билет №5

Проверяемые результаты обучения:

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

Текст задания:

1. Что такое простой сироп и для чего его применяют?
2. Что такое муссы и чем они отличаются от желе?

3.Ваша задача составить технологическую карту и рассчитать сырье на «Крем шоколадный » (2 колонка), **4** порций по **150 гр**.используя «Сборник рецептур» Н.Э.Захарченко от 2008г.закладка № 450 (приложение 5)

Критерии оценки:

Приложение 5

Ваша задача составить технологическую карту и рассчитать сырье на «Крем шоколадный » 2 колонка , **4** порции по **150 гр**.используя «Сборник рецептур» Н.Э.Захарченко от 2008г.закладка № 450

Рецепт № 450. **Крем ванильный (или шоколадный, кофейный)**

Продукты	Масса крема, г					
	ванильного или шоколадного на яично-молочной смеси		ванильного или шоколадного		кофейного	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Сливки 35%-ной жирности	500	500	700	700	700	700
Сахар	150	150	—	—	—	—
Рафинадная пудра	—	—	200	200	150	150
Молоко	211	200*	—	—	—	—
Яйца	2 шт.	80	—	—	—	—
Желатин	20	20	20	20	20	20
Ванилин или:	0,15	0,15	0,15	0,15	—	—
какао-порошок	30	30	30	30	—	—
кофейный настой	50	50	—	—	50	50
Вода (для желатина)	160	160	160	160	160	160
Выход	—	**1000**	—	**1000**	—	**1000**

* Здесь и далее указана масса молока кипяченого для крема.

Памятка : Технологическая карта на продукцию общественного питания - документ, содержащий количество используемого сырья, рецептуру и описание технологического процесса, изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия), а так же пищевую ценность и характеристики блюд

Технологическая карта №
Наименование организации
Дата составления
Источник рецептуры
Наименование блюда

№	Наименование продуктов	Масса в гр.**брутто**	Масса в гр. **нетто**
1			
Выход готового изделия в гр./мл			
Краткое изложение технологического процесса.			
Пищевая ценность			
Белки	Жиры	Углеводы	Калории

Билет №6

Проверяемые результаты обучения:

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

реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

Текст задания:

1.Что такое карамелизация?

2. Как выбор посуды может повлиять на качество мусса?

3. Ваша задача составить технологическую карту и рассчитать сырье на «Желе из цитрусовых» лимонное **4** порций по **150 гр**. используя «Сборник рецептур» Н.Э.Захарченко от 2008г. закладка № 442. (приложение 6) Критерии оценки:

Приложение 6

Ваша задача составить технологическую карту и рассчитать сырье на «Желе из цитрусовых» лимонное **4** порций по **150 гр**. используя «Сборник рецептур» Н.Э.Захарченко от 2008г. закладка № 442.

№ 442. Желе из цитрусовых

Продукты	Масса, г	
	брутто	нетто
Цитрусовые (варианты):		
лимоны	64	27*
апельсины	114	50*
мандарины	167	95*
Сахар	120	120
Лимонная кислота	1,5	1,5
Желатин	30	30
Вода:		
для лимонов	935	935
апельсинов	910	910
мандаринов	865	865
Выход	—	**1000**

* Масса сока.

Памятка : Технологическая карта на продукцию общественного питания - документ, содержащий количество используемого сырья, рецептуру и описание технологического процесса, изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия), а так же пищевую ценность и характеристики блюд

Технологическая карта №
Наименование организации
Дата составления
Источник рецептуры
Наименование блюда

№	Наименование продуктов	Масса в гр.**брутто**	Масса в гр. **нетто**
1			
Выход готового изделия в гр./мл			
Краткое изложение технологического процесса.			
Пищевая ценность			
Белки	Жиры	Углеводы	Калории

Билет №7

Проверяемые результаты обучения:

- Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

Текст задания:

1. Что такое самбуки, краткое описание технологического процесса?

2. 12 шагов приготовления пудинга?

3. Ваша задача составить технологическую карту и рассчитать сырье на «Желе из смородины черной» **4** порций по **200 гр**. используя «Сборник рецептур» Н.Э.Захарченко от 2008г. закладка № 441. (приложение 7) Критерии оценки:

Приложение 7

Ваша задача составить технологическую карту и рассчитать сырье на «Желе из смородины черной» **4** порций по **200 гр**. используя «Сборник рецептур» Н.Э.Захарченко от 2008г. закладка № 441.

Рецепт № 441. **Желе из плодов или ягод свежих**

Продукты	Масса, г	
	брутто	нетто
1-й вариант		
Клюква или	126	120
смородина красная	128	120
черная	122	120
Вода	900	900
2-й вариант		
Земляника садовая (или малина)	165	140
Вода	840	840
3-й вариант		
Вишня*	165	140
Вода	860	860
Сахар	120	120
Желатин	30	30
Лимонная кислота**	1	1
Выход	—	**1000**

* Норма закладки указана на вишню без косточки.

** Для приготовления желе из клюквы, смородины, вишни лимонную кислоту не используют.

Технологическая карта №

Наименование организации

Дата составления

Источник рецептуры

Наименование блюда

№	Наименование продуктов	Масса в гр.**брутто**	Масса в гр. **нетто**
1			
Выход готового изделия в гр./мл			
Краткое изложение технологического процесса.			
Пищевая ценность			
Белки	Жиры	Углеводы	Калории

Билет №8

Проверяемые результаты обучения:

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

Текст задания:

1. Краткое описание процесса приготовления мягкого мороженого?

2. Назовите условия хранения, сроки и температуры для фрукт,ягод.

3. Ваша задача составить технологическую карту и рассчитать количество сырья для приготовления 74 порций «Шарлотки с яблоками». 74 порций по **140 гр.** где 120 гр шарлотка/ 20 гр соус. используя «Сборник рецептур» Н.Э.Захарченко от 2008г. закладка № 463 (приложение 8)

Критерии оценки:

Приложение 8

1. Ваша задача составить технологическую карту и рассчитать количество сырья для приготовления 74 порций «Шарлотки с яблоками». 74 порций по **140 гр.** где 120 гр шарлотка/ 20 гр соус. используя «Сборник рецептур» Н.Э.Захарченко от 2008г. закладка № 463.

Рецепт № 463. **Шарлотка с яблоками**

Продукты	Масса, г	
	брутто	нетто
Яблоки	500	350
Хлеб пшеничный (из муки высшего или первого сорта)	325	325
Молоко	150	150
Яйца	$1^1/_4$ шт.	50
Сахар	100	100
Корица	1	1
Масло сливочное	50	50
Готовая шарлотка с яблоками	—	850
Соус (рецепт № 414)	—	150
Выход	—	**1000**

Памятка : Технологическая карта на продукцию общественного питания - документ, содержащий количество используемого сырья, рецептуру и описание технологического процесса, изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия), а так же пищевую ценность и характеристики блюд

Технологическая карта №

Наименование организации

Дата составления

Источник рецептуры

№	Наименование продуктов	Масса в гр.**брутто**	Масса в гр. **нетто**
1			
Выход готового изделия в гр./мл			
Краткое изложение технологического процесса			
Пищевая ценность			

Белки	Жиры	Углеводы	Калории

Наименование блюда

Билет №9

Проверяемые результаты обучения:

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

Текст задания:

1. Опишите технологию влажного способа карамелизации?

2. Что такое кисели и краткая технология их приготовления?

3. Ваша задача составить технологическую карту и рассчитать количество сырья для приготовления 28 порций «Яблок в тесте жарениые». 28 порций по **140 гр.** используя «Сборник рецептур» Н.Э.Захарченко от 2008г. закладка № 461.(приложение 9)

Критерии оценки:

Приложение 9

Ваша задача составить технологическую карту и рассчитать количество сырья для приготовления 28 порций «Яблок в тесте жарениые». 28 порций по **140 гр.** используя «Сборник рецептур» Н.Э.Захарченко от 2008г. закладка № 461.

Рецепт № 461. **Яблоки в тесте жареные**

Продукты	Масса, г	
	брутто	нетто
Яблоки	100	70
Сахар (для посыпания яблок)	3	3
Мука пшеничная	20	20
Яйцо	½ шт.	20
Молоко	20	20
Сметана	5	5
Сахар (для теста)	3	3
Соль	0,2	0,2
Жир кулинарный	10	10
Жареные яблоки	—	130
Рафинадная пудра	10	10
Выход	—	**140**

Технологическая карта №

Наименование организации

Дата составления

Источник рецептуры

Наименование блюда

№	Наименование продуктов	Масса в гр.**брутто**	Масса в гр. **нетто**
1			

Выход готового изделия в гр./мл			
Краткое изложение технологического процесса			
Пищевая ценность			
Белки	Жиры	Углеводы	Калории

Билет № 10

Проверяемые результаты обучения:

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

Текст задания:

1. Что такое самбуки, краткое описание технологического процесса?
2. Разрешается или нет, предприятиям общественного питания приготавливать кисломолочные продукты?

3. Ваша задача рассчитать количество сырья для производства 150 порций кофе (2вариант)(растворимый)с сахаром ,лимоном и коньяком используя «Сборник рецептур» Н.Э.Захарченко от 2008г. закладка № 472,473 (приложение 10)

Критерии оценки:

Приложение 10

1. Ваша задача рассчитать количество сырья для производства 150 порций кофе (2вариант)(раствс ользуя «Сборник рецептур» Н.Э.Захарченко о

Рецепт № 472. **Кофе черный**

Продукты	Масса нетто, г
1-й вариант (для кофеварки типа «Экспресс»)	
Кофе натуральный	6
Выход	**100**
2-й вариант	
Кофе натуральный нерастворимый	40
Вода	1100
Кофе натуральный растворимый	10
Вода	1030
Выход	**1000**

Рецепт № 473. **Кофе черный с лимоном и коньяком или ликером**

Продукты	Масса нетто, г
Кофе черный (рецепт № 472, 2-й вариант)*	100
Сахар	15
Лимон	8/7**
Коньяк или	25
ликер	15
Выход: с сахаром, лимоном и коньяком	**100/15/7/25**
сахаром, лимоном и ликером	**100/15/7/15**

№	Наименование продуктов	Масса в гр.**брутто**	Масса в гр. **нетто**
1			
2			
3			
4			

Билет № 11

Проверяемые результаты обучения:

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

Текст задания:

1. Что такое кремы и на какие группы они делятся?
2. 6 состовляющих качественного морса.

3. Ваша задача составить технологическую карту и рассчитать количество сырья для приготовления 32 порций «Яблоки с рисом». 32 порций по **115 гр** используя «Сборник рецептур» Н.Э.Захарченко от 2008г. закладка № 665. (приложение 11)

Критерии оценки:

Приложение 11

1. Ваша задача составить технологическую карту и рассчитать количество сырья для приготовления 32 порций «Яблоки с рисом». 32 порций по **115 гр.** используя «Сборник рецептур» Н.Э.Захарченко от 2008г. закладка № 665.

Рецепт № 665. **Яблоки с рисом (диеты № 2, 7, 8, 10)**

Продукты	Масса, г	
	брутто	нетто
Для яблок с рисом		
Яблоки	100	70
Рис	15	15
Молоко	45	45
Масло сливочное	5	5
Сахар	10	10
Ванилин	0,02	0,02
Яйца	1/10 шт.	4
Лимонная кислота	0,003	0,003
Лимонная цедра	3	3
Изюм	10	10
Готовые яблоки с рисом	—	85
Для соуса		
Курага	10	10
Сахар	15	15
Вода	10	10
Готовый соус	—	30
Выход	—	**180**

Памятка : Технологическая карта на продукцию общественного питания - документ, содержащий количество используемого сырья, рецептуру и описание технологического

процесса, изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия), а так же пищевую ценность и характеристики блюд

Технологическая карта №

Наименование организации

Дата составления

Источник рецептуры

Наименование блюда

№	Наименование продуктов	Масса в гр.**брутто**	Масса в гр. **нетто**
1			
Выход готового изделия в гр./мл			
Краткое изложение технологического процесса			
Пищевая ценность			
Белки	Жиры	Углеводы	Калории

Билет № 12

Проверяемые результаты обучения:

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

Текст задания:

1.Что такое желе,из чего готовят ,от чего зависит плотность?

2. На какие группы подразделяются кисели?

3. Ваша задача составить технологическую карту молочный коктейль шоколадный (приложение 12)

Критерии оценки:

Приложение 12

Состав вашего коктейля ; Молоко пастеризованое 150 гр, Мороженое сливочное 120 гр, Сироп шоколадный 30 гр, Сливки взбитые 30 гр, шоколад молочный (тертый) 20 гр, вафельная трубочка 10 гр

Ваша задача собрать рецепт, составить технологическую карту.

Технологическая карта №

Наименование организации

Дата составления

Источник рецептуры

Наименование блюда

№	Наименование продуктов	Масса в гр.брутто	Масса в гр. нетто
1			
Выход готового изделия в гр./мл			
Краткое изложение технологического процесса			
Пищевая ценность			
Белки	Жиры	Углеводы	Калории

Билет № 13

Проверяемые результаты обучения:

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

Текст задания:

1. Технология приготовления каши гурьевской (2 вариант)
2. Краткая технология приготовления Латте.
3. Ваша задача, рассчитать стоимость шоколадного коктейля. (приложение 13)

Критерии оценки:

Приложение 13

Выход вашего коктейля должен быть 360 гр.
Состав вашего коктейля ; Молоко пастеризованое 150 гр, Мороженое сливочное 120 гр, Сироп шоколадный 30 гр, Сливки взбитые 30 гр, шоколад молочный (тертый) 20 гр, вафельная трубочка 10 гр
Ваша задача собрать рецепт, составить калькуляционную карту.

№	Наименование продуктов	Еденица измерения	количество	цена в рублях	Сумма в рублях
1	Мороженое шоколадное	Пачка 0,450 кг	4	670-00	2680-00
2	Молоко пастеризов, тетра пак.	Пакет 0,9 л	7	150-00	1050-00
3	Сироп шоколадный « Херши»	Бутылка 380 гр	6	265-00	1590-00
4	Трубочки вафельные	банка 300 гр (30 штук)	5	250-00	1250-00
5	Сливки взбитые шоколадные	Балончик 320гр	3	310-00	930-00
6	Шоколад молочный	Плитка 95 гр	10	97-00	970-00

Потери шоколада при измельчении 5 %

Калькуляционная карта на: « Коктейль молочный, шоколадный»
Наименование организации:_____
Выход :_____
Калькулятор_____
Дата_____
Торговая наценка: **95%**

№	Наименование продуктов	Масса брутто в гр.	Масса нетто в гр.	Цена в рублях	Сумма в рублях
1					
Выход готового блюда_____				Себестоимость ___ Цена с наценкой___	

Билет № 14

Проверяемые результаты обучения:

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

Текст задания:

1. Назовите жилирующие вещества известные вам, применяемые для приготовления десертов?
2. Краткая технология приготовления Аффогато?
3. Ваша задача составить технологическую карту на смузи из овощей. (приложение 14)

Критерии оценки:

Приложение 14

Ваша задача составить технологическую карту на смузи из овощей.
Выход вашего смузи должен быть **300** гр.
Состав вашего смузи ; Огурец свежий 100 гр, Сок томатный 100 гр, Перец сладкий 50 гр, Шпинат 40гр, Семена Чиа 10 гр.
Ваша задача собрать рецепт, составить технологическую (без льда) .
При составлении технологической карты учитывайте отходы на механическую обработку овощей, в качестве примера возьмите процент отходов 8%. Более точный процент отходов составляется комиссией специальном актом и регулируется таблицей потерь по сезонам сборника рецептур.

Технологическая карта №
Наименование организации
Дата составления
Источник рецептуры

Наименование блюда

№	Наименование продуктов	Масса в гр.брутто	Масса в гр. нетто
1			
Выход готового изделия в гр./мл			
Краткое изложение технологического процесса			
Пищевая ценность			
Белки	Жиры	Углеводы	Калории

Билет № 15

Проверяемые результаты обучения:

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

Текст задания:

1. Что относится к комбинированным способам приготовления горячих напитков?
2. Что такое суфле?

3. Ваша задача составить технологическую карту на смузи из фруктовое, рассчитать стоимость вашего смузи (приложение 15)

Критерии оценки:

Приложение 15

Ваша задача составить технологическую карту на смузи из фруктовое, рассчитать стоимость вашего смузи.

Выход вашего смузи должен быть 300 гр.

Состав вашего смузи ; Манго свежие 100 гр, Апельсин 50 гр, Лимон 50 гр, Сироп кленовый 40гр, Семена Чиа 10 гр. Лед 50 гр.

Ваша задача собрать рецепт, составить технологическую и калькуляционную карту.

№	Наименование продуктов	Еденица измерения	количество	цена в рублях	Сумма в рублях
1	Манго свежие	Штука 250 гр	5	200-00	1000-00
2	Апельсины свежие	Ящик 20 кг	1	3000-00	3000-00
3	Лимоны свежие	Ящик 20 кг	1	2000-00	2000-00
4	Сироп кленовый	Бутылка 250 гр	10	500-00	5000-00
5	Семена Чиа	Пачка 200 гр	5	200-00	1000-00

При составленнии калькуляции и технологической карты учитывайте отходы на механическую обработку фруктов, в качестве примера возьмите процент отходов для манго 38%, апельсины 10%,лимоны 9% Более точный процент отходов составляется комиссией специальном актом .

Калькуляционная карта на: « Смузи фруктовый»

Наименование организации:_____

Выход :_____

Калькулятор_____

Дата_____

№	Наименование продуктов	Масса брутто в гр.	Масса нетто в гр.	Цена в рублях	Сумма в рублях
1					
Выход готового блюда_____				Себестоимость ____ Цена с наценкой___	

Торговая наценка: **55%**

Технологическая карта №

Наименование организации

Дата составления

Источник рецептуры

Наименование блюда

№	Наименование продуктов	Масса в гр.брутто	Масса в гр. нетто
1			
Выход готового изделия в гр./мл			
Краткое изложение технологического процесса			

Билет № 16

Проверяемые результаты обучения:

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

Текст задания:

1. Каким образом каши «превращают» в сладкие блюда?
2. Новые тенденции в приготовлении милкшейка?

3. Ваша задача рассчитать количество сырья для производства 61 порций кофе (2вариант)(растворимый)с сахаром и сливками «Сборник рецептур» Н.Э.Захарченко от 2008г. закладка № 472,474 (приложение 16)
Критерии оценки:

Приложение 16

1. Ваша задача рассчитать количество сырья для производства 61 порций кофе (2вариант)(растворимый)с сахаром и сливками «Сборник рецептур» Н.Э.Захарченко от 2008г. закладка № 472 474

Рецепт № 472. **Кофе черный**

Продукты	Масса нетто, г
1-й вариант (для кофеварки типа «Экспресс»)	
Кофе натуральный	6
Выход	**100**
2-й вариант	
Кофе натуральный нерастворимый	40
Вода	1100
Кофе натуральный растворимый	10
Вода	1030
Выход	**1000**

Рецепт № 474. **Кофе черный с молоком или со сливками**

Продукты	Масса нетто, г
Кофе черный (рецепт № 472, 2-й вариант)	100
Сахар	15
Молоко или сливки	25
Выход	**100/15/25**

№	Наименование продуктов	Масса в гр.**брутто**	Масса в гр. **нетто**
1			

ОТВЕТЫ НА БИЛЕТЫ

Билет №1

1.В чем смысл и идея десертов?

Смысл десерта - не добавить сытости, а, наоборот, снять ощущение послеобеденной тяжести, не вызывать у человека желания заснуть. Вот почему десерт в его точном французском кулинарном понимании - это не просто сладкое блюдо на заедку или в конце всего обеда, а обязательно легкое, освежающее блюдо.

2. Каков алгоритм действий при приготовлении напиткана отваре?

1. Приготовление отвара: отделение сока, отваривание цедры или мезги, процеживание отвара. Хранение сока на холоде в неокисляющейся посуде.
2. Приготовление сиропа: соединение отвара с сахаром, доведение до кипения
3. Введение сока в конце приготовления, для сохранения цвета и витамина С
4. Охлаждение, порционирование

3. Ваша задача составить технологическую карту и рассчитать сырье на «Самбук яблочный» **4** порций по **200 гр**. используя «Сборник рецептур» Н.Э.Захарченко от 2008г. закладка № 448

№	Наименование продуктов	Масса в гр.**брутто**	Масса в гр. **нетто**
1	Яблоки	636	560
2	Сахар	160	160
3	Желатин	12	12
4	Яйцо белки	38	38
5	Вода для желатина	340	340
Выход готового изделия в гр./мл			**200 гр**

Краткое изложение технологического процесса.

Для приготовления фруктового пюре яблоки (без семенного гнезда) или сливы без косточек кладут на противень, подливают небольшое количество воды и запекают в жарочном шкафу до мягкости. Затем их охлаждают и протирают.

Фруктовое пюре из яблок (яблочный самбук), абрикосов (абрикосовый самбук) или слив (сливовый самбук) смешивают с сахаром и яичными белками и взбивают при охлаждении до увеличения в объеме в 2—3 раза и образования однородной пышной пены. Подготовленный желатин растворяют, охлаждают до 40—50°С и тонкой струйкой при быстром непрерывном перемешивании вливают во взбитую массу, разливают в формы для желирования и охлаждают. Отпускают со сладкими соусами или плодово-ягодными сиропами.Однородная пышная масса бледно серого цвета, консистенция воздушная, нежная, вкус и запах соответствует продукты из которого приготавливалось .

Пищевая ценность			
Белки	Жиры	Углеводы	Калории

Билет №2

1.Десерт обязательно должен быть сладким? Какие несладкие виды десерта вы знаете?

Десерт, как правило, является сладким (например, пирожное или мороженое), но бывают и несладкие десерты из фруктов, орехов, сыров, несладких кондитерских изделий. Кроме того, не все сладкие блюда являются десертами, например, в китайской кухне имеются сладкие мясные блюда, не являющиеся десертами. В Китае также встречаются конфеты с перцем и имбирём вместо сахара. Коренные американцы до прихода европейцев делали шоколад с перцем и пряностями вместо сахара. Даже в русской кухне встречаются несладкие десерты - например, чёрная икра. Классическим французским десертом считается сыр

2. Назовите алгоритм действий при приготовлении лимонада?

1. Приготовление отвара: отделение сока, отвариваниена воде 1/3 части воды по рецептуре цедры (или мезги) и процеживание отвара. Хранение сока на холоде в неокисляющейся посуде.

2. Приготовление концентрированного сиропа: соединение отвара с сахаром, доведение до кипения.

3. Введение сока (в сыром виде для сохранения витамина С и красящих веществ).
4. Разбавление холодной водой (оставшаяся часть воды по рецептуре). По желанию можно использовать газированную воду.
5. Охлаждение, порционирование.
3. Ваша задача составить технологическую карту и рассчитать сырье на «Кисель из яблок», **4** порции по **200** мл. используя «Сборник рецептур» Н.Э.Захарченко от 2008г. закладка № 434

№	Наименование продуктов	Масса в гр.**брутто**	Масса в гр. **нетто**
1	Яблоки свежие	136	120
2	Сахар	80	80
3	Крахмал картофельный	32	32
4	Лимонная кислота	0,8	0,8
5	Вода	788	788
Выход готового изделия в гр./мл			**200 мл**

Краткое изложение технологического процесса.

Яблоки с кожицей (без семенного гнезда) нарезают, заливают горячей водой и варят в закрытой посуде до готовности. Яблоки протирают, соединяют с отваром, в котором они варились, добавляют сахар, лимонную кислоту, доводят кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Отпускают кисель обычным способом.

Характеристики; желеобразная,однородная масса без комочков крахмала, кусочки протертых фруктов равномерно распределены, вкус,цвет и запах соответствуют ягодам и фруктам из которых готовился кисель,в меру сладкий ,в меру кислый

Пищевая ценность

Белки	Жиры	Углеводы	Калории

Билет №3

1.Чем обусловлено широкое применение яиц при производстве десертов?
Белок яйца обладает связующими свойствами, является хорошим пенообразователем, удерживает сахар, поэтому его применяют при производстве самбуков и других холодных сладких блюд. Объём белка при взбивании увеличивается в 7 раз, при добавлении сахара объём снижается в 1,5 раза. Взбитые белки придают готовым блюдам лёгкую пышную консистенцию и нежный вкус.
2. На какие группы в свою очередь делятся холодные блюда?
Холодные блюда, в свою очередь, подразделяют на:

- плоды и ягоды свежие и быстрозамороженные, фруктовые салаты;
- компоты, фрукты в сиропе;

- желированные (кисели, желе, муссы, самбуки, кремы);
- взбитые сливки и сметана;
- замороженные (мороженое, парфе, сорбет).

3. Ваша задача составить технологическую карту и рассчитать сырье на «Кисель из кураги (густой)», **3** порции по **200** мл. используя «Сборник рецептур» Н.Э.Захарченко от 2008г. закладка № 435

Технологическая карта №
Наименование организации
Дата составления
Источник рецептуры
Наименование блюда

№	Наименование продуктов	Масса в гр.**брутто**	Масса в гр. **нетто**
1	Курага	60	60
2	Сахар	60	60
3	Крахмал картофельный	27	27
4	Лимонная кислота	0,6	0,6
5	Вода	660	660
Выход готового изделия в гр./мл			

Краткое изложение технологического процесса.

Способ приготовления. Курагу промывают, заливают горячей водой и оставляют на 2... 3 ч для набухания. Затем варят в той же воде до готовности, протирают, соединяют с отваром, сахаром, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Отпускают кисель разливая в стаканы или креманки. Поверхность киселя посыпают сахарным песком. Характеристики; желеобразная,однородная масса без комочков крахмала, кусочки протертых фруктов равномерно распределены, вкус,цвет и запах соответствуют ягодам и фруктам из которых готовился кисель,в меру сладкий ,в меру кислый.

Пищевая ценность			
Белки	Жиры	Углеводы	Калории

Технолог ФИО_____

Билет №4

1.Что такое фламбирование?

Фламбирование (иногда «фламбе», фр. flambé, от фр. flamber — пылать, пламенеть) в кулинарии — приготовление пищи в условиях естественного огня. Приём кулинарной обработки, при котором блюдо поливают коньяком, водкой или другим крепким алкогольным напитком и поджигают, при этом спирт выгорает, а у блюда появляются своеобразные вкус и аромат.

2. Для какой группы сладких блюд существуют ограничения по срокам хранения? Назовите их и сроки.

В группе холодных сладких блюд ограниченны сроки хранения для десертов со взбитыми сливками, кремов, муссов, желе. Порционное мороженое хранению не подлежит. Санитарными правилами установлено, что холодные десерты и напитки можно хранить до 1 ч, а горячие сладкие блюда - до 2 ч.

3.Ваша задача составить технологическую карту и рассчитать сырье на «Самбук абрикосовый» из кураги **5** порций по **150 гр**. используя «Сборник рецептур» Н.Э.Захарченко от 2008г. закладка № 449.

№	Наименование продуктов	Масса вгр.**брутто**	Масса в гр.**нетто**
1	Курага	188	188
2	Вода для желатина	315	315
3	Сахар	150	150
4	Желатин	11	11
5	Яйцо белок	36	36
Выход готового изделия в гр./мл			**150**

Курагу промывают и предварительно замачивают,затем варят и протирают. В пюре добавляют сахар, яичный белок и взбивают при охлаждении до увеличения в объеме в 2—3 раза и образования однородной пышной пены. Подготовленный желатин растворяют, охлаждают до 40—50°С и тонкой струйкой при быстром непрерывном перемешивании вливают во взбитую массу, разливают в формы для желирования и охлаждают. Отпускают со сладкими соусами или плодово-ягодными сиропами.

Однородная пышная масса бледно оранжевого цвета, консистенция воздушная, нежная, вкус и запах соответствует продукты из которого приготавливалось

Пищевая ценность			
Белки	Жиры	Углеводы	Калории

Билет №5

1.Что такое простой сироп и для чего его применяют?

Простой сироп, это всего лишь смесь сахара с достаточным количеством воды, которую мы нагрели до полного растворения сахара. Можно добавить в него любые спиртные напитки на свой вкус, пряности и дать постоять под крышкой 15-20 минут. Такой сироп хорош для варки фруктов, пропитки бисквитов, промазки слоеных изделий.

2. **Что такое муссы и чем они отличаются от желе?**

Муссы. Мусс отличается от желе тем, что сироп с желатином охлаждают до 25—30°С и взбивают в миксере или вручную до увеличения в объеме в 4—5 раз. Еще не застывшую массу быстро разливают в формы и охлаждают. Перед отпуском форму с

муссом опускают на 2/3 высоты на несколько секунд в горячую воду и выкладывают в вазочку или в креманку. При отпуске поливают сладким соусом или натуральным плодово-ягодным сиропом.

Можно готовить муссы и без желатина — с манной крупой. Для этого в кипящий сироп всыпают манную крупу, беспрерывно размешивая, заваривают ее, массу охлаждают и взбивают.

3. Ваша задача составить технологическую карту и рассчитать сырье на «Крем шоколадный » (2 колонка), **4** порций по **150 гр**.используя «Сборник рецептур» Н.Э.Захарченко от 2008г.закладка № 450

№	Наименование продуктов	Масса в гр.**брутто**	Масса в гр. **нетто**
1	Сливки 35 % жирности	420	420
2	Рафинадная пудра	120	120
3	Желатин	12	12
4	Какао порошок	18	18
5	Вода для желатина	96	96
Выход готового изделия в гр./мл **150** гр			4 по 150 гр **600** гр общий выход

Краткое изложение технологического процесса.

Какао-порошок, растертый с рафинадной пудрой, вводят во взбитые сливки. Затем при непрерывном помешивании добавляют тонкой струйкой, слегка остывший растворенный желатин. Готовый крем быстро разливают в формочки и охлаждают. Перед отпуском форму с кремом опускают на несколько секунд в теплую воду, затем, вынув из воды, встряхивают и выкладывают крем в вазочку или на десертную тарелку. При отпуске его поливают сиропом кофейным или шоколадным либо соусом земляничным, малиновым, вишневым.

Крем имеет плотную, но воздушно- однородную структуру, вкус соответствует продуктам входящих в состав.

Пищевая ценность			
Белки	Жиры	Углеводы	Калории

илет №6

1.Что такое карамелизация?

Карамелиза́ция — процесс химического преобразования сахаров при нагревании с образованием большого количества мономерных и полимерных продуктов.

2. Как выбор посуды может повлиять на качество мусса?

Мусс не разрешается взбивать в алюминиевой посуде, так как от этого изменяется его цвет и появляется привкус металла

3. Ваша задача составить технологическую карту и рассчитать сырье на «Желе из цитрусовых» лимонное **4** порций по **150 гр**. используя «Сборник рецептур» Н.Э.Захарченко от 2008г. закладка № 442.

№	Наименование продуктов	Масса в гр.**брутто**	Масса в гр. **нетто**
1	Лимоны	39	16*
2	Сахар	72	72
3	Лимонная кислота	0,9	0,9
4	Желатин	18	18
5	Вода	561	561
Выход готового изделия в гр./мл			**150**

Краткое изложение технологического процесса.

Готовят сахарный сироп, настаивают его с цедрой, процеживают, вводят подготовленный желатин, доводят до кипения и вливают сок лимона. Если сироп получился мутным, его осветляют. Для этого сырой яичной белок смешивают с равным количеством холодной воды, вливают в охлажденный до 77—75°С сироп, доводят до кипения и затем кипятят 8—10 мин при слабом нагреве. Осветленный сироп процеживают и разливают в формы

Плотная однородная масса, без примесей и осадка, прозрачная, глянцевая, хорошо сохранившая форму в которой застывала. Вкус ,цвет и запах соответствует ягодам и плодам из которых приготавливалось желе.

Пищевая ценность

Белки	Жиры	Углеводы	Калории

Билет №7

1.Что такое самбуки,краткое описание технологического процесса?

Самбуки. Самбук является разновидностью мусса. При изготовлении его фруктовое пюре из яблок (яблочный самбук), абрикосов (абрикосовый самбук) или слив (сливовый самбук) смешивают с сахаром и яичными белками и взбивают при охлаждении до увеличения в объеме в 2—3 раза и образования однородной пышной пены. Подготовленный желатин растворяют, охлаждают до 40—50°С и тонкой струйкой при быстром непрерывном перемешивании вливают во взбитую массу, разливают в формы для желирования и охлаждают. Отпускают со сладкими соусами или плодово-ягодными сиропами.

2. 12 шагов приготовления пудинга?

1. ***Готовят основу пудинга***: варят вязкую сладкую кашу или замачивают в молоке сухари (бисквит, пшеничный хлеб).
2. Отделяют белки от желтков.
3. Желтки растирают с сахаром, белки взбивают в пышную пену.
4. Подготовленные желтки соединяют с основой пудинга и перемешивают.
5. Вводят подготовленный изюм, орехи, цукаты.
6. Вводят взбитые белки в два-три приема и аккуратно перемешивают.
7. Форму смазывают маслом и присыпают сухарями (для парового — смазывают маслом и присыпают сахаром).
8. Массу для пудинга кладут в форму, поверхность разравнивают.
9. Запекают при температуре 250–280 °С (для парового — варят на пару).
10. Проверяют готовность (по плотности или с помощью деревянной шпажки).
11. Готовый пудинг слегка охлаждают, вынимают из формы.
12. ***Отпускают*** с соусом. К запеченному пудингу соус подливают сбоку, паровой — поливают сверху.

3. Ваша задача составить технологическую карту и рассчитать сырье на «Желе из смородины черной» **4** порций по **200 гр**. используя «Сборник рецептур» Н.Э.Захарченко от 2008г. закладка № 441

№	Наименование продуктов	Масса в гр.**брутто**	Масса в гр. **нетто**
1	Смородина черная	98	96
2	Вода	720	720
3	Сахар	96	96
4	Желатин	24	24
Выход готового изделия в гр./мл			**200 гр**

Краткое изложение технологического процесса.

Способ приготовления. Из перебранных и промытых ягод отжимают сок и хранят его на холоде. Оставшуюся мезгу заливают горячей водой и варят 5... 8 мин. Отвар процеживают, добавляют сахар, нагревают до кипения, удаляют с поверхности сиропа пену, затем добавляют подготовленный желатин, размешивают его до полного растворения, вновь доводят до кипения, процеживают.

В подготовленный сироп с желатином добавляют ягодный сок, разливают в порционные формочки и оставляют на холоде при температуре от 0 до 8 °С в течение 1,5... 2 ч для застывания.

Перед отпуском формочку с желе (на ⅔ объема) погружают на несколько секунд в горячую воду, слегка встряхивают и выкладывают желе в креманку или вазочку.

Отпускают желе по 100... 150 г на порцию с соусом, сиропом плодовым или ягодным натуральным (по 20 г на порцию), или со взбитыми сливками (20... 30 г на порцию), или подают кипяченое холодное молоко (100... 150 г на порцию).

Желе должно быть прозрачным. Если оно получилось мутным, его осветляют яичным белком (24 г на 1000 г желе). Для этого белок, смешанный с равным количеством холодной воды, вливают в сироп и проваривают в течение 8 ... 10 мин при слабом кипении. Осветленный сироп процеживают

Плотная однородная масса, без примесей и осадка, прозрачная, глянцевая, хорошо сохранившая форму в которой застывала. Вкус ,цвет и запах соответствует ягодам и

плодам из которых приготавливалось желе.			
Пищевая ценность			
Белки	Жиры	Углеводы	Калории

Билет №8

1.Краткое описание процесса приготовления мягкого мороженого?

Подготовленную смесь заливают бункер фризера и включают его. Из бункера приготовленная масса поступает в морозильный цилиндр фризера, там производится готовый продукт – мороженое. Образуемый тонкий замёрзший слой на внутренней поверхности цилиндра постоянно срезается шнеком- ножом мешалки фризера, замораживается и взбивается битером цилиндра – готовится мороженное. В этом цилиндре одномоментно происходит три процесса: перемешивание, взбивание и замораживание до температуры готового продукта -8°С.

2. **Назовите условия хранения, сроки и температуры для фрукт,ягод,**

Свежие фрукты и ягоды хранят промытыми и обсушенными в холодильных шкафах при температуре от 0 до 6 °С, холодные сладкие блюда и напитки хранят в охлаждаемых прилавках и шкафах-витринах при температуре от 2 - 4 °С в течение суток. Для их хранения лучше использовать неокисляющуюся посуду - фарфоровую или эмалированную

3. Ваша задача составить технологическую карту и рассчитать количество сырья для приготовления 74 порций «Шарлотки с яблоками». 74 порций по **140 гр.** где 120 гр шарлотка/ 20 гр соус. используя «Сборник рецептур» Н.Э.Захарченко от 2008г. закладка № 463

№	Наименование продуктов	Масса в гр.**брутто**	Масса в гр. **нетто**
1	Яблоки	4440	3108
2	Хлеб пшенничный	2841	2841
3	Молоко	1332	1332
4	Яйца	11 1/4	444 гр
5	Сахар	888	888
6	Корица	9	9
7	Масло сливочное	444	444
8	Соус	1480	1480
Выход готового изделия в гр./мл			**120/20**

Краткое изложение технологического процесса

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

Черствый пшеничный 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 приготовляют сладкий льезон. В льезоне смачивают прямоугольные куски хлеба с одной стороны и укладывают на подготовленные противни, в формы или формочки, смазанные сливочным маслом, смоченной стороной ко дну и стенкам,

выстилая их полностью. На хлеб кладут фарш и закрывают сверху такими же пластами хлеба, укладывая смоченной стороной кверху. Поверхность пропитывают оставшимся льезоном 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.

Пищевая ценность			
Белки	Жиры	Углеводы	Калории

Билет №9

1.Опишите технологию влажного способа карамелизации?

1.Сахар кладем в посуду сразу весь и добавляем воды, перемешиваем. Максимум количества воды – 30% от массы сахара.

2.Добавить немного лимонного сока, или лимонной кислоты, или уксуса, кукурузного сиропа.

3.Ставим кастрюлю (сковородку) на большой огонь и постоянно размешиваем влажный сахар до тех пор, пока он не закипит и не растворится полностью.

4.Удаляем с поверхности все возможные примеси.

5.Чтобы карамелизация проходила равномернее, взяв за ручку, слегка наклоняем кастрюлю и покачиваем круговым движением.Заранее поставим рядом с плитой кружку с холодной водой и кулинарной кистью, лучше всего - силиконовой. Пока сахар растапливается, периодически проходимся смоченной кистью по стенкам сковороды или кастрюли. На горячих стенках жидкость из сиропа быстро испаряется, образуются новые кристаллы сахара. Нам это не нужно, поэтому с помощью кисти поддерживаем чистоту стенок до конца процесса.

2. Что такое кисели и краткая технология их приготовления?

Кисели. Это старинные русские национальные блюда. Процесс их приготовления состоит из двух операций: приготовления сиропа и заваривания крахмала. Сироп готовят в зависимости от вида продуктов по-разному, а заваривают одинаково: крахмал разводят небольшим количеством воды или охлажденного сиропа, хорошо размешивают, вливают в кипящий сироп и, быстро помешивая, доводят до кипения (заваривают).

3. Ваша задача составить технологическую карту и рассчитать количество сырья для приготовления 28 порций «Яблок в тесте жарениые». 28 порций по **140 гр.** используя «Сборник рецептур» Н.Э.Захарченко от 2008г. закладка № 461.

№	Наименование продуктов	Масса в гр.**брутто**	Масса в гр. **нетто**
1	Яблоки	2800	1960
2	Сахар для посыпания яблок	84	84
3	Мука пшенияная	560	560
4	Яйцо	14 шт	560
5	Молоко	560	560
6	Сметана	140	140
7	Сахар для теста	84	84
8	Соль	5,6	5,6

9	Жир кулинарный	280	280
10	Жареные яблоки	130 гр	
11	Рафинадная пудра	280	280
Выход готового изделия в гр./мл			**130/10**

Краткое изложение технологического процесса

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. При отпуске жареные яблоки укладывают на тарелку или блюдо, покрытые бумажной салфеткой, и посыпают сверху рафинадной пудрой.

Пищевая ценность			
Белки	Жиры	Углеводы	Калории

Билет №10

1. Что такое самбуки,краткое описание технологического процесса?

Самбуки. Самбук является разновидностью мусса. При изготовлении его фруктовое пюре из яблок (яблочный самбук), абрикосов (абрикосовый самбук) или слив (сливовый самбук) смешивают с сахаром и яичными белками и взбивают при охлаждении до увеличения в объеме в 2—3 раза и образования однородной пышной пены. Подготовленный желатин растворяют, охлаждают до 40—50°С и тонкой струйкой при быстром непрерывном перемешивании вливают во взбитую массу, разливают в формы для желирования и охлаждают. Отпускают со сладкими соусами или плодово-ягодными сиропами.

2. Разрешается или нет предприятиям общественного питания приготавливать кисломолочные продукты?

Ответ на этот вопрос дан СанПиН 2.3.6.959-00 в «Санитарно-эпидемиологических требованиях к организациям общественного питания». В пункте 8.24 говорится о том, что переливание в общие котлы, как и приготовление кисломолочных напитков (кефира, простокваши, ацидофильных напитков, ряженки и проч.) персоналом организаций общественного питания запрещены. Данные напитки можно только переливать из бумажной тары или стеклянных бутылок в стаканы для употребления потребителем либо подавать на раздачу прямо в заводских упаковках.

3. Ваша задача рассчитать количество сырья для производства 150 порций кофе (2вариант)(растворимый)с сахаром ,лимоном и коньяком используя «Сборник рецептур» Н.Э.Захарченко от 2008г. закладка № 472,473

№	Наименование продуктов	Масса в гр.**брутто**	Масса в гр. **нетто**

1	Кофе растворимый	150	150
2	Сахар	2250	2250
3	Лимон	1200	1050
4	Коньяк	3750	3750

Билет 11

1.Что такое кремы и на какие группы они делятся?

Кремы. Приготовляют их из густых (содержащих не менее 35% жира) сливок или сметаны 36%-й жирности с добавлением яиц, молока, сахара, плодово-ягодного пюре и желатина, а также различных вкусовых и ароматических продуктов.В зависимости от используемого сырья кремы подразделяют на сливочные, сметанные, и ягодные.

2. 6 состовляющих качественного морса.

- Чтобы морс получился вкусным, сока в нём должно быть не менее 30 процентов и больше.
- Не выбрасывайте выжимки, в них остаётся много полезных веществ: используйте их для приготовления основы для морса.
- Добавляйте мед только в теплый или совсем остывший морс - тогда напиток получится не только вкусным, но и полезным.
- Если используете для приготовления морса замороженную ягодную смесь, то её не нужно заранее размораживать.
- Чтобы придать морсу оригинальный вкус, добавьте в него цедру лимона, мяту, корицу и другие аналогичные добавки по своему вкусу.

Используйте для приготовления морса ягоды, фрукты и овощи без признаков повреждения и гнили

3. Ваша задача составить технологическую карту и рассчитать количество сырья для приготовления 32 порций «Яблоки с рисом». 32 порций по **115 гр**используя «Сборник рецептур» Н.Э.Захарченко от 2008г. закладка № 665. (приложение 11)

№	Наименование продуктов	Масса в гр.**брутто**	Масса в гр. **нетто**
1	Яблоки	3200	2240
2	Рис	480	480
3	Молоко	1440	1440
4	Масло сливочное	160	160
5	Сахар	320	320
6	Ванилин	0,96	0,96
7	Яйцо	3 2/10шт	128
8	Лимонная кислота	0,10	0,10
9	Лимонная цедра	96	96
10	Изюм	320	320
11	Для соуса		
12	Курага	320	320
13	Сахар	480	480
14	Вода	320	320
Выход готового изделия в гр./мл			**115 гр**
Краткое изложение технологического процесса			

На молоке варят вязкую рисовую кашу, добавляют сахар, охлаждают до температуры 60—70 °С. В кашу вводят сырые яйца, промытый изюм без косточек, ванилин, размягченное сливочное масло, перемешивают и укладывают на смазанную маргарином порционную сковороду в виде невысокой горки. Блюдо запекают в жарочном шкафу до образования светлой корочки. У яблок среднего размера удаляют кожицу и семенные гнезда, варят целыми или половинками в воде, подкисленной лимонной кислотой, до мягкого состояния. При подаче на кашу укладывают горячие яблоки.

Пищевая ценность			
Белки	Жиры	Углеводы	Калории

Билет 12

1. Что такое желе,из чего готовят ,от чего зависит плотность?

Желе. Его приготовляют из фруктово-ягодных отваров, соков, экстрактов, сиропов, молока, варенья. В застывшем виде желе представляет собой прозрачную (кроме молочного желе) студнеобразную массу.Форма желе соответствует той посуде, в которой оно приготовлено. Плотность его зависит от температуры и количества желирующего вещества (желатина, агара, агароида, фурцелларана, альгината натрия).

2. На какие группы подразделяются кисели?

В зависимости от количества крахмала кисели бывают: густые (80 г картофельного крахмала на 1 кг киселя), средней густоты (45—50 г картофельного крахмала на 1 кг киселя), полужидкие или жидкие (30 г картофельного крахмала на 1 кг киселя). Густые и средней густоты кисели отпускают в качестве самостоятельных блюд. Полужидкие (жидкие) кисели используют как соусы при отпуске сладких блюд, крупяных запеканок, пудингов и др.

3. Ваша задача составить технологическую карту молочный коктейль шоколадный

Выход вашего коктейля должен быть 360 гр.

Состав вашего коктейля ; Молоко пастеризованое 150 гр, Мороженое сливочное 120 гр, Сироп шоколадный 30 гр, Сливки взбитые 30 гр, шоколад молочный (тертый) 20 гр, вафельная трубочка 10 гр

Ваша задача собрать рецепт, составить технологическую карту.

Технологическая карта №

Наименование организации

Дата составления

Источник рецептуры

Наименование блюда

№	Наименование продуктов	Масса в гр.брутто	Масса в гр. нетто
1	Мороженое шоколадное	120	120
2	Молоко пастеризованое	150	150
3	Сироп шоколадный	30	30
4	Трубочки вафельные 1 шт	1 шт	10
5	Сливки взбитые	20	20

6	Шоколад молочный	21	20
Выход готового изделия в гр./мл **360**			
Краткое изложение технологического процесса Все компоненты; холодное молоко, шоколадное мороженое, шоколадный сироп, добавляют в специальный миксер для молочных коктейле и взбивают до однородного состояния и пышной устойчивой консистенции. Полученный коктейль выливают в подготовленный стакан,отсаживают взбитые шоколадные сливки,украшают свежей натертым шоколадом и вафельной трубочкой.			
Пищевая ценность			
Белки	Жиры	Углеводы	Калории

Билет 13

1. Технология приготовления каши гурьевской (2 вариант)

Каша гурьевская. Молоко (3,2%-й жирности) наливают в широкую неглубокую посуду и ставят в горячий жарочный шкаф. Как только на молоке образуется румяная пенка, ее тотчас снимают вилкой, затем дают снова образоваться пенке и снимают ее. Так делают несколько раз. Затем сотейник ставят на плиту, в кипящее молоко всыпают манную крупу и варят до готовности. В охлажденную до 60-70ºС кашу добавляют желтки, растертые с сахаром, ванилин и часть нарезанных пенок, а затем в два-три приема добавляют взбитые белки. Кашу укладывают слоями: на порционную сковороду, смазанную маслом и посыпанную сухарями, укладывают слой каши; посыпают рублеными орехами, покрывают пенками, снятыми с молока; сверху кладут второй слой каши; поверхность выравнивают, посыпают сахарным песком и прижигают в виде сетки раскаленной поварской иглой. Запекают в жарочном шкафу в течение 12-15 мин. Готовую кашу украшают цукатами и консервированными фруктами, прогретыми в сиропе, поливают небольшим количеством абрикосового соуса, посыпают рублеными орехами

2.Краткая технология приготовления Латте.

Латте

Подается в больших стаканах по 400-450 мл с соломкой. Сначала варят стандартную порцию в 40 мл эспрессо. Затем берут 80 мл молока, прогревают до 50-60 градусов, делят пополам. Одну часть добавляют в эспрессо, другую взбивают с помощью венчика, френч-пресса или капучинатора до легкой молочной пены, и тоже выливают в чашку. Для разнообразия вкусов в рецепты иногда включают шоколадные, ореховые, сливочные сиропы и выполняют оригинальные рисунки по молочной пене.

3. Ваша задача рассчитать стоимость одной порции шоколадного коктейля?

Калькуляционная карта на: « Коктейль молочный,шоколадный»

Наименование организации:_____

Выход :_____

Калькулятор_____

Дата_____

Торговая наценка : **95%**

№	Наименование продуктов	Масса брутто в гр.	Масса нетто в гр.	Цена в рублях	Сумма в рублях
1	Мороженое шоколадное	120	120	1488-89	178-67
2	Молоко пастеризованое	150	150	166-67	25-00
3	Сироп шоколадный	30	30	697-37	20-93
4	Трубочки вафельные 1 шт	1 шт	10	8-34	8-34
5	Сливки взбитые	20	20	968-75	19-38
6	Шоколад молочный	21	20	1021-06	21-45
Выход готового блюда__360____				Себестоимость ___273-77 Цена с наценкой___533-86	

Билет 14

1. Назовите жилирующие вещества известные вам, применяемые для приготовления десертов?

Желирующие вещества. При приготовлении десертов используют различные полимерные желирующие вещества: крахмал картофельный и кукурузный (маисовый), модифицированные крахмалы, желатин, агар, агароид, пектиновые вещества. На процесс студнеобразования большое влияние оказывают природа желирующего вещества, его концентрация и температура студнеобразования. Как правило, чем выше концентрация желирующего вещества, тем больше прочность студней и выше температура их плавления. *Модифицированный крахмал*— это крахмал с заданными свойствами, полученный путем химической, физической, биологической обработки крахмала.
Желатин — это белок, полученный при вываривании костей, хрящей, сухожилий животных, без вкуса и запаха. Нельзя доводить до кипения раствор желатина. Предварительная обработка заключается в замачивании в 8-кратном объеме воды.
Агар-полисахарид получают из морских водорослей. Плохо растворяется в холодной воде, а в горячей воде образует коллоидный раствор. Нельзя использовать для приготовления муссов и самбук, так как при взбивании очень быстро застывает.
Агароид — черноморский агар, вырабатывается из морских водорослей филафора. По студнеобразующим свойствам в 2 раза превосходит желатин. Перед использованием замачивают в 20-кратном количестве воды. Не рекомендуется прогревать свыше 60 °С, так как ухудшается качество.
Пектин. Используют готовый порошок, в присутствии сахара и кислоты, либо фрукты и ягоды, содержащие пектин (рябина, смородина, яблоки, груши, цитрусовые и т.д.).

2. Краткая технология приготовления Аффогато?

Это освежающий и тонизирующий летний десерт со сливочным мороженым. Несколько шариков мороженого просто заливают порцией эспрессо. Для декора можно использовать цедру апельсина, шоколад

3. Ваша задача составить технологическую карту на смузи из овощей

Технологическая карта №
Наименование организации
Дата составления
Источник рецептуры
Наименование блюда
Технолог ФИО_____

№	Наименование продуктов	Масса в гр.брутто	Масса в гр. нетто
1	Огурцы свежие парниковые	108	100
2	Сок томатный тетра пак	100	100
3	Перец сладкий	54	50
4	Шпинат	43	40
5	Семена Чиа	10	10
Выход готового изделия в гр./мл			**300 гр**

Краткое изложение технологического процесса

Для приготовления смузи огурцы зачищают с концов и зачищают огрубевшую кожу (если есть) и нарезают ломтиками. Перец сладкий зачищают от семяни нарезают. Перебирают шпинат, промывают,сушат и нарезают его. Заранее часть томатного сока замораживают в формочках для льда. Все компоненты выгружают в блендер, добавляют семена чиа ,часть замороженного сока, томатный сок и перебивают до оденородного состояния . Подают в стакане с трубочкой очень широкого диаметра. Семена чиа можно добавить после измельчения в блендере и размешать вилкой, распределив их по всей массе смузи, для однородной консистенции.

Пищевая ценность			
Белки	Жиры	Углеводы	Калории

Билет 15

1. Что относится к комбинированным способам приготовления горячих напитков?

К комбинированным различным способам и современным методам приготовления горячих напитков сложного ассортимента относятся: отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами.

2. Что такое суфле?

Суфле – блюдо французского происхождения из яичных желтков, смешанных с разнообразными ингредиентами, куда затем добавляются взбитые добела яичные белки. Может быть основным блюдом или сладким десертом. Суфле готовится в духовке в огнеупорной посуде, от температуры сильно поднимается, но, вынутое из духовки, опадает через 20-30 минут.

3. Ваша задача составить технологическую карту на смузи из фруктовое, рассчитать стоимость вашего смузи (приложение 15)

№	Наименование продуктов	Масса брутто в гр.	Масса нетто в гр.	Цена в рублях	Сумма в рублях
1	Манго свежий	138	100	800-00	110-40
2	Апельсин свежий	55	50	150-00	8-25
3	Лимон	54	50	100-00	5-40
4	Сироп кленовый	40	40	2000-00	80-00
5	Семена Чиа	10	10	1000-00	10-00
Выход готового блюда___300___				Себестоимость ____214-05 Цена с наценкой___331-78	

Технологическая карта №
Наименование организации
Дата составления
Источник рецептуры
Наименование блюда
Технолог ФИО_____

№	Наименование продуктов	Масса в гр.брутто	Масса в гр. нетто
1	Манго свежий	138	100
2	Апельсин свежий	55	50
3	Лимон	54	50
4	Сироп кленовый	40	40
5	Семена Чиа	10	10
Выход готового изделия в гр./мл		**300**	

Краткое изложение технологического процесса

Манго зачищают от кожицы и косточки,нарезают ломтиками. Апельсин и лимон очищают от кожуры и семян и нарезают ломтиками. В чашу блендера добавляют все компоненты, добавляют лед 50 гр ,кленовый сироп и семена Чиа. Взбивают на больших оборотах до получения однородной массы. Полученый смузи разливают в стаканы и подают с трубочками широкого диаметра. Семена Чиа можно добавить в конце приготовления размешав вилкой до однородного состояния и консистенции.

Пищевая ценность			
Белки	Жиры	Углеводы	Калории

Билет 16

1.Каким образом каши «превращают» в сладкие блюда?

Рассыпчатые каши подают в качестве сладкого блюда с условием обогащения их вкусо-ароматическими ингредиентами: сахаром, медом, вареньем, орехами, сухофруктами, цукатами и т.п.Сладкие вязкие каши из манной, рисовой, овсяной круп, приготовленные на молоке, часто подают в качестве десерта. При подаче каши поливают маслом или посыпают сахаром

2. Новые тенденции в приготовлении милкшейка?

Недавний тренд на здоровый образ жизни поменял формулу этого летнего напитка. Во-первых, его критиковали из-за большого содержания сахара. Поэтому современные милкшейки используют цельные продукты: вместо клубничного сиропа — свежие ягоды, вместо шоколадного — ломтики горького шоколада или сырой какао-порошок, а ванильный заменяет натуральный стручок этой специи или спиртовой экстракт. Недостаток сладости восполняется не сахаром, а более полезными натуральными подсластителями — сиропом топинамбура, агавы или кленовым, фруктами и сухофруктами: чаще всего бананом и фиником. Вторая проблема, с которой многин сталкиваются в случае молочных коктейлей, — непереносимость лактозы и молочного белка казеина у все большего количества людей. Причем особенно часто этот недуг встречается у детей. Однако быстро появились новые необычные и более полезные рецепты.Например, мороженое на коровьем молоке можно заменить растительным — на кокосовом, миндальном, соевом или молоке из кешью. Его легко можно сделать без специального оборудования. Можно использовать один прием: комбинируя растительное молоко с замороженным бананом — получается не менее вкусная, а главное, сладкая основа для милкшейка. Или использовать хорошо охлажденное кокосовое молоко 60% жирности — оно с легкостью создает густую, нежную текстуру без мороженого.

3. Ваша задача рассчитать количество сырья для производства 61 порций кофе (2вариант)(растворимый)с сахаром и сливками «Сборник рецептур» Н.Э.Захарченко от 2008г. закладка № 472,474 (приложение 16)

Рецепт № 472. **Кофе черный**

Продукты	Масса нетто, г
1-й вариант (для кофеварки типа «Экспресс»)	
Кофе натуральный	6
Выход	**100**
2-й вариант	
Кофе натуральный нерастворимый	40
Вода	1100
Кофе натуральный растворимый	10
Вода	1030
Выход	**1000**

Рецепт № 474. **Кофе черный с молоком или со сливками**

Продукты	Масса нетто, г
: черный (рецепт № 472, 2-й вариант)	100
р	15
эко или сливки	25
ід	**100/15/25**

		Масса в гр.**брутто**	Масса в гр. **нетто**
1	Кофе растворимый	610	610
2	Сахар	915	915
3	Сливки	1525	1525

6. Фонд оценочных средств для проведения экзамена (квалификационного)

ПАСПОРТ

I НАЗНАЧЕНИЕ:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
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.

II ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ

I. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Цель: *Оценить сформированность ПК по модулю*
Инструкция: *Проанализируйте представленную информацию. Произведите действия согласно заданиям.*
Результаты оформите необходимой документацией указанной в задании.
Всего – 2 части. Часть А – содержит тестовое задание из 20 вопросов.
Часть Б – содержит 1 ситуационную задачу (номер задачи соответствует порядковому номеру по списку)
Задание выполнено верно, если совпадает с модельным ответом.
Критерием освоения данного вида деятельности является не только правильность, но и время выполнения задания.
1 задание- 20 баллов
2 задание- 30 баллов
Максимум- 50 баллов.
Критерии оценок: ***«Освоен»*** *- учащийся выполняет задания и набирает от 35 до 50 баллов*
«Не освоен» *- учащийся выполняет задания и набирает менее 35*

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 – 20 минут.

Вариант № 1.

Выберите правильный вариант ответа.

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

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

2. Какой водой промывают 3 — 4 раза сухофрукты перед варкой компота?
а) холодной;
б) горячей;
в) теплой.

3. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?
а) перекипел;
б) добавили много сока;
в) варили в окисляющейся посуде.

4. Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компота?
а) очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти;
б) разрезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики;
в) нарезают кружочками вместе с кожицей.

5. Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахароза распадается на глюкозу и фруктозу?
а) более кислым;
б) более сладким;
в) кисло-сладким.

6. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?
а) айву, яблоки, груши;
б) малину, землянику, мандарины, ананасы;
в) сливы, абрикосы, вишню.

7. В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 °С и выдерживают для настаивания?
а) 6…8 ч;
б) 8... 10 ч;
в) 10... 12 ч.

8. Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка?
а) быстро охладили;
б) не посыпали сахаром;
в) использовали много крахмала.

9. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?
а) крупного помола;
б) из обжаренных зерен;
в) мелкий.

10. Какова норма отпуска кофе натурального?
а) 50...75 г;
б) 75... 100 г;
в) 100... 150 г.

11. Как подают кофе по-венски?
а) с молочными пенками от топленого молока;
б) со взбитыми сливками;

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

б) дубильные;
в) алкалоид кофеин.

13. Что придает чаю аромат?
а) дубильные вещества;
б) эфирное масло;
в) экстрактивные вещества.

14. Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите?
а) резко ухудшается вкус;
б) приобретает неприятный запах;
в) резко изменяется цвет.

15. В течение какого времени заваренный чай сохраняет вкус и аромат?
а) 15 мин;
б) 30 мин;
в) 1 ч.

16. Какова норма сухого чая на 1 порцию?
а) 1...2 г;
б) 2 г;
в) 2...4 г.

Вставьте пропущенные слова

17. По температуре подачи сладкие блюда делятся на _____ и _____.
18. При варке киселей можно использовать _____, благодаря которому блюда имеют более нежную консистенцию и легче отделяются от стенок посуды.

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

№п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать
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	
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

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	
5	желатин	
6	Отвар с желатином и сахаром охлаждают до температуры 20 °С	
7	Яблоки, нарезанные дольками, кладут в кипящую подкисленную воду и доводят до кипения	
8	В формочку или креманку наливают небольшое количество желе, охлаждают	
9	На застывшее желе укладывают дольки отварных яблок в виде рисунка	
10	Отпускают так же, как и желе клюквенное	
	Сверху по рисунку из яблок заливают оставшимся желе и окончательно охлаждают при температуре	

Часть Б. Решение ситуационных задач

Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Оцените предложенную производственную ситуацию.
Ответьте на вопросы, указанные в задании.
Время выполнения задания – 20 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 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр
Яблоки	238			210		
Сахар	60			60		
Желатин	4,5			4,5		
Яйца (белки)	14,4			14,4		
Вода для желатина	126			126		
Выход				300		

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	

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	

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Цель: *Оценить сформированность ПК по модулю*
Инструкция: *Проанализируйте представленную информацию. Произведите действия согласно заданиям.*
Результаты оформите необходимой документацией указанной в задании.
Всего – 2 части. Часть А – содержит тестовое задание из 20 вопросов.
Часть Б – содержит 1 ситуационную задачу (номер задачи соответствует порядковому номеру по списку)
Задание выполнено верно, если совпадает с модельным ответом.
Критерием освоения данного вида деятельности является не только правильность, но и время выполнения задания.
1 задание- 20 баллов
2 задание- 30 баллов
Максимум- 50 баллов.
Критерии оценок: ***«Освоен»*** *- учащийся выполняет задания и набирает от 35 до 50 баллов*
«Не освоен» *- учащийся выполняет задания и набирает менее 35*

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 – 20 минут.

Вариант № 2

Выберите правильный вариант ответа.

1. Сколько крахмала используют для приготовления киселя средней консистенции?
а) 10…20 г;

б) 30…40 г;
в) 60…80 г.

2. Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась?
а) перекипел;
б) добавили много сока;
в) медленно охлаждали.

3. Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов?
а) все сразу и варят в течение 20…30 мин;
б) последовательно, учитывая продолжительность варки;
в) закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания.

4. Каковы масса и температура отпуска киселей?
а) 180 г, t~ 20 °С;
б) 200 г, *t*~ 15 °С;
в) 250 г, *t* = 8 °С.

5. Почему у киселя из ягод слабовыраженный вкус?
а) перекипел;
б) нарушили рецептуру;
в) кипятили сок.

6. Чем можно ароматизировать молочный кисель?
а) корицей;
б) ванилином;
в) майораном.

7. Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части непротертых фруктов?
а) переварить;
б) взбить;
в) протереть.

8. Как подготовить форму для охлаждения густого киселя?
а) смазать маслом;
б) сильно нагреть;
в) смочить водой, посыпать сахаром.

9. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?
а) добавить сок в конце варки;
б) быстро охладить;
в) посыпать поверхность киселя сахаром.

10. Какая из перечисленных групп веществ обусловливает высокую пищевую ценность кофе?
а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.;
б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;
в) белки, жиры, минеральные вещества.

11. Какова норма закладки молотого кофе на 1 порцию?
а) 6…8 г;
б) 5…6 г;
в) 10... 11 г.

12. Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском?
а) 5…8 мин;
б) 8... 10 мин;

в) 10…20 мин.

13. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды?
а) для улучшения вкуса;
б) для получения однородной массы;
в) для улучшения цвета.

14. Как подают кофе по-восточному?
а) с молочными пенками от топленого молока;
б) со взбитыми сливками;
в) в турке, не процеживая, с холодной кипяченой водой.

15. Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?
а) теряют аромат;
б) поглощают посторонние запахи;
в) разрушаются вкусовые вещества.

16. При какой температуре подают горячие напитки?
а) не ниже 100 °С;
б) не ниже 75 °С;
в) не ниже 65 "С.

Вставьте пропущенные слова

17. Желирующим веществом в киселях фруктовых является крахмал, в киселях молочных _____ крахмал.
18. К горячим сладким блюдам относятся: , ,

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

№ 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	

Часть Б. Решение ситуационных задач

Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Оцените предложенную производственную ситуацию.
Ответьте на вопросы, указанные в задании.
Время выполнения задания – 20 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	

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	

II. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

III а. УСЛОВИЯ

Количество вариантов каждого задания: тестовое задание – 2 варианта

ситуационные задачи – задание с 4-мя вопросами

Время выполнения каждого задания: общее время – 40 минут, из них

тестовое задание – 20 минут,

ситуационная задача – 20 минут

Оборудование: учебные столы, стулья

Литература для учащегося:

Учебники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л.. Кулинария. Учебник для нач. проф. образования;– М.: Издательский центр «Академия», 20 12.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. образования;– М.: Издательский центр «Академия», 20 12.
3. Матюхина З. П., Королькова Э. П. «Товароведение пищевых продуктов», Учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.

Справочная литература:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, – М; Экономика. 2006 г.

III б. КРИТЕРИИ ОЦЕНОК

Эталоны ответов к вопросам тестовой работы.

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1 вариант		**2 вариант**	
1	В	1	Б
2	В	2	Б
3	В	3	Б
4	А	4	Б
5	В	5	В
6	Б	6	Б
7	В	7	В
8	Б	8	В
9	А	9	А
10	Б	10	Б

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

Критерии оценивания решения ситуационной задачи

1 вариант

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 порции, гр	1 порция, гр	7 порция, гр	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порция, гр
Яблоки	238	119	833	210	105	735
Сахар	60	30	210	60	30	210
Желатин	4,5	2,25	15,8	4,5	2,25	15,8
Яйца (белки)	14,4	7,2	50,4	14,4	7,2	50,4
Вода для желатина	126	63	441	126	63	441
Выход				300	150	1050

Максимальное количество балов за задание №1 10 баллов

Задание 2. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Самбук яблочный». Общее количество операций не должно превышать 14-и операций.
Операции в технологической последовательности занесите в таблицу 2.
Максимальное количество баллов за задание № 2 - 10 баллов

Таблица 2

Последовательность технологических операций при приготовлении блюда « Самбук яблочный»

№ операции	Наименование операции
1	Яблоки обмыть обсушить.
2	У яблок удалить семенное гнездо, очистить от кожицы.
3	Разрезать яблоки на половинки.
4	Уложить их на противень срезом на дно и подлить воды.
5	Запечь яблоки в жарочном шкафу.

6	Охладить.
7	Охлажденные запеченные яблоки процедить через сито.
8	Отделить белки яиц от желтков.
9	Желатин замочить в холодной кипяченой воде.
10	В яблочное пюре добавить сахар и ячные белки.
11	Полученную массу взбить на холоде до образования пышной массы.
12	Замоченный желатин поставить на водную баню, дать полностью ему растворить ся, непрерывно помешивая, затем процедить.
13	Растворенный желатин влить тонкой струей во взбитую массу при непрерывном и быстром помешивании.
14	Массу разлить в формы и охладить.

Задание 3. Составьте подробное описание подачи блюда.

Максимальное количество баллов за задание №3- 3 балла

Эталон: Самбук подают в формочках или креманках по 100-150 гр. на порцию. Украшают взбитыми сливками, шоколадом, орехами (20-30 гр.)

Задание№4. Запишите в таблицу 3 требования к качеству блюда и их описание.
Максимальное количество баллов за задание № 4– 7 баллов

Таблица 3

Требования к качеству блюда « Самбук яблочный».

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	Сладкий, с кисловатым привкусом.
2	Запах	Яблочного пюре
3	Форма	Однородная, пышная форма
4	Цвет	Светло желтоватый.
5	Консистенция	упругая
6	Температура подачи	14-16 ºС
7	Выход порции	100,150

Максимальное количество баллов за ситуационную задачу – 30 баллов

2 вариант

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	21,1	147,7	42	21	147
Сахар	32	16	112	32	16	112
Желатин	5,4	2,7	18,9	5,4	2,7	18,9
Вода	148	74	518	148	74	518
Выход				200	100	700

Максимальное количество балов за задание №1 10 баллов

2. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Мусс клюквенный». Общее количество операций не должно превышать 12-и операций.
Операции в технологической последовательности занесите в таблицу 2.
Максимальное количество баллов за задание № 2 - 10 баллов

Таблица 2

Последовательность технологических операций при приготовлении блюда «Мусс Клюквенный»

№ операции	**Наименование операции**
1	Желатин замачивают в воде для набухания
2	Клюкву перебирают, промывают
3	Из клюквы отжимают сок
4	Мезгу проваривают в воде, процеживают
5	В отвар вводят сахар и набухший желатин
6	Доводят до кипения
7	Добавляют клюквенный сок
8	Охлаждают до 20 °С
9	Взбивают до устойчивой пышной массы
10	Хорошо взбитый мусс перекладывают в формы, креманки или продолговатые лоточки
11	Ставят в холодильник на 1–1,5 ч
12	Охлажденный мусс вынимают из формочек

Задание 3. Составьте подробное описание подачи блюда.
Максимальное количество баллов за задание №3- 3 балла

Эталон: Мусс укладывают в креманки или тарелки по 100-150 гр. на порцию и поливают сладким клюквенным сиропом. Если мусс формовали в лотке, то его нарезают на куски квадратной формы с волнистыми краями.

Задание 4. Запишите в таблицу 3 требования к качеству блюда и их описание.
Максимальное количество баллов за задание № 4– 7 баллов

Таблица 3

Требования к качеству блюда **«Мусс Клюквенный»**

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	Сладкий, с кисловатым привкусом.
2	Запах	Яблочного пюре
3	Форма	Однородная, пышная форма
4	Цвет	Светло розовый
5	Консистенция	Мелкопористая, нежная, слегка упругая
6	Температура подачи	14-16 ºС

7	Выход порции	100,150

Максимальное количество баллов за ситуационную задачу – 30 баллов

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ

ЭКЗАМЕНА (квалификационного)

ПАСПОРТ

I НАЗНАЧЕНИЕ:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

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.

II ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ

Практические задания к квалификационному экзамену.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

Технологическими картами блюд.

Литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Оборудование:

элекроплиты,

электронные весы,

производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, сковорода, шумовка, разливательная и столовая ложки, сито, разделочные доски , ножи поварские, суповые миски, столовая тарелка мелкая, противни, салатник, стакан.

Время волнения задания: 3часа

Перечень практических заданий к квалификационному экзамену.

1.Приготовить блюдо «**Самбук абрикосовый**».

2.Приготовить напиток «**Компот из смеси сухофруктов**».

3.Приготовить десерт «**Кисель из плодов или ягод свежих**».

4.Приготовить **Кисель молочный**
5.Приготовить **Желе из плодов или Желе из лимонов, апельсинов, мандаринов**
6.Приготовить **Мусс клюквенный**
7.Приготовить **Желе из молока** .
8.Приготовить **Мусс яблочный (на крупе**
9.Приготовить **Самбук яблочный или сливовый,**
10.Приготовить **Самбук абрикосовый**
12.Приготовить напиток « **Какао с молоком».**
13.Приготовить напиток **чай с сахаром, чай с лимоном, чай с молоком**.
14.Приготовить десерт «**Сливки, взбитые с орехами, шоколадные, лимонные**».
15.Приготовить **Сливки, взбитые с орехами, шоколадные, лимонные**
16.Приготовить **Яблоки печеные,**
17.Приготовить **Яблоки в тесте жареные**
19.Приготовить **Шарлотка с яблоками**