

Государственное бюджетное профессионально образовательное учреждение
«Троицкий технологический техникум»

Комплект

контрольно-оценочных средств

по профессиональному модулю

**ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных
холодных и горячих десертов**

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Троицк, 2020г.

Разработчики:

ГБПОУ «Троицкий технологический техникум »

преподаватель спец.дисциплин Р. М. Исанбердина

Рассмотрено на заседании цикловой методической комиссии общеобразовательных дисциплин.

Протокол №_____ от «_____»_____202__г.

Содержание

1. Паспорт ККОС.....	4
Область применения.....	4
Система контроля и оценки результатов освоения умений и знаний	4
Организация контроля и оценки результатов освоения умений и знаний	4
2. Задания для контроля и оценки результатов освоения умений и знаний.....	6
2.1 Задания для текущего контроля.....	6

1.Паспорт комплекта контрольно-измерительных средств по профессиональному модулю

ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Приобретённый практический опыт, освоенные умения, усвоенные знания	Результаты обучения - коды ПК, ОК	Наименование раздела, темы,МДК, подтемы	Уровень освоения темы	Наименование контрольно-оценочного средства	
				Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1	2	3	4	5	6
<p>Умения:</p> <p>-органолептически оценивать качество продуктов;</p> <p>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием;</p>	<p>ОК 1-10</p> <p>ПК 5.1-5.2</p>	<p>РазделПМ1.Организация и приготовление н сложных холодных десертов;</p> <p>МДК. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов</p> <p>Тема 1.1. Ассортимент и технология приготовления сложных холодных десертов</p> <p>Раздел ПМ 2 Организация и приготовление сложных горячих десертов;</p> <p>Тема 2.1. Ассортимент и технология приготовления сложных горячих десертов</p>	3	Тест по теме	Экзамен

<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -использовать различные способы и приёмы приготовления сложных холодных и горячих десертов; -проводить расчёты по формулам; -выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; -принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов -выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов - оценивать качество и безопасность готовой продукции; -оформлять документацию 		<p>Тема 1.2. Технология приготовления сложных холодных десертов</p> <p>Тема 2.1. Технология приготовления сложных горячих десертов</p>	2	<p>Контрольная работа №1</p> <p>Практическое занятие №1,2,3,4,5,6,7,8</p> <p>Лабораторная работа №1,2,3,4,5,6,7,8</p>	
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент сложных холодных и горячих десертов; -основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов; -органолептический метод определения степени 		<p>Тема 1.2. Технология приготовления сложных холодных десертов</p> <p>Тема 2.1. Технология приготовления сложных горячих десертов</p>	2	<p>Контрольная работа № 2,3,4</p> <p>Практическое занятие №1,2,3,4,5,6,7,8</p> <p>Лабораторная работа №1,2,3,4,5,6,7,8</p>	

<p>готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>-методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>-технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов ,суфле, парфе, террина ,щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;</p> <p>- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле,пудингов, овощных кексов, герьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;</p> <p>-правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>-варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>-варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>-начинки ,соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;</p> <p>-варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>-актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;</p> <p>-сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>-температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления холодных и горячих десертов;</p> <p>-температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>-требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>-основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>-требования к безопасности хранения промышленных</p>					
--	--	--	--	--	--

полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов;					
---	--	--	--	--	--

Формы и методы контроля и оценки профессионального модуля

Элементы ПМ	Формы промежуточной аттестации
	8 семестр
МДК 05.01	Экзамен
УП	диф зачёт
ПП	диф зачет
ПМ	Экзамен квалификационный

Время на выполнение-90 мин

Форма проведения: письменная

Задания для контрольной работы № 1:

1. Дать определение понятию качество продуктов.
2. Перечислите основные свойства продуктов.
3. Составить таблицу: Показатели качества, относящиеся к единичным показателям.
4. Заполнить таблицу: Оборудование, необходимое для приготовления десертов

Задания для контрольной работы № 2

1. Технология приготовления сложных холодных десертов: терринов сладких, щербетов, пая, тирамису. Органолептический метод и определения степени готовности и качества холодных десертов. Технологический процесс приготовления и отпуска Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.
2. Ассортимент десертов из мягкого сыра, творога. Предварительная подготовка сырья для приготовления десертов из мягкого сыра, творога. Комбинирование различных способов приготовления десертов из мягкого сыра, творога.
3. Ситуационная задача. Желе получилось мутным. Объясните причину и пути устранения недостатка.
4. Задача. Составьте алгоритм приготовления пудинга яблочного с орехами.

Задания для контрольной работы № 3

1. Технология приготовления сложных холодных десертов: взбитых сливок, самбуков (яблочный, абрикосовый). Органолептический метод оценки и определения степени готовности и качества холодных десертов.
2. Варианты оформления и техника декорирования сложных горячих десертов. Сервировка и подача сложных горячих десертов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи горячих десертов
3. Ситуационная задача. Для приготовления железированных блюд используют различное количество желатина: желе-30г, мусс- 25г, самбук- 15г. Объясните с технологической точки зрения возможность уменьшения нормы желатина.
4. Задача. Составьте алгоритм приготовления панакоты.

Задания для контрольной работы № 4

1. Технологический процесс приготовления, оформления и способы подачи суфле и кремов(крем ванильный, заварной, миндальный с ягодами, крем-карамель). Правила проведения бракеража.
2. Начинки, соусы и глазури для десертов из мягкого сыра, творога. Оформление и техника декорирования десертов из мягкого сыра, творога. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи десертов из мягкого сыра, творога
3. Ситуационная задача. Что нужно предпринять, чтобы при тепловой обработке сохранить естественную окраску и витаминную ценность ягод сладких блюд?
4. Задача. Сколько порций крема ванильного получится, если в наличии 9 кг сливок 35%-ной жирности? Выход 150г.

Задания для междисциплинарного экзамена

Вариант 1

1. Ассортимент щербета. Характеристика основного для сырья для приготовления щербета. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления тирамису. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству тирамису.
3. Ситуационная задача: При приготовлении торта-мусса замороженного шоколадного он получился более жидкой консистенции. Какие Вы примете меры по исправлению дефекта?

Вариант 2

1. Ассортимент пудингов. Характеристика основного для сырья для приготовления пудингов. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления чизкейка. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству чизкейка.
3. Ситуационная задача: При приготовлении ванильного крема он получился более жидкой консистенции. Какие причины возникновения?

Вариант 3

1. Ассортимент суфле. Характеристика основного для сырья для приготовления суфле. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления ягодного террина. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству ягодного террина.
3. Ситуационная задача: При отпуске чизкейка крошится. В чём причина?

Вариант4

1.Ассортимент парфе. Характеристика основного для сырья для приготовления парфе. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2Технология приготовления шоколадного щербета. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству шоколадного щербета.

3 Ситуационная задача: При отпуске тирамису он крошится. В чём причина?

Вариант5

1.Ассортимент кремов. Характеристика основного для сырья для приготовления кремов.

Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2Технология приготовления ледяного салата из груш с шоколадным соусом. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству салата.

3 Ситуационная задача: При приготовлении холодного суфле с фруктами получилось плотное. Какие Вы примете меры по исправлению дефекта?

Вариант6

1.Ассортимент тирамису. Характеристика основного для сырья для приготовления тирамису.

Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2Технология приготовления лимонного щербета. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству лимонного щербета.

3 Ситуационная задача: При отпуске пая с персиками и миндальным кремом десерт крошится? В чём причина?

Вариант7

1.Ассортимент холодных десертов. Характеристика основного для сырья для приготовления десертов. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2Технология приготовления «Пасхи» с фруктами и орехами. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству «Пасхи» с фруктами и орехами.

3 Ситуационная задача: При приготовлении миндального крема, крем получился неоднородной консистенции. Какие Вы примете меры по исправлению дефекта?

Вариант8

1.Ассортимент Гранита. Характеристика основного для сырья для приготовления Гранита с апельсинами и лимоном. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2Технология приготовления крем-карамель. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству крема-карамели.

3 Ситуационная задача: При приготовлении чизкейка сливки свернулись. В чём причина и какие. Вы примете меры по исправлению дефекта?

Вариант9

1.Ассортимент парфе. Характеристика основного для сырья для приготовления парфе из белого шоколада. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2Технология приготовления ванильного крема. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству ванильного крема.

3 Ситуационная задача: При приготовлении шоколадного щербета молоко свернулось. В чём причина и какие Вы примете меры по исправлению дефекта?

Вариант10

1.Ассортимент ледяных салатов. Характеристика основного для сырья для приготовления ледяного салата из груш с шоколадным соусом. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2Технология приготовления шоколадного суфле. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству шоколадного суфле.

3 Ситуационная задача: При приготовлении торта-мусса замороженного торт не замерзает. В чём причина и какие. Вы примете меры по исправлению дефекта?

Вариант11

1.Ассортимент щербетов. Характеристика основного для сырья для приготовления щербета из грейфруктов. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2Технология приготовления парфе из белого шоколада. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству парфе из белого шоколада .

3 Ситуационная задача: При приготовлении ванильного крема сливки свернулось. В чём причина?

Вариант12

1. Ассортимент пудингов. Характеристика основного для сырья для приготовления пудингов. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2.Технология приготовления ягодного террина. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству ягодного террина.

3 Ситуационная задача: При отпуске тирамису он крошится. В чём причина?

Вариант13

1.Ассортимент кремов. Характеристика основного для сырья для приготовления кремов. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2Технология приготовления ледяного салата из груш с шоколадным соусом. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству салата.

3 Ситуационная задача: При приготовлении холодного суфле с фруктами получилось плотное. Какие Вы примете меры по исправлению дефекта?

Вариант14

1. Ассортимент щербета. Характеристика основного для сырья для приготовления щербета. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2. Технология приготовления шоколадных снежков. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству шоколадных снежков.

3. Ситуационная задача: При приготовлении торта-мусса замороженного шоколадного он получился более жидкой консистенции. Какие Вы примете меры по исправлению дефекта?

Вариант15

1. Ассортимент суфле Характеристика основного для сырья для приготовления шоколадного суфле . Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2. Технология приготовления лимонного щербета. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству щербета.

3. Ситуационная задача: При приготовлении шоколадного суфле цвет получился светло коричневый. Какие Вы примете меры по исправлению дефекта?

Вариант16

1. Ассортимент горячих десертов. Характеристика основного для сырья для бананов фламбе. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления миндального бланманже. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству миндального бланманже.
3. Ситуационная задача: При приготовлении фондю шоколадного шоколад свернулся . Какие Вы примете меры по исправлению дефекта?

Вариант17

1. Ассортимент пудингов. Характеристика основного для сырья для приготовления пудингов. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления шоколадных снежков. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству шоколадных снежков.
3. Ситуационная задача: При приготовлении шоколадного пудинга парового пудинг разваливается . Какие Вы примете меры по исправлению дефекта?

Вариант18

1. Ассортимент воздушных пирогов. Характеристика основного для сырья для приготовления пирога из яблок. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления пудинга абрикосового.. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству .
3. Ситуационная задача: При приготовлении каши гурьевской получились комки . Какие Вы примете меры по исправлению дефекта?

Вариант19

1. Ассортимент сладких каш. Характеристика основного для сырья для приготовления каши Гурьевской. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления шоколадных снежков. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству.
3. Ситуационная задача: При приготовлении ванильного суфле яйца свернулись. Какие Вы примете меры по исправлению дефекта и в чём причина?

Вариант20

1. Ассортимент овощных кексов. Характеристика основного для сырья для приготовления морковного кекса Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления каши гурьевской. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству.
3. Ситуационная задача: При приготовлении бананов фламбе бананы развалились. . Какие Вы примете меры по исправлению дефекта и в чём причина?

Вариант21

1. Ассортимент бланманже. Характеристика основного для сырья для приготовления миндального бланманже. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления кекса морковного. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству .
3. Ситуационная задача: При приготовлении снежков в сладком соусе соус получился густым..В чём причина и какие Вы примете меры по исправлению дефекта?

Вариант22

1.Ассортимент горячих десертов. Характеристика основного для сырья для приготовления фруктового суфле. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2Технология приготовления воздушного пирога из яблок. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству.

3 Ситуационная задача: При приготовлении морковного кекса кекс крошится. В чём причина?

Вариант23

1.Ассортимент фондю. Характеристика основного для сырья для приготовления шоколадного фондю. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2Технология приготовления ванильного суфле. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству.

3 Ситуационная задача: При приготовлении пудинга абрикосового пудинг плотной консистенции. Какие Вы примете меры по исправлению дефекта?

Вариант24

1.Ассортимент суфле. Характеристика основного для сырья для приготовления суфле фруктового. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2Технология приготовления шоколадных снежков. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству.

3 Ситуационная задача: При приготовлении миндального бланманже получились комочки. Какие Вы примете меры по исправлению дефекта?

Вариант25

1.Ассортимент пудингов. Характеристика основного для сырья для приготовления шоколадного пудинга. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2Технология приготовления морковного кекса. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству.

3 Ситуационная задача: При приготовлении воздушного пирога с яблоками пирог получился плотной консистенции. В чём причина?

Вариант26

1.Ассортимент горячих десертов. Характеристика основного для сырья для приготовления пудинга абрикосового. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2Технология приготовления меренги лимонные. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству желе.

3 Ситуационная задача: При приготовлении каши гурьевской каша не сладкая. В чём причина и какие Вы примете меры по исправлению дефекта?

Вариант27

1. Ассортимент горячих десертов. Характеристика основного для сырья приготовления шоколадного суфле. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2. Технология приготовления «Снежков» в сладком соусе. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству.

3. Ситуационная задача: При приготовлении кекса морковного слабо выражен вкус моркови . Какие В чём причина?

Вариант28

1. Ассортимент пудингов. Характеристика основного для сырья для приготовления пудингов.

Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2. Технология приготовления фруктового суфле. Варианты отпуска, условия и сроки хранения.

Требования к качеству.

3. Ситуационная задача: При приготовлении шоколадного пудинга парового пудинг разваливается .

Какие Вы примете меры по исправлению дефекта?

Вариант29

1. Ассортимент воздушных пирогов. Характеристика основного для сырья для приготовления пирога из яблок. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2. Технология приготовления шоколадных снежков.. Варианты отпуска, условия и сроки хранения.

Требования к качеству .

3. Ситуационная задача: При приготовлении каши гурьевской получились комки . Какие Вы

примете меры по исправлению дефекта?

Вариант30

1.Ассортимент сладких каш. Характеристика основного для сырья для приготовления каши Гурьевской. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2Технология приготовления шоколадных снежков. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству.

3 Ситуационная задача: При приготовлении ванильного суфле яйца свернулись. Какие Вы примете меры по исправлению дефекта и в чём причина?

Перечень тестовых вопросов по теме «Приготовление сложных холодных и горячих десертов»

№ п/ п	ЗАДАНИЕ	ОТВЕТЫ	ЭТАЛОН
1	Укажите температуру подачи холодных десертов?	а) 4-6 °С; б) 10-14 °С; в) 16-18 °С; г) 18-20 °С;	б
2	Определите перечень продуктов, используемых для приготовления ягодного террина?	а) ягоды,сахар,желатин,сахар, лимонный сок,фруктовое пюре,вино. б) ягоды,сахар,желатин,сахар, лимонный сок,вино. в) ягоды,сахар, лимонный	а

		сок,фруктовое пюре,вино. г) сахар, лимонный сок,фруктовое пюре,вино.	
3	Какой жирности сливки можно использовать для приготовления чизкейка?	а) 10%-15% б) 20%-25% в) 30%-35% г) 5% -10%	в
4	Подберите посуду для отпуска блюда «Миндальный крем»	а) пирожковая тарелка б) стакан в) креманка г) десертная тарелка	а
5	Желатин – это продукт переработки:	а) кукурузы б) соединительной ткани кожи и костей животных в) картофеля г) морских водорослей	б
6	Укажите условия и сроки хранения «Ледяного салата из груш с шоколадным соусом»?	а) при t 4°C до 12 часов б) при t - 4°C до 12 часов в) при t 4°C до 24 часов г) при t - 4°C до 24 часов	б
7	Определите нужное соотношение желатина и воды для набухания?	а) 1:8 б) 1:2 в) 1:5 г) 1:3	б
8	Укажите температуру, при которой студнеобразующая способность желатина снижается?	а) 50-60 °С б) выше 60 °С в) выше 100 °С	в

		г)ниже 60 °С	
9	Назовите продукт, добавление которого снижает прочность студнеобразной массы желирующих веществ?	а) сахар б) соль в) пищевая кислота г)сода	в
10	Подберите нужный взбиватель к взбивательной машине для приготовления десерта «Ванильного крема»?	а) замкнутый б) решётчатый в) прутковый г) крючкообразный	в
11	Назовите яичный продукт, который запрещено использовать для приготовления сложных холодных блюд?	а) яйцо б) яичный порошок в) меланж	в
12	Выберите плоды, относящиеся к косточковым?	а) рябина б) виноград в) айва г) вишня	б,г,в
13	Укажите температуру и сроки хранения желированных сладких блюд	а) 24 ч t 2-6 °С б) 6 ч t 2-6 °С в) 36 ч t -2 -4 °С г) 12 ч t -2 -4 °С	б
14	Укажите температуру подачи горячих десертов?	а) 50 - 55 °С б) 70 - 75 °С в) 80 - 85 °С г)30 - 45 °С	б
15	Определите набор продуктов при приготовлении десерта «Фондю шоколадное»	а) шоколадная стружка, сухое молоко, вода, ванилин. б)какао-порошок, сухое	а

	.	молоко, вода, ванилин. в) шоколадная стружка, вода, ванилин г) сухое молоко, вода, ванилин, шоколад	
16	10.Какая крупа используется при приготовлении « Гурьевской каши»	а) пшено б) рис в) манная крупа г) гречневая крупа	2
17	9 Почему воздушный пирог из яблок на поверхности имеет неравномерную корочку, середина запеканки влажная (сырая)?	а) добавили много сахара; б) запекали в очень горячей духовке (при температуре выше 250°C); в) не выдержали в форме для остывания.	1
18	В каких случаях морковный кекс не пышный, на разрезе желтый с белыми крупинками?	а) перед запеканием массу долго перемешивали ; б) не добавили разрыхлители; в) не соблюдали норму закладки продуктов г) не соблюдали норму закладки продуктов, не добавили разрыхлители	б
19	Какие способы тепловой обработки используют для приготовления пудинга шоколадного?	а) варка б) припускание в) варку на пару г) запекание	в
20	Назовите возбудителей пищевых инфекционных заболеваний, вызванных использованием необработанных яиц	а) зоонозы б) сальмонеллы в) кишечная палочка	в



		г)стафилоккоки	
21	Укажите температуру запекания фруктового суфле	а) 120 - 150 °С б) 150 - 160 °С в) 180 - 200 °С г)200 - 220 °С	в
22	Назовите способ тепловой обработки для блюда «Суфле ванильное»	а) жарка основным способом б) жарка во фритюре в) запекание в жарочном шкафу г)припускание	в
23	Как подготовить форму для ледяного салата из груш с шоколадным соусом?	а) смазать маслом б) смазать маслом и подпылить мукой в) выстелить пищевой плёнкой г)выстелить пергаментной бумагой	в
24	Какой сыр добавляют при приготовлении Тирамису?	а) маскарпоне б)сливочный в)плавленый г)гауда	а
25	Первичная подготовка белка перед взбиванием включает в себя***	а)охлаждение до 2 °С б)охлаждение до 20 °С в)выдерживание при комнатной температуре г)замораживание	а
26	Желатин при приготовлении чизкейка***	а)замачивают в воде на 40 минут б)замачивают в молоке на 40 минут в) не замачивают	а
27	Сливки перед взбиванием****	а)замораживают б)охлаждают до 2 °С	б



		в)охлаждают до 10 °С г)выдерживают при комнатной температуре	
28	Определите изделие по рецептуре: Молоко Сливки 33 % Желатин Сахарная пудра Груша Мандарин	а) Холодное суфле с фруктами б)ванильное суфле в)ягодный террин г)фруктовое суфле	а
29	Определите изделие по рецептуре: Ягоды Желатин Сахар Вино Лимонный сок Малиновое пюре	а)ягодный террин б)миндальный крем с фруктами в)гурьевская каша в)"пасха" с орехами и фруктами	а
30	Определите изделие по рецептуре: Сахар Маскарпоне Печенье Савоярда Кофе Какао-порошок Вино « Марсала»	а)чизкейк б)тирамису в)ванильный крем в)"пасха" с орехами и фруктами	б
31	Какие минеральные вещества и витамины содержатся в малине?	а) С,Р,В ₁ ,салициловая кислота, микро-, макро-элементы б) Р, РР,В ₆ ,В ₁₂ , макро-элементы в) Р,В ₆ ,В ₁₂ , микро- элементы г) С,Р, макро- элементы	а
32	Какие витамины содержатся в чёрной смородине?	а) С,Р,В ₁ б) Р, РР,В ₆ ,В ₁₂	а

		в) Р, В ₆ , В ₁₂ г) С, Р	
33	Как вынуть суфле из формы?	а) опустить форму в холодную воду б) вынимать суфле из формы в горячем виде в) при вынимании суфле из формы её не много потрясти	а
34	Определите изделие по рецептуре: Масло сливочное Сахарная пудра Яйцо Коньяк Миндаль рубленый Ванильный сахар Ягоды	а) ягодный террин б) миндальный крем с фруктами в) ванильный крем г) "пасха" с орехами и фруктами	б
35	Определите изделие по рецептуре: Желток Сахар Крахмал Молоко Желатин Холодная вода Ванильный сахар Сливки 35%	а) ягодный террин б) миндальный крем с фруктами в) ванильный крем г) "пасха" с орехами и фруктами	в
36	Определите изделие по рецептуре: Сливки 35% Белый шоколад Молоко Сахар Желтки Кокосовая стружка Орехи Кокосовая молоко	а) шоколадный щербет б) миндальный крем с фруктами в) ванильный крем г) парфе из белого шоколада	г
37	Определите изделие по рецептуре: Сок лимона Цедра лимона Сливки 35% Молоко Сахарная пудра	а) шоколадный щербет б) лимонный щербет в) ванильный крем	б

		г)парфе из белого шоколада	
38	Укажите температуру подачи горячих десертов	а) 50 - 55 °С б) 70 - 75 °С в) 80 - 85 °С г) 30 - 35 °С	б
39	Определите перечень продуктов, используемых для приготовления шоколадного щербета?	а)молоко, сахар, соль, какао-порошок, шоколад, ванилин, кофейный ликёр б) какао-порошок, шоколад, ванилин, кофейный ликёр в)молоко, сахар, соль, какао-порошок,ванилин, кофейный ликёр г)молоко, сахар, соль, какао-порошок	а
40	Определите перечень продуктов, используемых для приготовления пай с персиками и миндальным кремом?	а)персики, миндаль, мука, сливочное масло б)персики, миндаль, мука, сливочное масло, сахар, желток в)персики, мука, сливочное масло, сахар, желток, ванильная эссенция. г)персики, миндаль, мука, сливочное масло, сахар, желток, ванильная эссенция.	г
41	Определите перечень продуктов, используемых для приготовления гранит с апельсином и лимоном?	а)вода,сок лимона,сок апельсина,сахар,мёд,трава мелиссы,мяты,лаванды,листья вишни б)вода,сок лимона,сок апельсина,сахар в)сахар,мёд,трава	а

		мелиссы,мяты,лаванды г)сок апельсина ,сахар, мёд,трава мелиссы,мяты, лаванды	
42	Определите перечень продуктов, используемых для приготовления миндального бланманже?	а)миндаль, вода холодная, молоко, сахар, желатин, сливки б)вода холодная, молоко, сахар, желатин, сливки в)миндаль, вода холодная, молоко, сахар, желатин, г)миндаль, вода холодная, молоко	а
43	Определите перечень продуктов, используемых для приготовления рулета с фруктами и ягодами?	а)тесто фило, киви, клубника, ананасы,сахар а)тесто фило, ананасы, сахар а)тесто фило, киви а) киви, клубника, ананасы, сахар	а
44	Как подготовить формочки для приготовления корзиночек с фруктами?	а)смочить водой б)смазать маслом в)постелить бумагу для выпекания	б
45	До какой температуры нагревают молоко, для приготовления снежков в сладком соусе?	а). 100 градусов; б). 80 градусов; в). 50 градусов; г) едва кипящее;	г
46	Для приготовления тесто фило его необходимо***	а) сбрызгнуть водой б)смочить молоком в)смазать сливочным маслом г) накрыть влажным	в

		полотенцем	
47	Тесто фило перед использованием нужно***	а) заморозить б)разморозить в)оставить при комнатной температуре	б
48	Определите изделие по рецептуре: Горький шоколад Сливочное масло Яйца Сахар Ликёр Молоко Мука Разрыхлитель Молотый миндаль	а)фондю шоколадное б)шоколадные снежки в)суфле шоколадное г)суфле ванильное	б
49	Определите изделие по рецептуре: Манная крупа Молоко Орехи Миндаль Сахар Масло сливочное Кардамон Бадьян Лимонная цедра	а)фондю шоколадное б)бананы фламбе в)пасха с орехами и фруктами г)гурьевская каша	г
50	Как подготовить яблоки для пирога воздушного с яблоками?	а)проварить протереть б)натереть на тёрке в)запечь и протереть	в
51	Определите десерт "Гурьевская каша"	 а) б) в) г)	г
52	Определите десерт "Чизкейк"	 а) б) в) г)	в

53	Определите десерт "Шоколадные снежки"	   	а) б) в) г)	б
54	Определите десерт " Лимонный щербет "	   	а) б) в) г)	в
55	Определите десерт "Ванильный крем"	   	а) б) в) г)	а
56	Определите десерт " Суфле ванильное "	   	а) б) в) г)	б
57	Определите десерт " Морковный кекс "	   	а) б) в) г)	б
58	Определите десерт "Снежки " в сладком соусе	   	а) б) в) г)	а
59	Определите десерт " Тирамису "	   	а) б) в) г)	г
60	Определите десерт " Воздушный пирог из яблок "	   		а

	меланж. Б))для приготовления холодных десертов запрещается использовать яйцо.		
69	Верны ли следующие утверждения? а) температура запекания фруктового суфле 240-250 б) температура запекания фруктового суфле 100-120	а) верны оба суждения б)верно только 1 в)верно только 2 г) оба суждения неверны	г
70	Верны ли следующие утверждения? а)для придания ванильного вкуса при приготовлении ванильного крема используют тростниковый сахар б)для придания ванильного вкуса при приготовлении ванильного крема используют ванильный сахар в)для придания ванильного вкуса при приготовлении ванильного крема используют картофельный крахмал	а) верны все суждения б)верно только 1 в)верно только 2 г) верно только 3	б
71	Верны ли следующие утверждения? а)гранит с апельсином и	а) верны оба суждения б)верно только 1 в)верно только 2	б

	<p>лимоном замораживают на 1 час</p> <p>б) гранит с апельсином и лимоном замораживают на 5-6 час</p>	г) оба суждения неверны	
72	<p>Верны ли следующие утверждения?</p> <p>а) пай -это нежный пирог</p> <p>б) пай -это замороженная фруктовая смесь</p>	<p>а) верны оба суждения</p> <p>б) верно только 1</p> <p>в) верно только 2</p> <p>г) оба суждения неверны</p>	б
73	<p>Верны ли следующие утверждения?</p> <p>а) фламбирование-это приготовление десерта в условиях естественного огня</p> <p>б) фламбирование - это поливание десерта коньяком и поджигание его</p>	<p>а) верны оба суждения</p> <p>б) верно только 1</p> <p>в) верно только 2</p> <p>г) оба суждения неверны</p>	г
74	<p>Верны ли следующие утверждения?</p> <p>а) для придания нежного сливочного вкуса в тирамису добавляют сыр маскарпоне</p> <p>а) для придания нежного сливочного</p>	<p>а) верны все суждения</p> <p>б) верно только 1</p> <p>в) верно только 2</p> <p>г) верно только 3</p>	б

	<p>вкуса в тирамису добавляют творожную массу</p> <p>а) для придания нежного сливочного вкуса в тирамису добавляют сливки</p>		
75	<p>Верны ли следующие утверждения?</p> <p>а)при приготовлении морковного кекса морковь натирают на тёрке</p> <p>а)при приготовлении морковного кекса морковь нарезают соломкой</p> <p>а)при приготовлении морковного кекса морковь нарезают брусочками</p> <p>а)при приготовлении морковного кекса морковь нарезают произвольной формы</p>	<p>а) верны все суждения</p> <p>б)верно только 1</p> <p>в)верно только 2</p> <p>г) верно 3,4</p>	б
76	<p>Верны ли следующие утверждения?</p> <p>а)при приготовлении шоколадного соуса используют горький тёмный шоколад</p> <p>б)при приготовлении шоколадного соуса используют шоколадную плитку</p>	<p>а) верны оба суждения</p> <p>б)верно только 1</p> <p>в)верно только 2</p> <p>г) оба суждения неверны</p>	б

77	<p>Верны ли следующие утверждения?</p> <p>а) Желатин после набухания доводят до кипения и используют</p> <p>б) Желатин после набухания доводят до кипения и кипятят в течении 5 минут</p> <p>в) Желатин после набухания сразу используют</p>	<p>а) верны все суждения</p> <p>б) верно только 1</p> <p>в) верно только 2</p> <p>г) верно только 3</p>	а
78	<p>Верны ли следующие утверждения?</p> <p>а) для лучшего взбивания в белки добавить соль</p> <p>а) для лучшего взбивания в белки добавить сахар</p> <p>а) для лучшего взбивания в белки добавить уксусную кислоту</p>	<p>а) верны все суждения</p> <p>б) верно только 1</p> <p>в) верно только 2</p> <p>г) верно только 3</p>	а
79	<p>Верны ли следующие утверждения?</p> <p>а) Гранит-это фруктовый лёд</p> <p>б) Гранит-это замороженные фрукты</p>	<p>а) верны оба суждения</p> <p>б) верно только 1</p> <p>в) верно только 2</p> <p>г) оба суждения неверны</p>	б

80	<p>Верны ли следующие утверждения?</p> <p>а)при приготовлении тесто фило для хрустящего эффекта слои смазывают маслом</p> <p>б)при приготовлении тесто фило для хрустящего эффекта слои сбрызгивают водой</p> <p>в)приготовлении тесто фило для хрустящего эффекта слои перекладывают влажным полотенцем</p>	<p>а) верны все суждения</p> <p>б)верно только 1</p> <p>в)верно только 2</p> <p>г) верно только 3</p>	а
81	В зависимости от тепловой обработки десерты делятся на	<p>а) замороженные</p> <p>б)охлаждённые</p> <p>в)горячие</p> <p>г)холодные</p>	в,г
82	В зависимости от способов приготовления холодные десерты делятся на	<p>а)фруктовые салаты, взбитые</p> <p>б)желированные, замороженные</p> <p>в) пудинги</p> <p>г)каши сладкие</p>	а,б
83	В зависимости от способов приготовления горячие десерты делятся на	<p>а)снежки, фондю</p> <p>б)суфле, пудинги</p> <p>в)щербет</p> <p>г)террин</p>	а,б
84	Назовите как называется процесс поливание десерта коньяком и	<p>а)припускание в коньяке</p> <p>б)фламбирование</p> <p>в)обжигание</p>	б

	поджигание его	г)верны все утверждения	
85	Для десерта гурьевская каша подходит крупа	а) пшенная б)рисовая в)манная г)любая	в
86	Гурьевскую кашу при приготовлении	а)запекают б)выпекают в)припускают г)варят на пару	а
87	При приготовлении ягодного террина ягоды	а) ягоды перебирают и моют все б)ягоды моют в)ягоды моют и перебирают все, кроме малины г)ягоды моют , кроме малины	в
88	В какой десерт при приготовлении добавляют кокосовое молоко?	а) парфе из белого шоколада б)суфле ванильное в)лимонный щербет г)гранит из апельсина и лимона	а
89	При приготовлении шоколадного щербета образовались крупные кристаллы. В чём причина?	а)при охлаждении щербет не перемешивали б)щербет недостаточно взбили в)низкая температура охлаждения г)верны все утверждения	а
90	При приготовлении пая с персиками персики окунают в кипяток на 20 минут ,а затем в холодную воду. С какой целью?	а)для размягчения б)для снятия кожицы в)для удаления горечи г)для сохранения формы	б
91	Гранит с апельсином и лимоном-это	а) измельчённый фруктовый лёд б) замороженный измельчённый фруктовый лёд	б

		<p>в)взбитое фруктовое желе</p> <p>г)желированное блюдо</p>	
92	<p>Определите десерт по набору сырья:</p> <p>творог, яйца, сахар, сметана,сухофрукты, орехи</p>	<p>а)гурьевская каша</p> <p>б)пасха с фруктами и орехами</p> <p>в)пудинг шоколадный паровой</p> <p>г)миндальный крем с фруктами и орехами</p>	б
93	<p>При приготовлении миндального бланманже образовались комочки. В чём причинв?</p>	<p>а) молоко было холодным</p> <p>б)молоко было горячим</p> <p>в)молоко было тёплым</p> <p>г) другая причина</p>	б
94	<p>Верны ли следующие утверждения?</p> <p>а)в тесте фило толщиной с бумагу содержится меньше жира</p> <p>б)тесто фило считается менее калорийным, чем другие вида теста.</p>	<p>а) верны оба суждения</p> <p>б)верно только 1</p> <p>в)верно только 2</p> <p>г) оба суждения неверны</p>	а
95	<p>При хранении тесто фило раскисло. В чём причина?</p>	<p>а)не правильное хранение тесто</p> <p>б)тесто было накрыто сухим полотенцем</p> <p>в)тесто было накрыто слишком влажной салфеткой</p> <p>г)тесто слишком дидкое</p>	в
96	<p>Десерт приготовленный на открытом огне в специальной жаропрочной посуде и</p>	<p>а)фондю</p> <p>б)фламбе</p> <p>в)гранит</p> <p>г)бланманже</p>	а

	употребляемых в компании.		
97	При приготовлении ванильного суфле яично-сахарная смесь свернулась. В чём причина?	а) не достаточно охладили смесь б) смесь добавили в горячее молоко в) смесь влили в молоко сразу г) другой вариант ответа	а,б
98	Десерт запекают в	а) формах б) на кондитерских листах в) на противнях г) в сотейниках	а
99	Для отпуска десертов используют следующие соусы	а) сладкие б) шоколадные в) фруктовые г) белые	а,б,в
100	При приготовлении десерта сливки не взбиваются. В чём причина?	а) посуда для взбивания имела следы воды или жира б) сливки не были охлаждены в) сливки использовались 20% г) длительное взбивание	б,г

Учебная практика по ПМ 05 сдаётся в виде зачёта и отражается путём заполнения производственного дневника, в котором записывается перечень отработанных блюд.

- ♣ Ледяной салат из груш с шоколадным соусом
- ♣ Тирамису
- ♣ Чизкейк
- ♣ Торт-мусс замороженный шоколадный
- ♣ Ванильный крем
- ♣ миндальный крем
- ♣ Холодное суфле с фруктами
- ♣ Ягодный террин
- ♣ Парфе из белого шоколада
- ♣ Шоколадный шербет
- ♣ Лимонный шербет
- ♣ Пай с персиками и миндальным кремом
- ♣ Гранит с апельсином и лимоном
- ♣ «Пасха» с фруктами и орехами
- ♣ Миндальное бланманже

- ▲ Шоколадные снежки
- ▲ Фондю шоколадное
- ▲ Бананы фламбе
- ▲ Каша Гурьевская
- ▲ Суфле ванильное
- ▲ Суфле фруктовое
- ▲ Воздушный пирог из яблок
- ▲ Морковный кекс
- ▲ Шоколадный пудинг паровой
- ▲ «Снежки» в сладком соусе
- ▲ Меренги лимонные
- ▲ Щербет из грейфрутов
- ▲ Апельсиновый лёд с фруктами
- ▲ Крем-карамель
- ▲ Суфле шоколадное
- ▲ Пудинг абрикосовый

Производственная практика защищается в виде итогового практического занятия в лабораториях или производственных цехах.

Задание для сдачи итогового занятия по производственной практике.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание:

-Практическое задание

Вы можете воспользоваться, нормативно-технологической документацией:

1. ГОСТ 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
2. СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
3. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно-методическое пособие /Сост. А.В. Румянцев - 3-е изд., перераб. и доп.- М.: Издательство «Дело и Сервис», 2002. - 1016с.

Перечень практических заданий:

Вариант 1

- 1.Технология приготовления ледяного салата из груш с шоколадным соусом.
2. Технология приготовления лимонного щербета.
3. Технология приготовления тирамису.

Вариант 2

- 1.Технология приготовления холодного суфле с фруктами.
- 2.Технология приготовления чизкейка.
3. Технология приготовления ванильного крема.

Вариант 3

- 1.Технология приготовления блюда «Торт-мусса замороженного шоколадного».
- 2.Технология приготовления блюда «Пасха» с фруктами и орехами.
3. Технология приготовления миндального крема.

Вариант 4

- 1.Технология приготовления блюда « Парфе из белого шоколада»
- 2.Технология приготовления блюда «Фондю шоколадное»
3. Технология приготовления морковного кекса.

Вариант 5

- 1.Технология приготовления блюда «Ягодный террин »
- 2.Технология приготовления блюда «Шоколадный щербет»
3. Технология приготовления « Суфле ванильного».

Вариант 6

- 1.Технология приготовления блюда «Пай с персиками и миндальным кремом »
- 2.Технология приготовления блюда «Суфле ванильное»
3. Технология приготовления «Каша Гурьевская».

Вариант 7

- 1.Технология приготовления блюда «Гранит с апельсином и лимоном »
- 2.Технология приготовления блюда «Фондю шоколадное»
3. Технология приготовления «Пудинг абрикосовый».

Вариант 8

- 1.Технология приготовления блюда «Ледяной салат из груш с шоколадным соусом»
- 2.Технология приготовления блюда «миндальный крем»
3. Технология приготовления «Холодное суфле с фруктами».

Вариант 9

- 1.Технология приготовления блюда «Гранит с апельсином и лимоном»
- 2.Технология приготовления блюда «Суфле фруктовое»
3. Технология приготовления «Бананы фламбе»

Вариант 10

- 1.Технология приготовления блюда «Каша Гурьевская»
- 2.Технология приготовления блюда «Шоколадный пудинг паровой»

3. Технология приготовления «Крем-карамель».

Вариант 11

- 1.Технология приготовления блюда ««Снежки» в сладком соусе»
- 2.Технология приготовления блюда «Щербет из грейпфрутов»
3. Технология приготовления «Меренги лимонные».

Вариант 12

- 1.Технология приготовления блюда «Воздушный пирог из яблок»
- 2.Технология приготовления блюда «Фондю шоколадное»
3. Технология приготовления «Крем-карамель».

Вариант 13

- 1.Технология приготовления блюда «Морковный кекс»
- 2.Технология приготовления блюда «Ванильный крем»
3. Технология приготовления «Каша Гурьевская».

Вариант 14

- 1.Технология приготовления блюда «Холодное суфле с фруктами»
- 2.Технология приготовления блюда «Ледяной салат из груш с шоколадным соусом»
3. Технология приготовления «Ягодный террин».

Вариант 15

- 1.Технология приготовления блюда «Тирамису»
- 2.Технология приготовления блюда «Ванильный крем»
3. Технология приготовления «Лимонный щербет».

Вариант 16

- 1.Технология приготовления блюда «Торт-мусс замороженный шоколадный»
- 2.Технология приготовления блюда «Пасха» с фруктами и орехами»
3. Технология приготовления «Суфле ванильное».

Вариант 17

- 1.Технология приготовления блюда «Парфе из белого шоколада»
- 2.Технология приготовления блюда «Гранит с апельсином и лимоном»
3. Технология приготовления «Меренги лимонные».

Вариант 18

- 1.Технология приготовления блюда «Миндальное бланманже»
- 2.Технология приготовления блюда «Воздушный пирог из яблок»
3. Технология приготовления блюда ««Снежки» в сладком соусе»

Вариант 19

- 1.Технология приготовления блюда «Каша Гурьевская»
- 2.Технология приготовления блюда «Суфле шоколадное»
3. Технология приготовления «Бананы фламбе».

Вариант 20

- 1.Технология приготовления блюда «Апельсиновый лёд с фруктами»
- 2.Технология приготовления блюда «Миндальное бланманже»
3. Технология приготовления «Чизкейк».

Вариант 21

- 1.Технология приготовления блюда «Пай с персиками и миндальным кремом»
- 2.Технология приготовления блюда «Тирамису»
3. Технология приготовления «Торт-мусс замороженный шоколадный».

Вариант 22

- 1.Технология приготовления блюда «Воздушный пирог из яблок»
- 2.Технология приготовления блюда «Ягодный террин»
3. Технология приготовления ««Снежки» в сладком соусе».

Вариант 23

- 1.Технология приготовления блюда «Шоколадный пудинг паровой»
- 2.Технология приготовления блюда «Холодное суфле с фруктами»
3. Технология приготовления «Гранит с апельсином и лимоном».

Вариант 24

- 1.Технология приготовления блюда «Каша Гурьевская»
- 2.Технология приготовления блюда «Шоколадный щербет»
3. Технология приготовления «Суфле ванильное».

Вариант 25

- 1.Технология приготовления блюда «Меренги лимонные»
- 2.Технология приготовления блюда «Морковный кекс»
3. Технология приготовления «Суфле Фруктовое».

Вариант 26

- 1.Технология приготовления блюда «Щербет из грейфруктов»
- 2.Технология приготовления блюда «Миндальное бланманже»
3. Технология приготовления «Фондю шоколадное».

Вариант 27

- 1.Технология приготовления блюда «Крем-карамель»
- 2.Технология приготовления блюда ««Снежки» в сладком соусе»
3. Технология приготовления «Ледяной салат из груш с шоколадным соусом»

Вариант 28

- 1.Технология приготовления блюда «Суфле шоколадное»
- 2.Технология приготовления блюда «Ягодный террин»
3. Технология приготовления «Ванильный крем».

Вариант 29

- 1.Технология приготовления блюда «Пудинг абрикосовый»
- 2.Технология приготовления блюда «Парфе из белого шоколада»
3. Технология приготовления «Шоколадный шербет».

Вариант 30

- 1.Технология приготовления блюда «Воздушный пирог из яблок»
- 2.Технология приготовления блюда «Шоколадные снежки»
3. Технология приготовления «Гранит с апельсином и лимоном».

Задания для квалификационного экзамена по модулю

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

- ✧ Ледяной салат из груш с шоколадным соусом
- ✧ Тирамису
- ✧ Чизкейк
- ✧ Торт-мусс замороженный шоколадный
- ✧ Ванильный крем
- ✧ миндальный крем
- ✧ Холодное суфле с фруктами
- ✧ Ягодный террин
- ✧ Парфе из белого шоколада
- ✧ Шоколадный шербет
- ✧ Лимонный шербет
- ✧ Пай с персиками и миндальным кремом
- ✧ Гранит с апельсином и лимоном
- ✧ «Пасха» с фруктами и орехами
- ✧ Миндальное бланманже
- ✧ Шоколадные снежки
- ✧ Фондю шоколадное
- ✧ Бананы фламбе
- ✧ Каша Гурьевская
- ✧ Суфле ванильное
- ✧ Суфле фруктовое
- ✧ Воздушный пирог из яблок
- ✧ Морковный кекс
- ✧ Шоколадный пудинг паровой
- ✧ «Снежки» в сладком соусе
- ✧ Меренги лимонные
- ✧ Шербет из грейфруктов
- ✧ Апельсиновый лёд с фруктами
- ✧ Крем-карамель
- ✧ Суфле шоколадное
- ✧ Пудинг абрикосовый

УСЛОВИЯ

Каждый обучаемый получает индивидуальное практическое задание. Время выполнения задания - 3 час. Оборудование, инвентарь, посуда:
весомизмерительное оборудование, миксер, соковыжималка, блендер, взбивальная машина, тестомесильная машина, пароконвектомат, электрофритюрница, гриль, электрическая плита, электросковорода, холодильные шкафы; инструменты (поварская тройка, ложка нузетка, нож карбовочный, нож для удаления сердцевины из яблок, кондитерский мешок), инвентарь (сотейники, сита, выемки для теста, различные формы, сковороды, противни, кастрюли, овоскоп), столовая посуда, посуда для подачи десертов.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

1. Выполнение задания:

Организация рабочего места		Оценка	Замечания
1	Внешний вид в соответствии с требованиями СанПин, соблюдение правил личной гигиены		
2	Правильный подбор и размещения оборудования, инвентаря, инструментов, посуды		
3	Правильный подбор основных продуктов и ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями		
4	Проверка качества основных продуктов и ингредиентов к ним;		
Приготовление сложных десертов			
1	Безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов с соблюдением ТБ		
2	Соблюдение технологического процесса при приготовлении десертов		
3	Соблюдение санитарного и температурного режимов		
4	Соответствие готового кулинарного изделия показателям качества (внешний вид, цвет, запах, консистенция)		
Порционирование и оформление десерта			
1	Подбор инвентаря, инструментов, посуды для оформления;		
2	Безопасное использование необходимого инвентаря, инструментов		
3	Владение методами сервировки и подачи сложных холодных десертов		
4	Использование вариантов оформления с учетом требований к безопасности пищевой продукции		

5	Соответствие готового десерта (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция) требованиям показателям качества (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция);		
6	Соблюдение условий и требований к безопасности хранения сложных десертов		

Баллы:

2-задание выполнено с соблюдением всех правил и норм;

1-задание выполнено с несущественными замечаниями;

0-задание не выполнено

Оценка:

Менее 16 баллов -«2»

16-20 баллов-« 3»

21-24 баллов-«4»

25-28 баллов-«5»

Примечание: Модуль освоен при наличии 16 баллов и выше.

Если по одному показателю обучающийся получает 0 баллов- модуль считается не освоен

4.3 . Критерии оценивания:

В ходе экзамена оценивается приготовленный **продукт** (блюдо, изделие) и технологический **процесс** приготовления, оформления и отпуска блюда:

1. Выполнение задания:

Организация рабочего места		Оценка	Замечания
1	Внешний вид в соответствии с требованиями СанПин, соблюдение правил санитарии личной гигиены		
2	Правильный подбор и размещения оборудования, инвентаря, инструментов, посуды		
3	Правильный подбор основных продуктов и ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями		
4	Проверка качества основных продуктов и ингредиентов к ним;		
Приготовление холодных блюд и закусок.			
1	Безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов с соблюдением ТБ		
2	Соблюдение технологического процесса при приготовлении блюд		
3	Соблюдение санитарного и температурного режимов		
4	Соответствие готового кулинарного изделия показателям качества (внешний вид, цвет, запах, консистенция)		
Порционирование и оформление холодных блюд и закусок			
1	Подбор инвентаря, инструментов, посуды для		

	оформления;		
2	Безопасное использование необходимого инвентаря, инструментов		
3	Владение методами сервировки и подачи основных блюд		
4	Использование вариантов оформления с учетом требований к безопасности пищевой продукции		
5	Соответствие готового блюда (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция) требованиям показателям качества (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция);		
6	Соблюдение условий и требований к безопасности хранения основных блюд		

Баллы:

2-задание выполнено с соблюдением всех правил и норм;

1-задание выполнено с несущественными замечаниями;

0-задание не выполнено

Оценка:

Менее 16 баллов – «2»

16-20 баллов – «3»

21-24 баллов – «4»

25-28 баллов – «5»

Примечание: Вид профессиональной деятельности (профессиональный модуль) освоен при наличии 16 баллов и выше.

Если по из одному показателю обучающийся получает 0 баллов-

Вид профессиональной деятельности (модуль) *считается не освоен.*

По результатам квалификационного экзамена заполняется оценочный лист:

Форма оценочного листа

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО

ФИО

фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы, код, наименование профессии

Наименование профессионального модуля

Дата проведения экзамена (квалификационного)

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля:

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы аттестации	Оценка
<i>МДК 06.01</i>	<i>экзамен</i>	
<i>УП</i>	<i>диф зачёт</i>	
<i>ПП</i>	<i>диф зачет</i>	
<i>ПМ</i>	<i>Квалификационный экзамен</i>	

Итоги экзамена (квалификационного):

Баллы:

2-задание выполнено с соблюдением всех правил и норм;

1-задание выполнено с несущественными замечаниями;

0-задание не выполнено

Компетенции	Показатели оценки результата	Максимальное количество баллов	Количество баллов обучающегося	ПК, ОК освоена/не освоена
ПК.5.1		2		освоена
ПК.5.2		2		освоена
ОК 1.		2		освоена
ОК 2.		2		освоена
ОК 3.		2		освоена
ОК 4.		2		освоена
ОК 5.		2		освоена
ОК 6		2		освоена
ОК 7.		2		освоена
ОК 8.		2		освоена
ОК 9.		2		освоена
ОК 10.		2		освоена

ВПД ПМ. 05 _____ **освоен** _____

Наименование вида профессиональной деятельности _____ *освоен/не освоен*

Рекомендации:

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

_____,
ФИО

обучающийся (аяся) на 4 курсе

специальности 190210 «Технология продукции общественного питания» успешно
прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю **ПМ05 .**

**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и
горячих десертов**

в объеме ____ часов с « ____ » ____ 20__ г. по « ____ » ____ 20__ г.

в организации

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с программой практики
Организация процесса приготовления десертов; подбор оборудования и инвентаря и его безопасное использование; приготовление сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование, инвентарь; приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов;	

ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

ФИО

обучающийся (аяся) на 4 курсе специальности 190210 «Технология продукции общественного питания» успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю **ПМ05 . Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

в объеме _____ часов с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г.

в организации

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных	Качество выполнения работ в
---------------------------------	-----------------------------

обучающимися во время практики	соответствии с программой практики
<p>Организация рабочего места, подбор оборудования и инвентаря и его безопасное использование;</p> <p>организация процесса приготовления десертов;</p> <p>подготовка полуфабрикатов;</p> <p>приготовление сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>приготовление и оформление и подача сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>методы органолептической оценки различных полуфабрикатов используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов, готовой продукции.</p> <p>контроль качества и безопасности - 18 часов</p>	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося(ейся) во время прохождения учебной практики:

[illegible]

Дата «__» _____ 20__ г

Подпись руководителя практики _____/.преподаватель /

Подпись ответственного лица

организации (базы практики) _____/ _____

ФИО, должность

МП