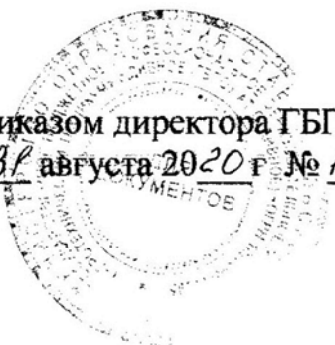


**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» с. Дивное**

УТВЕРЖДЕНО:  
Приказом директора ГБПОУ АТ с. Дивное  
от 31 августа 2020 г. № 113/Ю/Д



**ФОНД - ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

по ПМ 05

**ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И  
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ  
ДЕСЕРТОВ.**

для специальности

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

2020г.

## **Пояснительная записка**

ФОС по профессиональному модулю является неотъемлемой частью нормативно - методического обеспечения системы оценки качества освоения студентами образовательной программы среднего профессионального образования и обеспечивает повышение качества образовательного процесса колледжа.

ФОС по профессиональному модулю представляет собой совокупность контролирующих материалов, предназначенных для измерения уровня достижения студентом установленных результатов обучения.

ФОС по профессиональному модулю используется при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения учебных дисциплин; оценка компетенций обучающихся. Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Оценка качества освоения ОПОП включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Целью создания ФОС является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС по соответствующей профессии, специальности.

Задачи ФОС:

- контроль и управление процессом приобретения необходимых знаний, умений, практического опыта и уровня сформированности компетенций, определённых в ФГОС по соответствующей профессии, специальности;
- оценка достижений обучающихся в процессе изучения учебной дисциплины, профессионального модуля с целью планирования предупреждающих/корректирующих мероприятий;

- обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрения инновационных методов в образовательный процесс.

•

## 2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результатов
ПК 5.1.. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	5.1. оценка органолептических показателей качества сложных холодных десертов. 5.2 организация процесса подготовки и приготовления полуфабрикатов для сложных десертов. 5.3 правильность расчета по формулам 5.4 выбор различных способов и приемов приготовления сложных холодных десертов; 5.5 соблюдение безопасности при охлаждении, хранении сложных холодных десертов; 5.6 соблюдение безопасности пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных холодных десертов
ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	5.1. оценка органолептических показателей качества сложных горячих десертов; 5.2 организация процесса подготовки и приготовления полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов. 5.3 правильность расчета по формулам; 5.4 выбор различных способов и приемов приготовления сложных горячих десертов. 5.5 соблюдение безопасности при тепловой обработке продуктов; 5.5 соблюдение безопасности пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовление сложных горячих десертов.
Формируемые компетенции	

Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Проявление устойчивого интереса к будущей профессии;
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Организация собственной деятельности исходя из методов и способов выполнения профессиональных задач;
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Ответственность за выполнение стандартных и нестандартных ситуаций;
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективное использование информации необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач;
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Эффективное взаимодействие с коллегами, руководством, потребителями;
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Ответственное отношение за результат выполнения задания;
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Осознанное планирование повышения квалификации и самообразования;
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Ориентация и освоение новых технологий в профессиональной деятельности;

Для профессионального модуля

# 1. Перечень основных показателей оценки результатов, подлежащих текущему контролю и промежуточной аттестации

Код и наименование основных показателей оценки результатов	Код и наименование элемента практического опыта	Код и наименование элемента умения	Код и наименование элемента знания
	ПО 1. расчет массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;	У1 органолептически оценивать качество продуктов;	З1 ассортимент сложных холодных и горячих десертов;

	ПО 2. приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;	У2 использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;	32 основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
ПК.1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	ПО 3. приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;	У3 проводить расчеты по формулам;	33 органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
	ПО 4. оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;	У4 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;	34 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении

			сложных холодных и горячих десертов;
	ПО5. контроль качества и безопасность готовой продукции	У5 выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;	3 5 методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
		У6 принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;	3 6 технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
		У7 выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;	37 технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколаднофруктового фондю, десертов

			фламбе;
		У8 оценивать качество и безопасность готовой продукции;	38 правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
		У9 оформлять документацию;	39 варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
			310 варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
			311 начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
			312 варианты оформления и технику

			декорирования сложных холодных и горячих десертов;
			313 актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
			314 сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;

			3 15 температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
			316 температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
			317 требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
			318 основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
			319 требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов

## 2. Распределение основных показателей оценки результатов по видам аттестации

ПК	Основные показатели оценки результатов	Виды аттестации			
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация		
			Промежуточная аттестация	Практика	
				Учебная	Производственная

ПК 5.1.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	5.1 органолептический и оценивать качество продуктов в соответствии с ГОСТом Р 53104-2014.	Практическое занятие	Экзамен	Лабораторная работа	
	5.2 использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов в соответствии со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий;	Практическое занятие е Контрольная работа	Экзамен	Лабораторная работа	
	5.3 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием в соответствии со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий;	Практическое занятие	Экзамен	Лабораторная работа	
	5.4 выбирать варианты оформления сложных холодных десертов в соответствии со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий;	Практическое занятие	Экзамен	Лабораторная работа	



	5.5 принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов в соответствии со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий;		Экзамен	Лабораторная работа	
	5.6 выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных десертов в соответствии с СанПиН;		Экзамен	Лабораторная работа	
	5.7 оценивать качество и безопасность готовой продукции в соответствии с ГОСТ Р 53104-2014;	Практическое занятие	Экзамен	Лабораторная работа	
	5.8 оформлять документацию в соответствии с ГОСТом 50935-2014;	Практическое занятие	Экзамен	Лабораторная работа	
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	5.1 органолептически и оценивать качество продуктов в соответствии с ГОСТом Р 53104-2014.	Практическое занятие  Задания на составление технологических схем Контрольная работа	Экзамен	Лабораторная работа	

	5.2 использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов в	Практическое занятие	Экзамен	Лабораторная работа	
--	--	----------------------	---------	---------------------	--

	соответствии со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий;				
	5.3 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием в соответствии со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий;	Практическое занятие	Экзамен	Лабораторная работа	
	5.4 выбирать варианты оформления сложных горячих десертов в соответствии со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий;		Экзамен	Лабораторная работа	

	5.5 принимать решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов в соответствии со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий;		Экзамен	Лабораторная работа	
	5.6 выбирать способы сервировки и подачи сложных горячих десертов в соответствии с СанПиН;	Практическое занятие	Экзамен	Лабораторная работа	
	5.7 оценивать качество и безопасность	Практическое занятие	Экзамен	Лабораторная работа	

	готовой продукции в соответствии с ГОСТ Р 53104-2014;				
	5.8 оформлять документацию в соответствии с ГОСТом 50935-2014;	Практическое занятие Задания на составление технологических схем Контрольная работа	Экзамен	Лабораторная работа	

## **Раздел 1 Технология приготовления холодных и горячих десертов**

### **Тема 1.1. Холодные сладкие десерты**

#### **1. Контрольные вопросы для проведения устных и письменных опросов:**

##### **Устные вопросы:**

1. Перечислите виды желирующих веществ используемых для приготовления киселей.
2. Дайте характеристику муссов по признакам:  
-основное сырьё; - основные этапы приготовления: используемые желирующие компоненты.
3. Составьте логические схемы подготовки к использованию крахмала, агароида.
4. Составьте технологическую схему приготовления компота из смеси сухофруктов.
5. Составьте логическую схему: «Желе яблочное».
6. Перечислите, какие процессы происходят при тепловой обработке компота из св. яблок. Ответ обосновать.
7. Дайте определение – желатин, пектин.
8. Дайте определение – агар, крахмал.
9. Перечислите виды желирующих веществ используемых для приготовления желе.
10. Составьте логические схемы подготовки к использованию пектина, желатина.
11. Составьте технологическую схему приготовления компота из св. яблок.
12. Составьте логическую схему: «Мусс яблочный на манной крупе».

13. Перечислите, какие процессы происходят при тепловой обработке киселя из клюквы. Ответ обосновать.

14.

### Тема: Холодные сладкие десерты

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

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

### Тема: Холодные сладкие десерты

**Задание:** Установите последовательность приготовления блюда «Желе из яблок».

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

окончательно охлаждают при температуре

### Тема: Холодные сладкие десерты

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

№ п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать цифрами)
1 2 3 4 5 6 7 8 9	<p>Яблоки промывают</p> <p>Яблоки кладут в кипящий сироп, варят в течение 5... 7 мин.</p> <p>Охлаждают</p> <p>Яблоки нарезают дольками</p> <p>В кипящую воду вводят сахар и лимонную кислоту</p> <p>Подготовленные яблоки кладут в подкисленную воду, чтобы они не потемнели</p> <p>У яблок удаляют семенную коробку и при необходимости очищают от кожицы</p> <p>Для ароматизации компота можно добавить любую цедру</p> <p>Отпускают компоты в охлажденном виде (200 г на 1 порцию)</p>	

## **Критерии оценки:**

**Оценка 5 (отлично)** – студент свободно владеет теоретическим материалом, видит межпредметные связи, способен иллюстрировать теоретические проблемы практическими примерами, обосновывать свои суждения, ответ отличается профессиональной культурой, логично строит ответ.

**Оценка 4 (хорошо)** – ставится, если обучающийся показывает знания и умения, удовлетворяющие требованиям, что и для оценки «5», но допускает единичные ошибки; показывает средний уровень репродуктивных умений; допускает неточности в составлении алгоритма; аргументирует свою позицию.

**Оценка 3 (удовлетворительно)** – ставится, если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений темы, но: показывает уровень репродуктивных умений ниже среднего; неправильно составляет алгоритм, не может аргументировать свою позицию.

**Оценка 2 (неудовлетворительно)** - студент имеет разрозненные бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в технологическом процессе приготовления полуфабрикатов, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

## Практические работы

### Практическая работа 1

**Тема:** Определение качества сырья для приготовления холодных сладких блюд.

**Задание:** Используя данную информацию, определите требования к качеству, возможные дефекты холодных сладких блюд. Данные занесите в таблицу.

Наименование блюд	Внешний вид	Вкус и запах	Цвет	Консистенция	Дефекты

#### Требования к качеству сладких блюд

Наиболее часто встречающиеся дефекты: вкус и запах слабо выражены (слабый аромат ванилина в молочном киселе; недостаточно выражены вкус и запах ягод, фруктов, вина в сиропах и т. д.); незначительные дефекты консистенций (жидкий кисель, плотное желе; слабо взбиты муссы, самбуки, сливки; недостаточная пористость пудингов и выпечных изделий; частично переварены фрукты в компотах; непривлекательный внешний вид (мутные компоты, сиропы); пленка на киселях; неаккуратно разложены фрукты, желе); незначительные дефекты цвета (недостаточно выражен цвет киселей, желе, слабо заколерованы выпечные изделия и т. д.).

*Компоты.* Сироп в компотах должен быть прозрачным, с концентрированным вкусом и запахом фруктов, в меру сладким, с приятной кислинкой (если использованы кислые ягоды — смородина, вишня и др.) Фрукты и ягоды должны быть мягкими, но неразваренными и нематыми. Не допускаются загнившие и червивые плоды. Основные дефекты: сироп сладкий, но без аромата и вкуса плодов (жидкость слили и долили сироп; вкус слабо выражен (нарушили рецептуру или мало настояли после варки); часть фруктов переварена, а форма других сохранилась, на дне мутный осадок (все фрукты заложили в сироп одновременно, а не последовательно в соответствии со сроком варки); попадают плодоножки, семена яблок



и груш, косточки свежих слив и абрикосов (плохо перебрали и зачистили плоды).

*Фрукты в сиропе.* Яблоки и груши должны сохранять форму. Сироп должен быть слабокислым, с ароматом вина, прозрачным и густым от сахара.

Основные дефекты: поверхность яблок и груш потемнела (очищенные плоды хранили на воздухе, а не в подкисленной воде); плоды деформированы (переварены), жесткие (недоваренные); сироп имеет недостаточно концентрированный вкус (нарушена репептура) или мутный оттенок (переварены очистки фруктов, из которых варили сироп).

Густые кисели должны иметь плотную консистенцию, сохранять форму, не растекаться; полужидкие — консистенцию густой сметаны. Фруктово-ягодные кисели, приготовленные из отжатого сока (клюквы, черники, смородины и т. д.), должны быть прозрачными, сохранять окраску, вкус и аромат ягодных соков, а кисели из протертых плодов могут быть мутными и цвет их может несколько измениться.

Основные дефекты: кисель жидкий (переварили или положили мало крахмала); наличие комков (неправильно заварили крахмал); на поверхности пленка (не посыпали сахаром перед охлаждением); кисель из отжатых соков не имеет аромата, цвета и вкуса свежих ягод {сок кипятили, а не ввели сырым в конце приготовления); кисель из соков и сиропов мутный (долго хранили, использовали маисовый крахмал); в киселях из протертых фруктов попадают крупные частицы (плохо протерли); молочные кисели имеют запах подгорелого молока, отсутствует аромат ванилина; на поверхности густого киселя выделилась вода (долго хранили); клюквенный кисель имеет фиолетовую окраску (варили в алюминиевой посуде).

*Желе.* Консистенция желе должна быть студнеобразной, но не грубой и не резинистой, на изломе должна сохраняться форма. Ягодное желе должно быть прозрачным, со вкусом и запахом использованных ягод. Использование искусственных красителей при изготовлении желе запрещается.

Основные дефекты: ягодное желе непрозрачное (плохо процедили или не осветлили); желе не застыло или очень густое (положили желатин не по норме); лимонное желе горчит (плохо зачистили цедру); попадают кусочки желатина (плохо замочили желатин и не растворили полностью); мало сладкое (недостаточное количество сахара).

*Муссы.* Мусс представляет собой застывшую, нежную, мелкопористую, пышную и слегка упругую массу бледной окраски (клюквенный — розовый, яблочный и лимонный — белые или слабожелтые). Перед отпуском нарезают на куски прямоугольной или

треугольной формы с ровными или гофрированными краями. Вкус сладкий, с небольшой кислинкой.

Основные дефекты: в нижней части мусса образовался плотный слой желе (плохо взбивали, разлили в формы не полностью остывшим); масса тяжелая {мало взбили}; куски бесформенные (переохладили при взбивании).

*Самбуки.* Консистенция упругая, масса однородная, более тяжелая, чем у мусса, мелкопористая, вкус сладкий, с небольшой кислотностью, запах яблок или абрикосов.

*Кремы.* Пористая, упругая масса, нарезанная на куски прямоугольной формы и отлитая в формах. Запах и цвет соответствующие наполнителям или ароматизаторам.

## **Практическая работа 2**

**Тема:** Расчёт сырья, взаимозаменяемость для приготовления холодных сладких блюд.

**Цель:** Изучить процедуру расчёта сырья для приготовления напитков.

Задачи. /сформулировать самостоятельно./

1.....

2.....

### **Задача 1.**

Какое количество мёда натурального(при отсутствии сахара) потребуется для приготовления 5 кг яблочного мусса?

### **Задача 2.**

Определите, сколько порций желе из молока выходом 100г можно приготовить при наличии 0,56кг желатина.

### **Задача 3.**

Определите, сколько порций абрикосового самбука выходом 150г можно приготовить при наличии 40 кг абрикосов или 17 кг кураги.

#### Задача 4.

Определите, сколько порций киселя молочного выходом 150 г можно приготовить при наличии 5 л молока.

#### Задача 5.

Определите, сколько порций крема ягодного выходом 125 г можно приготовить при наличии 1 л сливок и 0,25 кг желатина.

#### Задача 6.

Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления яблок в слойке, если в наличии 1,5 кг яблок и яичный порошок./Данные занести в таблицу/.

### Литература

Здобнов А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт. – сост.: – К.: А.С.К., 2014. – 656 с. : ил

### Практическая работа 3

**Тема:** оформление нормативных документов.

**Задание:** решите производственно-технологическую ситуацию.

Оформите технологическую карту для столовой ООО «Авангард» на блюдо: кисель клюквенный. Произведите расчёт сырья, если выход 1 порции 150 г.

Произведите расчёт энергетической ценности блюда, данные занесите в таблицу.

Расчёт энергетической ценности блюд

№	Наименование ингредиента	Вес нетто, г	Содерж. пищ. в-в на 100 г продукта, в %			Содерж. пищ. в-в в блюде, г		
			Белки	Жиры	Углев.	Белки	Жиры	Углев.
1	2	3	4	5	6	7	8	9

1								
2								
Итого								

### Последовательность расчёта.

1. Записать все ингредиенты, которые используют для приготовления блюд.
2. Записать массу нетто.
3. В таблице «Химический состав», найти % пищевых веществ в 100 г. продукта.
4. Рассчитать количество белков, жиров и углеводов в соответствии с массой нетто по формуле: 
$$\frac{\% \text{ белков в } 100\text{г.} \times M_n}{100}$$
5. Суммируем общее количества белков, жиров и углеводов в блюде.
6. Умножаем соответствующие значения на коэффициенты калорийности: Белки\*4, жиры\*9, углеводы\*4, получаем калорийность блюда =
7. Суммарный выход блюда составляет 100 грамм. Калорийность 100 грамм блюда =  $253,69/100 \times 100 = 253,69$  ккал

### **Литература**

Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт. – сост.: – К.: А.С.К., 2014. – 656 с. : ил

### **Критерии и нормы оценки за выполнение практического задания :**

**Оценка 5 (отлично)** - ставится, если студент грамотно выполняет решение производственных задач, в соответствии с алгоритмом.

**Оценка 4 (хорошо)** - ставится, если студент выполняет практическое задание, удовлетворяющие тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает единичные ошибки.

**Оценка 3 (удовлетворительно)** - ставится, если студент при выполнении задания допускает три ошибки.

**Оценка 2 (неудовлетворительно)** - ставится, если студент с заданием не справился.

### **3 Материалы к контрольной работе**

#### **Пояснительная записка**

Цель: определение уровня сформированности знаний и умений по МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов **по теме: Холодные сладкие блюда».**

Задачи:

- определить уровень репродуктивных умений;
- способствовать формированию алгоритмического мышления; –
- определить уровень системности усвоения знаний.

Форма контрольной работы: варианты заданий в тестовой форме.

Время выполнения: 90 минут.

#### **Критерии и нормы оценки:**

«5» - ставится, если студент правильно соотносит понятия и их характеристики; обнаруживает понимание материала; показывает высокий уровень репродуктивных умений; показывает алгоритмические умения; доказывает свою точку зрения и аргументирует свою позицию;

«4» - ставится, если студент показывает знания и умения, удовлетворяющие требованиям, что и для оценки «5», но допускает единичные ошибки; показывает средний уровень репродуктивных умений; допускает неточности в составлении алгоритма; аргументирует свою позицию.

«3» - ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений темы, но: показывает уровень репродуктивных

умений ниже среднего; неправильно составляет алгоритм, не может аргументировать свою позицию.

«2» - ставится, если студент обнаруживает незнание большей части изучаемого материала, показывает низкий уровень репродуктивных умений, не выполняет большую часть заданий.

### Контрольная работа Вариант №1

№ задан.	Кол-во баллов	Наименование заданий									
1	1	<p>Выберите продукты, используемые для приготовления желе молочного:</p> <table> <tr> <td>1.крахмал</td><td>4.сахар</td><td>A.1;3;4;6;</td></tr> <tr> <td>2.желатин</td><td>5.вода</td><td>B.2;3;4;5;</td></tr> <tr> <td>3.молоко</td><td>6.ванилин</td><td>B.2;3;4;6;</td></tr> </table>	1.крахмал	4.сахар	A.1;3;4;6;	2.желатин	5.вода	B.2;3;4;5;	3.молоко	6.ванилин	B.2;3;4;6;
1.крахмал	4.сахар	A.1;3;4;6;									
2.желатин	5.вода	B.2;3;4;5;									
3.молоко	6.ванилин	B.2;3;4;6;									
2	1	<p>Выберите компоненты, используемые для приготовления мусса клюквенного:</p> <table> <tr> <td>1.крахмал</td><td>4.клюква</td><td>A.1;4;5;6;</td></tr> <tr> <td>2. сахар</td><td>5. желатин</td><td>B.2;3;4;5;</td></tr> <tr> <td>3.агар</td><td>6.вода</td><td>B.2;4;5;6;</td></tr> </table>	1.крахмал	4.клюква	A.1;4;5;6;	2. сахар	5. желатин	B.2;3;4;5;	3.агар	6.вода	B.2;4;5;6;
1.крахмал	4.клюква	A.1;4;5;6;									
2. сахар	5. желатин	B.2;3;4;5;									
3.агар	6.вода	B.2;4;5;6;									
3	1	<p>Выберите компоненты, используемые для приготовления самбука абрикосового:</p> <table> <tr> <td>1.яйца</td><td>4.агар</td><td>A.1;2;4;6;</td></tr> <tr> <td>2. сахар</td><td>5. желатин</td><td>B. 1;3;4;6;</td></tr> <tr> <td>3.агароид</td><td>6.вода</td><td>B.1;2;5;6;</td></tr> </table>	1.яйца	4.агар	A.1;2;4;6;	2. сахар	5. желатин	B. 1;3;4;6;	3.агароид	6.вода	B.1;2;5;6;
1.яйца	4.агар	A.1;2;4;6;									
2. сахар	5. желатин	B. 1;3;4;6;									
3.агароид	6.вода	B.1;2;5;6;									
4	2	Дайте определение – желатин, пектин.									

5	2	Перечислите виды желирующих веществ используемых для приготовления киселей.
6	2	Дайте характеристику муссов по признакам: -основное сырьё; - основные этапы приготовления: используемые желирующие компоненты.
7	2	Составьте логические схемы подготовки к использованию крахмала, агароида.
8	3	Составьте технологическую схему приготовления компота из смеси сухофруктов.
9	3	Составьте логическую схему: «Желе яблочное».
10	3	Перечислите, какие процессы происходят при тепловой обработке компота из св. яблок. Ответ обосновать.

Критерии оценки: 19-20 баллов – оценка «5», 16-18 балов – оценка «4», 13-15 баллов – оценка «3», 12 баллов и меньше – оценка «2».

*Примечание: при составлении технологической схемы указать первичную обработку сырья, предварительные тепловые обработки с указанием температурного режима и способ отпуска.*

### Контрольная работа Вариант №2

№ задан.	Кол-во баллов	Наименование заданий									
1	1	<p>Выберите продукты, используемые для приготовления киселя из клюквы.</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 33%;">1.крахмал</td><td style="width: 33%;">4.сахар</td><td style="width: 33%;">А.1;3;4;5;</td></tr> <tr> <td>2.желатин</td><td>5.вода</td><td>Б.2;3;4;5;</td></tr> <tr> <td>3.клюква</td><td>6.лимонная кислота</td><td>В.2;3;4;6;</td></tr> </table>	1.крахмал	4.сахар	А.1;3;4;5;	2.желатин	5.вода	Б.2;3;4;5;	3.клюква	6.лимонная кислота	В.2;3;4;6;
1.крахмал	4.сахар	А.1;3;4;5;									
2.желатин	5.вода	Б.2;3;4;5;									
3.клюква	6.лимонная кислота	В.2;3;4;6;									
2	1	<p>Выберите компоненты, используемые для приготовления самбука яблочного:</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 33%;">1.яйца</td><td style="width: 33%;">4.агар</td><td style="width: 33%;">А.1;2;4;6;</td></tr> <tr> <td>2. сахар</td><td>5. желатин</td><td>Б. 1;3;4;6;</td></tr> <tr> <td>3.агароид</td><td>6.вода</td><td>В.1;2;5;6;</td></tr> </table>	1.яйца	4.агар	А.1;2;4;6;	2. сахар	5. желатин	Б. 1;3;4;6;	3.агароид	6.вода	В.1;2;5;6;
1.яйца	4.агар	А.1;2;4;6;									
2. сахар	5. желатин	Б. 1;3;4;6;									
3.агароид	6.вода	В.1;2;5;6;									

3	1	<p>Выберите компоненты, используемые для приготовления крема ванильного:</p> <p>1.крахмал                      4.кофе</p> <p>А.1;4;5;6;</p> <p>2. сахар                      5. желатин                      Б.2;3;5;6;</p> <p>3.молоко                      6.яйцо</p> <p>В.2;4;5;6;</p>
4	2	Дайте определение – агар, крахмал.
5	2	Перечислите виды желирующих веществ используемых для приготовления желе.
6	2	Дайте характеристику киселей по признакам: -основное сырьё; - основные этапы приготовления: используемые желирующие компоненты.
7	2	Составьте логические схемы подготовки к использованию пектина, желатина.
8	3	Составьте технологическую схему приготовления компота из св. яблок.
9	3	Составьте логическую схему: «Мусс яблочный на манной крупе».
10	3	Перечислите, какие процессы происходят при тепловой обработке киселя из клюквы. Ответ обосновать.

Критерии оценки: 19-20 баллов – оценка «5», 16-18 баллов – оценка «4», 13-15 баллов – оценка «3», 12 баллов и меньше – оценка «2».

**Тема: 1.2 Горячие сладкие десерты.**

**Контрольные вопросы для проведения устных и письменных вопросов:**



### **Устные вопросы:**

1. Дайте характеристику блюд из яблок .

/основное сырьё, основные этапы приготовления/.

2. Дайте характеристику ассортимента яблок печёных.

3. Составьте технологическую схему приготовления блюда:

Шарлотка яблочная.

4. Дайте характеристику фламбе.

5. Составьте технологическую схему приготовления блюда: каша гурьевская.

6. Составьте технологическую схему блюда: Яблоки в тесте.

7. Дайте характеристику фондю.

### **Критерии оценки:**

**Оценка 5 (отлично)** – студент свободно владеет теоретическим материалом, видит межпредметные связи, способен иллюстрировать теоретические проблемы практическими примерами, обосновывать свои суждения, ответ отличается профессиональной культурой, логично строит ответ.

**Оценка 4 (хорошо)** – ставится, если обучающийся показывает знания и умения, удовлетворяющие требованиям, что и для оценки «5», но допускает единичные ошибки; показывает средний уровень репродуктивных умений; допускает неточности в составлении алгоритма; аргументирует свою позицию.

**Оценка 3 (удовлетворительно)** – ставится, если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений темы, но: показывает уровень репродуктивных умений ниже среднего; неправильно составляет алгоритм, не может аргументировать свою позицию.

**Оценка 2 (неудовлетворительно)** - студент имеет разрозненные бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в технологическом процессе приготовления полуфабрикатов, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

## Практические работы

### Практическая работа 4

**Тема:** Расчёт сырья для приготовления горячих сладких блюд.

**Цель:** Изучить процедуру расчёта сырья, для приготовления сладких блюд.

**Задачи:** (Сформулировать самостоятельно)

- 1.
- 2.

### Ход работы Задание

- 1.

Произвести технологические расчёты сырья, выхода готовых сладких блюд.

Задача №1.

Рассчитайте количество сырья необходимого для приготовления блюда: Яблоки в тесте жареные в зависимости от выхода и количества блюда в кафе. На производство поступило молоко сухое. Данные занесите в таблицу.

Наименование сырья	100г., 75 порц. (кг)		180г., 17 порц. (кг)		60г., 200порц. (кг)		Итого
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	

Задача 2.

Определите сколько порций шарлотки с яблоками выходом 120 г. можно приготовить при наличии 0,5 кг яблок.

### Задача 3.

Определите, сколько порций суфле ванильного выходом 125 г можно приготовить при наличии 5шт. яиц, и 0,002 кг ванильного сахара.

Вывод:

### Литература

Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт. – сост.: – К.: А.С.К., 2014. – 656 с. : ил

## Практическая работа 5

**Тема: Расчёт сырья на взаимозаменяемость продуктов. Цель:**

Изучить процедуру расчёта сырья, для приготовления сладких блюд.

**Задачи:** (Сформулировать самостоятельно)

1. 2.

3.

### Ход работы Задание

1.

Произвести технологические расчёты сырья, выхода готовых сладких блюд.

Задача №1.

Рассчитайте количество сырья необходимого для приготовления блюда: Яблоки в тесте жареные в зависимости от выхода и количества блюда в ресторане. На производство поступило молоко сухое. Данные занесите в таблицу.

Наименование сырья	150г., 15 порц. (кг)		120г., 35 порц. (кг)		80г., 120порц. (кг)		Итого
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	

--	--	--	--	--	--	--	--

Задача 2.

Определите сколько порций яблок печёных выходом 50 г. можно приготовить при наличии 20 кг яблок./3 колонка/

Задача 3.

Определите, сколько порций суфле ванильного выходом 110 г можно приготовить при наличии 18шт. яиц, и 50г молока сухого.

Вывод:

## Литература

Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт. – сост.: – К.: А.С.К., 2013. – 656 с. : ил

## Практическая работа6

**Тема:** Определение качества сырья для приготовления горячих сладких блюд.

**Цель:** Изучить процедуру определение видов брака тортов и их причины.

**Задачи:** /Сформулируйте самостоятельно/

1.....  
.....

2.....  
.....

3.....  
.....

**Задание:** Определение видов брака горячих десертов.

1.Изучите органолептические показатели, по ГОСТ 53104-2014. Данные занесите в таблицу.

2.Изучите таблицу Б.2 – снижение бальной оценки показателей качества кулинарных изделий. Выпишите показатели, и снижение оценки в баллах для десертов.

3. Составьте производственно-технологическую ситуацию по органолептическим показателям сладких блюд.

-определите, запишите наименование блюда.

- опишите органолептические показатели, можно использовать недостатки и дефекты.

4.Определите органолептическую оценку. Данные занесите в таблицу «Органолептический анализ»

Наименование тортов	Количество, кг.	Количество баллов по показателям					Сумма баллов	Средняя оценка	Ф.И.О. бригадира
		поверхность	Цвет	вкус	Консистенция	Запах			

ВЫВОД:

## Практическая работа7

**Тема:** Разработка новых сладких блюд.

**Цель:** Изучить процедуру разработки сладких блюд.

**Задачи:** (Сформулировать самостоятельно)

1.     2.
- 3.

### **Ход работы Задание**

1.

1.Оформите технологическую карту.

2.     Произвести технологические

расчёты сырья, выхода готовых

сладких блюд.

Задание 2.

Приготовьте новое сладкое блюдо.

-мастер класс по приготовлению; - определите качество блюда. Данные занесите в таблицу.

Наименование блюд	Внешний вид	Цвет	Вкус и запах	Консистенция

Задача 3.

Оцените объективные и субъективные показатели качества студента и блюда.

### **Рефлексия**

## Практическая работа 8

**Тема:** оформление нормативных документов.

**Задание:** решите производственно-технологическую ситуацию.

Оформите технологическую карту для столовой ООО «Авангард» на блюдо: пудинг сухарный. Произведите расчёт сырья, если выход 1 порции 150 г.

Произведите расчёт энергетической ценности блюда, данные занесите в таблицу.

Расчёт энергетической ценности блюд

№	Наименование ингредиента	Вес нетто, г	Содерж. пищ. в-в на 100 г продукта, в %			Содерж. пищ. в-в в блюде, г		
			Белки	Жиры	Углев.	Белки	Жиры	Углев.
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1								
2								
Итого								

### Последовательность расчёта.

8. Записать все ингредиенты, которые используют для приготовления блюд.
9. Записать массу нетто.
10. В таблице «Химический состав», найти % пищевых веществ в 100 г. продукта.
11. Рассчитать количество белков, жиров и углеводов в соответствии с массой нетто по формуле: 
$$\frac{\% \text{ белков в } 100 \text{ г.} \times M_n}{100}$$
12. Суммируем общее количества белков, жиров и углеводов в блюде.
13. Умножаем соответствующие значения на коэффициенты калорийности: Белки\*4, жиры\*9, углеводы\*4, получаем калорийность блюда =
14. Суммарный выход блюда составляет 100 грамм. Калорийность 100 грамм блюда =  $253,69/100 \times 100 = 253,69$  ккал

## **Литература**

Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт. – сост.: – К.: А.С.К., 2013. – 656 с. : ил

### **Критерии и нормы оценки (за выполнение практического задания – решение задачи):**

**Оценка 5 (отлично)** - ставится, если студент грамотно выполняет решение производственных задач, в соответствии с алгоритмом.

**Оценка 4 (хорошо)** - ставится, если студент выполняет практическое задание, удовлетворяющие тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает единичные ошибки в арифметических расчётах. **Оценка 3 (удовлетворительно)** - ставится, если студент при выполнении задания допускает три ошибки.

**Оценка 2 (неудовлетворительно)** - ставится, если студент с заданием не справился.



## **Материалы к контрольной работе**

### **Пояснительная записка**

Цель: определение уровня сформированности знаний и умений по МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов по теме: Горячие сладкие десерты».

определить уровень репродуктивных умений;

– способствовать формированию алгоритмического мышления; –

определить уровень системности усвоения знаний.

Форма контрольной работы: варианты заданий в тестовой форме.

Время выполнения: 90 минут.

### **Критерии и нормы оценки:**

«5» - ставится, если студент правильно соотносит понятия и их характеристики; обнаруживает понимание материала; показывает высокий уровень репродуктивных умений; показывает алгоритмические умения; доказывает свою точку зрения и аргументирует свою позицию;

«4» - ставится, если студент показывает знания и умения, удовлетворяющие требованиям, что и для оценки «5», но допускает единичные ошибки; показывает средний уровень репродуктивных умений; допускает неточности в составлении алгоритма; аргументирует свою позицию.

«3» - ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений темы, но: показывает уровень репродуктивных умений ниже среднего; неправильно составляет алгоритм, не может аргументировать свою позицию.

«2» - ставится, если студент обнаруживает незнание большей части изучаемого материала, показывает низкий уровень репродуктивных умений, не выполняет большую часть заданий.

### Контрольная работа Вариант №1

№ задан.	Кол-во баллов	Наименование заданий									
1	1	<p>Выберите продукты, используемые для приготовления пудингов:</p> <table> <tr> <td>1.яйцо</td><td>4.изюм</td><td>A.1;3;4;6;</td></tr> <tr> <td>2.сахар</td><td>5.вода</td><td>B.1;2;3;4;</td></tr> <tr> <td>3.молоко</td><td>6.желатин</td><td>B.2;3;4;6;</td></tr> </table>	1.яйцо	4.изюм	A.1;3;4;6;	2.сахар	5.вода	B.1;2;3;4;	3.молоко	6.желатин	B.2;3;4;6;
1.яйцо	4.изюм	A.1;3;4;6;									
2.сахар	5.вода	B.1;2;3;4;									
3.молоко	6.желатин	B.2;3;4;6;									
2	1	<p>Выберите компоненты, используемые для приготовления каши гурьевской:</p> <table> <tr> <td>1.крахмал</td><td>4.молоко</td><td>A.1;4;5;6;</td></tr> <tr> <td>2. сахар</td><td>5. желатин</td><td>B.2;3;4;6;</td></tr> <tr> <td>3.яйца</td><td>6.ванилин</td><td>B.2;4;5;6;</td></tr> </table>	1.крахмал	4.молоко	A.1;4;5;6;	2. сахар	5. желатин	B.2;3;4;6;	3.яйца	6.ванилин	B.2;4;5;6;
1.крахмал	4.молоко	A.1;4;5;6;									
2. сахар	5. желатин	B.2;3;4;6;									
3.яйца	6.ванилин	B.2;4;5;6;									
3	1	<p>Выберите компоненты, используемые для приготовления суфле:</p> <table> <tr> <td>1. мука</td><td>4.шоколад</td><td>A.1;4;5;6;</td></tr> <tr> <td>2. сахар</td><td>5. желатин</td><td>B.2;3;4;5;</td></tr> <tr> <td>3. крахмал</td><td>6.яйцо</td><td>B.1;2;4;6;</td></tr> </table>	1. мука	4.шоколад	A.1;4;5;6;	2. сахар	5. желатин	B.2;3;4;5;	3. крахмал	6.яйцо	B.1;2;4;6;
1. мука	4.шоколад	A.1;4;5;6;									
2. сахар	5. желатин	B.2;3;4;5;									
3. крахмал	6.яйцо	B.1;2;4;6;									

4	2	Дайте определение – запекание, варка.
5	2	Дайте характеристику блюд из яблок . /основное сырьё, основные этапы приготовления/
6	2	Запишите требования к качеству блюда: Яблоки в тесте. /Данные занесите в таблицу.
7	2	Дайте характеристику ассортимента яблок печёных.
8	3	Составьте технологическую схему приготовления блюда: Шарлотка яблочная.
9	3	Составьте технологическую схему: «Суфле ванильное».
10	3	Дайте характеристику фламбе.

Критерии оценки: 19-20 баллов – оценка «5», 16-18 баллов – оценка «4», 14-15 баллов – оценка «3», 12 баллов и меньше – оценка «2».

*Примечание: при составлении технологической схемы указать первичную обработку сырья, предварительные тепловые обработки с указанием температурного режима и способ отпуска.*

### Контрольная работа Вариант №2

№ задан.	Кол-во баллов	Наименование заданий									
1	1	<p>Выберите продукты, используемые для приготовления пудинга яблочного:</p> <table> <tr> <td>1.яйцо</td><td>4.манная крупа</td><td>A.1;3;4;6;</td></tr> <tr> <td>2.сахар</td><td>5.вода</td><td>Б.1;2;3;4;</td></tr> <tr> <td>3.молоко</td><td>6.желатин</td><td>В.2;3;4;6;</td></tr> </table>	1.яйцо	4.манная крупа	A.1;3;4;6;	2.сахар	5.вода	Б.1;2;3;4;	3.молоко	6.желатин	В.2;3;4;6;
1.яйцо	4.манная крупа	A.1;3;4;6;									
2.сахар	5.вода	Б.1;2;3;4;									
3.молоко	6.желатин	В.2;3;4;6;									

2	1	<p>Выберите компоненты, используемые для приготовления яблоки в тесте:</p> <p>1.крахмал                      4.молоко                      А.1;4;5;6;  2. сахар                      5. желатин                      Б.2;3;4;6;  3.яйца                      6.сметана                      В.2;4;5;6;</p>
3	1	<p>Выберите компоненты, используемые для приготовления суфле ванильного:</p> <p>1. мука                      4.сахарная пудра                      А.1;4;5;6;  2. сахар                      5. желатин                      Б.2;3;4;5;  3. крахмал                      6.яйцо                      В.1;2;4;6;</p>
4	2	Дайте определение – жарка, выпечка.
5	2	<p>Дайте характеристику пудингов .</p> <p>/основное сырьё, основные этапы приготовления/</p>
6	2	<p>Запишите требования к качеству блюда: яблоки печёные.</p> <p>/Данные занесите в таблицу.</p>
7	2	Составьте логическую схему первичной обработки яиц.
8	3	Составьте технологическую схему приготовления блюда: каша гурьевская.
9	3	Составьте технологическую схему блюда: Яблоки в тесте.
10	3	Дайте характеристику фондю.

Критерии оценки: 19-20 баллов – оценка «5», 16-18 балов – оценка «4», 13-15 баллов – оценка «3», 12 баллов и меньше – оценка «2».

*Примечание: при составлении технологической схемы указать первичную обработку сырья, предварительные тепловые обработки с указанием температурного режима и способ отпуска.*

## Тема 1.1. Напитки

## **1. Контрольные вопросы для проведения устных и письменных опросов:**

### **Устные вопросы:**

1. Дайте характеристику химического состава фруктово ягодных напитков;
2. Составьте технологическую схему приготовления напитка из св. яблок.
3. Составьте технологическую схему приготовления напитка из апельсинов.
4. Составьте технологическую схему приготовления напитка из мандаринов.

### **Тема: Напитки**

**Задание:** Дайте характеристику ассортимента напитков.

Наименование	Составная часть

### **Критерии оценки:**

**Оценка 5 (отлично)** – студент свободно владеет теоретическим материалом, видит межпредметные связи, способен иллюстрировать теоретические проблемы практическими примерами, обосновывать свои суждения, ответ отличается профессиональной культурой, логично строит ответ.

**Оценка 4 (хорошо)** – ставится, если обучающийся показывает знания и умения, удовлетворяющие требованиям, что и для оценки «5», но допускает единичные ошибки; показывает средний уровень репродуктивных умений; допускает неточности в составлении алгоритма; аргументирует свою позицию.

**Оценка 3 (удовлетворительно)** – ставится, если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений темы, но:

показывает уровень репродуктивных умений ниже среднего; неправильно составляет алгоритм, не может аргументировать свою позицию.

**Оценка 2 (неудовлетворительно)** - студент имеет разрозненные бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в технологическом процессе приготовления полуфабрикатов, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

## **Практическая работа**

### **Практическая работа 9**

#### **Вариант 1**

**Тема: Расчёт сырья для приготовления напитков .**

**Цель:** Изучить процедуру расчёта сырья для приготовления напитков.

**Задачи.** /сформулировать самостоятельно./

- 1.....
- 2.....

#### **Задание 1**

**Произведите расчёт сырья в зависимости от наличия сырья.**

- 1.Определите, сколько порций напитка апельсинового выходом 130 грамм можно приготовить при наличии 6кг апельсинов?
2. Определите, сколько литров напитка клюквенного можно приготовить при наличии 27кг клюквы?

#### **Задание 2**

**Произведите перерасчёт сырья для приготовления напитков.**

- 1.Какое количество дрожжей сухих потребуется для приготовления кваса хлебного из экстракта на 2,5 литра кваса?
2. Какое количество меда потребуется для приготовления яблочного напитка на 2,5 литра?

### Задание3

1.Рассчитайте сырьё для приготовления напитка «Петровского». Данные занесите в таблицу.

Наименование сырья	Выход напитков			
	100г., на 73 порц.	150г., на 26 порц.	200г., на 13 порц.	4400г.

2.Рассчитайте количество продуктов для приготовления сливочношоколадного коктейля, если в наличии сливки 1,5 кг и ванильный сахар. Данные занести в таблицу.

### Литература

Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт. – сост.: – К.: А.С.К., 2013. – 656 с. : ил

## Практическая работа 9

### Вариант 2

**Тема: Расчёт сырья для приготовления напитков и их выхода.**

**Цель:** Изучить процедуру расчёта сырья для приготовления напитков.

**Задачи.** /сформулировать самостоятельно./

- 1.....
- 2.....

### Задание 1

**Произведите расчёт сырья в зависимости от наличия сырья.**

1. Определите, сколько порций напитка яблочного выходом 170 грамм можно приготовить при наличии 500г яблок?
2. Определите, сколько литров напитка апельсинового можно приготовить при наличии 5кг сахара?

### Задание 2

**Произведите перерасчёт сырья для приготовления напитков.**

1.Какое количество дрожжей сухих потребуется для приготовления кваса хлебного из экстракта на 3,8 литра кваса?

2. Какое количество меда потребуется для приготовления яблочного напитка на 16 порций, если 1 порция 150 грамм ?

### **Задание3**

1.Рассчитайте сырьё для приготовления напитка «Петровского». Данные занесите в таблицу.

Наименование сырья	Выход напитков			
	120г., на 8 порц.	100г., на 89порц.	150., на 15 порц.	87000г.

2. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления сливочно-кофейного коктейля, если в наличии сливки 3 кг и кофе натуральный растворимый./Данные занести в таблицу/.

### **Литература**

Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/ Авт. – сост.: – К.: А.С.К., 2013. – 656 с. : ил

## **Практическая работа 10**

**Тема:** Разработка новых рецептур на напитки, коктейли..

**Цель:** Изучить процедуру разработки напитков, коктейлей.

**Задачи:** (Сформулировать самостоятельно)

- 1.
- 2.
- 3.

### **Ход работы Задание**

1.

1.Оформите технико- технологическую карту.



## 2. Произвести технологические

расчёты сырья, выхода готовых

напитков, коктейлей.

### Задание 2.

Приготовьте напиток.

-мастер класс по приготовлению; - определите качество блюда. Данные занесите в таблицу.

Наименование блюд	Внешний вид	Цвет	Вкус и запах	Консистенция

### Задача 3.

Оцените объективные и субъективные показатели качества студента и блюда.

## Рефлексия

**Критерии и нормы оценки (за выполнение практического задания – решение задачи):**

**Оценка 5 (отлично)** - ставится, если студент грамотно выполняет решение производственных задач, в соответствии с алгоритмом.

**Оценка 4 (хорошо)** - ставится, если студент выполняет практическое задание, удовлетворяющие тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает единичные ошибки в арифметических расчётах. **Оценка 3 (удовлетворительно)** - ставится, если студент при выполнении задания допускает три ошибки.

**Оценка 2 (неудовлетворительно)** - ставится, если студент с заданием не справился.

**Раздел 2 Технологическое оборудование для приготовления холодных и горячих десертов**

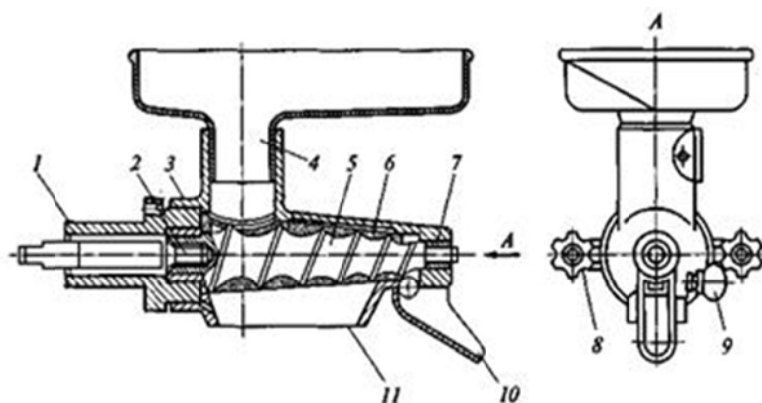
**Тема 2.1 Механическое оборудование для приготовления десертов**

**1. Контрольные вопросы для проведения устных и письменных опросов:**

**Карточка 1.**

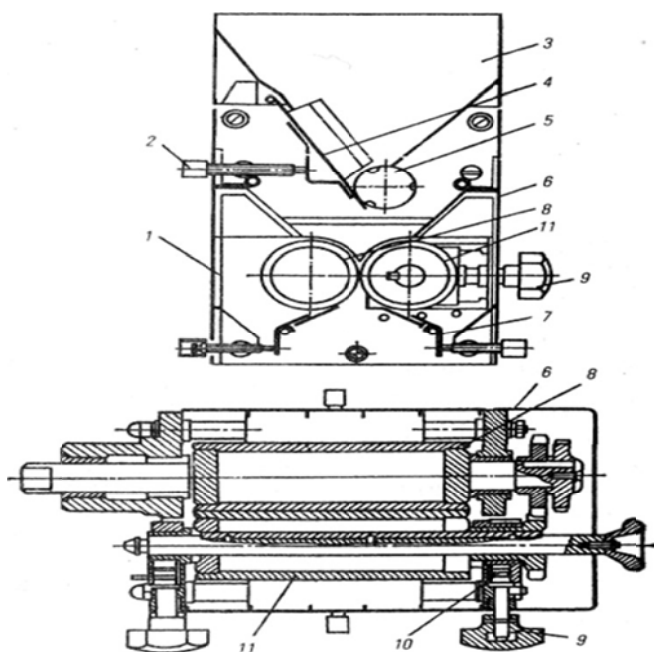
**Задание:**

Дайте характеристику основных конструктивных узлов. Данные занесите в таблицу./наименование конструктивных узлов, функции/



### Задание:

Дайте характеристику основных конструктивных узлов. Данные занесите в таблицу./наименование конструктивных узлов, функции/



**Задание:** Восстановите последовательность правил эксплуатации соковыжималки.

№ п/п	Этапы эксплуатации
1	Установить в горловине универсального привода сменный механизм
2	Включить

3	Сборка сменного механизма
4	Проверить надёжность крепления сменного механизма
5	Санитарная обработка
6	Проверка технического состояния
7	Разобрать
8	Выключить
9	Проверка санитарного состояния
10	Подготовка продуктов
11	Проверить на холостом ходу
12	Загрузка продукта
13	Смазать несолёным жиром

**Задание:** Восстановите последовательность правил эксплуатации соковыжималки.

№ п/п	Этапы эксплуатации
1	Загрузка продукта
2	Включить
3	Установить в горловине универсального привода сменный механизм
4	Проверить надёжность крепления сменного механизма
5	Сборка сменного механизма
6	Проверка технического состояния
7	Санитарная обработка
8	Выключить
9	Проверка санитарного состояния
10	Подготовка продуктов
11	Проверить на холостом ходу
12	Разобрать
13	Смазать несолёным жиром

**Задание:**

Дайте характеристику основных конструктивных узлов. Данные занесите в таблицу./наименование конструктивных узлов, функции/



**Задание:**

Дайте характеристику основных конструктивных узлов. Данные занесите в таблицу./наименование конструктивных узлов, функции/

**Задание:**

Дайте характеристику основных конструктивных узлов.

**Критерии оценки:**

**Оценка 5 (отлично)** – студент свободно владеет теоретическим материалом, видит межпредметные связи, способен иллюстрировать теоретические проблемы практическими примерами, обосновывать свои суждения, ответ отличается профессиональной культурой, логично строит ответ.

**Оценка 4 (хорошо)** – ставится, если обучающийся показывает знания и умения, удовлетворяющие требованиям, что и для оценки «5», но допускает единичные ошибки; допускает неточности в составлении алгоритма; аргументирует свою позицию.

**Оценка 3 (удовлетворительно)** – ставится, если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений темы, но: показывает уровень репродуктивных умений ниже среднего;

неправильно составляет алгоритм, не может аргументировать свою позицию.

**Оценка 2 (неудовлетворительно)** - студент имеет разрозненные бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в технологическом процессе приготовления полуфабрикатов, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

## **Практические работы**

### **Практическая работа 11**

**Тема:** Последовательность сборки механизма для отжатия соков. **Цель:** изучение технической характеристики механизма для отжатия соков

**.Задачи:** сформулировать самостоятельно.

- 1)
- 2)

Ход работы:

#### **Задание 1.**

Ответьте на вопросы:

1. Что такое универсальный привод?
2. Назначение соковыжималки.
3. Что обозначают цифры в буквенно-цифровой индексации соковыжималки?

#### **Задание 2.**

Дайте характеристику основных частей соковыжималки. Данные занесите в таблицу.

№ п/п	Основные части	Назначение
1	Рабочая камера	
2	Рабочие органы	
3	Корпус	
4	Передаточный механизм	
5	Разгрузочное окно	
6	Съёмная сетка	

7	Регулировочный винт	
---	---------------------	--

### **Задание 3.**

Составьте логическую сборки механизма для отжатия соков.

### **Задание 4.**

Составьте алгоритм правил эксплуатации.

**Вывод:** отразите преимущества и недостатки соковыжималки.

### **Литература**

## **Практическая работа 12 Тема:**

Принцип действия коктейлевзбивалки.

**Цель:** изучение принципа действия коктейлевзбивалки. **Задачи:**  
сформулировать самостоятельно.

- 1)
- 2)

Ход работы:

### **Задание 1.**

Дайте характеристику основных частей коктейлевзбивалки.

Данные занесите в таблицу.

№ п/п	Основные части	Назначение
1	Рабочая камера	
2	Рабочие органы	
3	Корпус	
4	Передаточный механизм	

### **Задание 3.**

Составьте логическую схему принципа действия коктейлевзбивалки.

**Вывод:** отразите преимущества и недостатки соковыжималки.

## **Литература**

**Критерии и нормы оценки (за выполнение практического задания – решение задачи):**

**Оценка 5 (отлично)** - ставится, если студент грамотно выполняет решение производственных задач, в соответствии с алгоритмом.

**Оценка 4 (хорошо)** - ставится, если студент выполняет практическое задание, удовлетворяющие тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает единичные ошибки в арифметических расчётах. **Оценка 3 (удовлетворительно)** - ставится, если студент при выполнении задания допускает три ошибки.

**Оценка 2 (неудовлетворительно)** - ставится, если студент с заданием не справился.

**Тема 2.2 Тепловое оборудование для приготовления десертов.**

**Контрольные вопросы для проведения устных и письменных опросов:**

**Задание:** Дайте характеристику пароконвектомата: назначение, основные части, режимы работы.



3



**Задание:** Даі

**Устные воц**