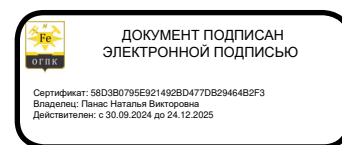


Министерство образования и науки Мурманской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Мурманской области
«Оленегорский горнопромышленный колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
по учебно-производственной работе
_____ Н.В.Панас
_____ 20__ г.



КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

профессионального модуля	ПМ. 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»
по профессии	43.01.09 Повар, кондитер

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии/специальности СПО **43.01.09 Повар, кондитер**

Организация – разработчик: ГАПОУ МО «ОГПК»

РАЗРАБОТЧИК (-И):

преподаватель ГАПОУ МО «ОГПК» Гурова Е.П.

ЭКСПЕРТ ОТ

РАБОТОДАТЕЛЯ: _____ (должность, ФИО)

КОМПЛЕКТ КОС РАССМОТРЕН

на заседании цикловой методической комиссии

_____ (наименование ЦМК)

Протокол № _____ от _____ 20__ г.

Председатель _____
подпись (инициалы, фамилия)

Комплект КОС рекомендован к переутверждению на _____ - _____ учебный год

_____ с изменениями без изменений)

(лист с внесенными изменениями прикладывается к рабочей программе).

КОМПЛЕКТ КОС РАССМОТРЕН

на заседании цикловой методической комиссии

_____ (наименование ЦМК)

Протокол № _____ от _____ 20__ г.

Председатель _____
подпись (инициалы, фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

I.	Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	
1.1	Результаты освоения программы профессионального модуля подлежащие проверке	
1.2	Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю Приложение 1. 2.	
II.	Комплект контрольно-оценочных средств для проведения экзамена	
2.1	Задания для проведения квалификационного экзамена	
2.2.	Пакет экзаменатора при оценивании задания	
III.	Оценочная ведомость по ПМ	
IV.	Перечень используемых источников	
V.	Лист согласования	

I. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Результаты освоения программы профессионального модуля, подлежащие проверке

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности ВД. 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих, сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Комплект контрольно-оценочных средств, предназначен для оценки результатов освоения ПМ. 4 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

В результате оценки осуществляется проверка следующих объектов:

Таблица 1. Комплексная оценка результатов освоения профессионального модуля

Объекты оценивания	Показатели	Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	ПМ.4 Квалификационный экзамен МДК.4.1 Экзамен МДК 4.2 Экзамен Зачет по учебной практике Зачет по производственной практике
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов.	ПМ.4 Квалификационный экзамен МДК.4.1 Экзамен МДК 4.2 Экзамен Зачет по учебной практике Зачет по производственной практике

	Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	ПМ.4 Квалификационный экзамен МДК.4.1 Экзамен МДК 4.2 Экзамен Зачет по учебной практике Зачет по производственной практике
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	ПМ.4 Квалификационный экзамен МДК.4.1 Экзамен МДК 4.2 Экзамен Зачет по учебной практике Зачет по производственной практике
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	ПМ.4 Квалификационный экзамен МДК.4.1 Экзамен МДК 4.2 Экзамен Зачет по учебной практике Зачет по производственной практике
ОК 6 Проявлять гражданско – патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимание значимости своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	ПМ.4 Квалификационный экзамен МДК.4.1 Экзамен МДК 4.2 Экзамен Зачет по учебной практике Зачет по производственной практике
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	ПМ.4 Квалификационный экзамен МДК.4.1 Экзамен МДК 4.2 Экзамен Зачет по учебной практике Зачет по производственной практике
ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	ПМ.4 Квалификационный экзамен МДК.4.1 Экзамен МДК 4.2 Экзамен

		Зачет по учебной практике Зачет по производственной практике
ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	ПМ.4 Квалификационный экзамен МДК.4.1 Экзамен МДК 4.2 Экзамен Зачет по учебной практике Зачет по производственной практике
ПК.4. 1 – ПК. 4.5.	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.	ПМ.4 Квалификационный экзамен МДК.4.1 Экзамен МДК 4.2 Экзамен Зачет по учебной практике Зачет по производственной практике

1.2. ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Обязательной формой аттестации по итогам освоения программы профессионального модуля является экзамен (квалификационный). Результатом этого экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Для составных элементов профессионального модуля по усмотрению образовательного учреждения может быть дополнительно предусмотрена промежуточная аттестация.

Таблица 2. Запланированные формы промежуточной аттестации

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
МДК.4.1.	<i>ЭКЗАМЕН</i>
МДК 4.2.	<i>ЭКЗАМЕН</i>
УП	<i>ЗАЧЕТ</i>
ПП	<i>ЗАЧЕТ</i>
ПМ	<i>Экзамен (квалификационный)</i>

Приложение 1. Примерные задания для экзамена МДК 4.1.

Приложение 2. Примерные задания для экзамена МДК 4.2.

2. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО - ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

2.1. Задания для проведения квалификационного экзамена

ЗАДАНИЕ № 1

Текст задания: Технология приготовления и способы подачи чая на 3 порции

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: столовая ОГПК по графику
2. Максимальное время выполнения задания: 90 мин.
3. Для выполнения задания используется: набор сырья по заявке.

ЗАДАНИЕ № 2

Текст задания: Технология приготовления и способы подачи кофе

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: столовая ОГПК по графику
2. Максимальное время выполнения задания: 90 мин.
3. Для выполнения задания используется: набор сырья по заявке.

ЗАДАНИЕ № 3

Текст задания: Технология приготовления и способы подачи киселя

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: столовая ОГПК по графику
2. Максимальное время выполнения задания: 90 мин.
3. Для выполнения задания используется: набор сырья по заявке.

ЗАДАНИЕ № 4

Текст задания: Технология приготовления и способы подачи мусса

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: столовая ОГПК по графику
2. Максимальное время выполнения задания: 90 мин.
3. Для выполнения задания используется: набор сырья по заявке.

ЗАДАНИЕ № 5

Текст задания: Технология приготовления и способы подачи самбука

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: столовая ОГПК по графику
2. Максимальное время выполнения задания: 90 мин.
3. Для выполнения задания используется: набор сырья по заявке.

ЗАДАНИЕ № 6

Текст задания: Технология приготовления и способы подачи желе молочного

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: столовая ОГПК по графику
2. Максимальное время выполнения задания: 90 мин.

3. Для выполнения задания используется: набор сырья по заявке.

ЗАДАНИЕ № 7

Текст задания: Технология приготовления и способы подачи желе фруктового

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: столовая ОГПК по графику
2. Максимальное время выполнения задания: 90 мин.
3. Для выполнения задания используется: набор сырья по заявке.

ЗАДАНИЕ № 8

Текст задания: Технология приготовления и способы подачи желе многослойного

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: столовая ОГПК по графику
2. Максимальное время выполнения задания: 90 мин.
3. Для выполнения задания используется: набор сырья по заявке.

ЗАДАНИЕ № 9

Текст задания: Технология приготовления и способы подачи блинчиков

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: столовая ОГПК по графику
2. Максимальное время выполнения задания: 90 мин.
3. Для выполнения задания используется: набор сырья по заявке.

ЗАДАНИЕ № 10

Текст задания: Технология приготовления и способы подачи шарлотки яблочной

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: столовая ОГПК по графику
2. Максимальное время выполнения задания: 90 мин.
3. Для выполнения задания используется: набор сырья по заявке.

ЗАДАНИЕ № 11

Текст задания: Технология приготовления и способы подачи крема ванильного

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: столовая ОГПК по графику
2. Максимальное время выполнения задания: 90 мин.
3. Для выполнения задания используется: набор сырья по заявке.

ЗАДАНИЕ № 12

Текст задания: Технология приготовления и способы подачи пудинга

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: столовая ОГПК по графику
2. Максимальное время выполнения задания: 90 мин.
3. Для выполнения задания используется: набор сырья по заявке.

2.2.ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА ПРИ ОЦЕНИВАНИИ ЗАДАНИЯ

Таблица 3. Пакет экзаменатора

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Задание №1. (Текст задания)			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 4.1 –ПК 4.5	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		
	Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.		
	Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.		
	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.		
	Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.		
	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.		
Условия выполнения задания:			
Время выполнения задания: 90 мин.			
Требования охраны труда: инструктаж перед экзаменом.			
Оборудование: выборочное для задания.			
Дополнительная литература для экзаменатора: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания. – М.: Арий, ИКТЦ Лада. – 2009.			
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технологических нормативов. – М.: Хлебпродинформ, 1996. – 619 с.			

3.ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО

ПМ. 4. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Таблица 4. Форма оценочной ведомости (заполняется на каждого обучающегося)

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ		
<p>_____, <i>ФИО</i> обучающийся(аяся) на _____ курсе по профессии / специальности СПО _____ <i>код и наименование</i> _____ подготовки (<i>только для СПО</i>) <i>базовой или углубленной</i></p>		
<p>освоил(а) программу профессионального модуля _____ _____ <i>наименование профессионального модуля</i></p>		
<p>в объеме _____ час. с «__» _____.20__ г. по «__» _____.20__ г. Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля (<i>если предусмотрено учебным планом</i>).</p>		
Элементы модуля (код и наименование МДК, код практики)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
<p>Результаты выполнения и защиты курсового проекта (работы) <i>(только для СПО, если предусмотрено учебным планом и не входит в состав экзамена квалификационного)</i>. Тема «_____» Оценка _____.</p>		
Итоги экзамена (квалификационного)		
Коды проверяемых (общих и профессиональных) компетенций	Освоен / не освоен)	
ОК1, ОК2, ОК... ПК...		
Дата _____.____.20____	Подписи членов экзаменационной комиссии	

4.ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основная литература:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: Учебник для нач. проф. образования / Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская. – М.: Омега - Л, 2015. – 328 с.
2. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред.проф. образования. – 4-е изд., стер./ З.П.Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: ИЦ Академия, 2014. – 272с.
1. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие / В.Ф.Кащенко, Р.В.Кащенко.- М.: Альфа- М: ИНФРА-М, 2012.- 416 с.
2. Шатун, Л.Г. Кулинария: учебник для начального профессионального образования / Л.Г. Шатун.- М.: Академия, 20013. – 317 с.

Дополнительная литература:

1. Голубкина, Т.С. Никифорова Н.С. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учебник для начального профессионального образования / Т.С.Голубкина, Н.С. Никифорова – М.: Академия, 2011. – 480 с.
2. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник / В.П.Золин. – 2-е изд. – М.: Академия, 2010.- 256 с.

Словари и справочники

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания. – М.: Арий, ИКТЦ Лада. – 2009.
1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технологических нормативов. – М.: Хлебпродинформ , 1996. – 619 с.
2. Справочник технолога общественного питания /А.И. Мглинец и др. – М.: Колос.- 2012.
3. Справочник руководителя предприятий общественного питания / сост. А.П. Антонов, Г.С. Фонарева, С.Л. Ахиба, В.Т. Лапшина, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова. – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2011. – 663с.
4. Справочник работника общественного питания / под ред. В.Н. Голубева – М.:ДеЛи принт, 2012. – 590с.

Законодательные и нормативные документы

1. ФЗ РФ О качестве и безопасности пищевых продуктов / Утв. 02.01.2000, ФЗ-29 Общественное питание. Справочник кондитера. – М.: Экономические новости, 2003
1. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
2. СанПиН 2.3.6.1079-01 санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Материалы периодической печати

Журналы:

Секреты кулинарии// Питание и общество// Шеф// Трюфель// Ресторатор// Витрина// Империя вкуса// Ресторан // Ресторанные ведомости// Вы и ваш ресторан // Гастрономь// Ресторанный бизнес // Ресторатор// Гостиница и ресторан // и др.

Интернет-ресурсы

1. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания **www. 100 menu. ru**
2. Сборник рецептов мучных кондитерских изделий **www. tsf 2000. ru**
3. Электронные книги по кулинарии **www. dom-eknig.ru**
4. Электронная книга по кулинарии
rogalik.com/elektronnaya_kulinariya_skachat(Электронные)

5.ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Дополнения и изменения к комплекту КОС на _____учебный год

Дополнения и изменения к комплекту КОС на _____ учебный год по дисциплине _____

В комплект КОС внесены следующие изменения:

Дополнения и изменения в комплекте КОС обсуждены на заседании цикловой комиссии _____

«_____» _____ 20____ г. (протокол № _____).

Председатель ЦК _____ / _____ /

ПРИЛОЖЕНИЕ 1. ПРИМЕРНЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА МДК 4.1.

Тема: «Сладкие блюда и напитки»

1 уровень

Выберите правильный ответ

1. Температура подачи горячих сладких блюд: а) 45°; б) 55°; в) 65°; г) 40°;	6.К желерованным сладким блюдам относятся: а) компоты, кисели, самбуки, желе; б) кисели, муссы, желе, свежие фрукты; в) кремы, желе, муссы, самбуки, кисели; г) суфле, кремы, желе, самбуки, компоты.
2.Температура подачи горячих сладких блюд: а) 45°; б) 55°; в) 65°; г) 40°;	7.Температура подачи мороженого: а) 4-6°; б) 10-14°; в) 8-10°; г) 0-2°.
3.Какое количество крахмала следует взять для приготовления 1 кг густого киселя? а) 20-30 г; б) 100-120 г.; в) 15-20 г; г) 60-80 г.	8.Для приготовления пудинга сухарного необходимо следующие продукты: а) сухари, сливки, цукаты, сахар, сливочное масло; б) сухари, молоко, яйца, изюм, сахар, масло сливочное; в) яйца, орехи, масло сливочное, черствый батон, сметана; г) белки яиц, молоко, сухари, сахарная пудра, масло сливочное.
4.К горячим сладким блюдам относятся: а) гренки с плодами, шарлотка с яблоками, пудинг сухарный, парфе; б) пудинг рисовый, яблоки в тесте, каша гурьевская; в) суфле, блинчики с вареньем, пудинг рисовый, крем ванильный из сметаны; г) пудинг манный, яблоки в тесте, каша гурьевская, самбуг.	9. Из какой крупы готовят гурьевскую кашу? а) рисовая; б) овсяная; в) манная; г) гречневая.
5.В чем заключается особенность подачи кофе гляссе? а) при отпуске кладут взбитые сливки; б) при подаче в стакан кладут пенку, снятую с молока; в) охлаждают и в бокал кладут	10. Из какой крупы готовят гурьевскую кашу? а) рисовая; б) овсяная; в) манная; г) гречневая.

шарики мороженого; г) охлаждают и в бокал кладут пищевой лед.	
---	--

2 уровень

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

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

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

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

4. Установите соответствие определений для следующих блюд:

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

5. Соотнесите подачу кофе:

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

6. Указать последовательность операций при приготовлении киселя из яблок:

- 1) протираание;
- 2) очистка, нарезка яблок;
- 3) варка;
- 4) соединение с отваром и сахаром;
- 5) заваривание крахмала.

3 уровень

7. Из предложенного набора продуктов выбрать продукты для приготовления блюда:

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

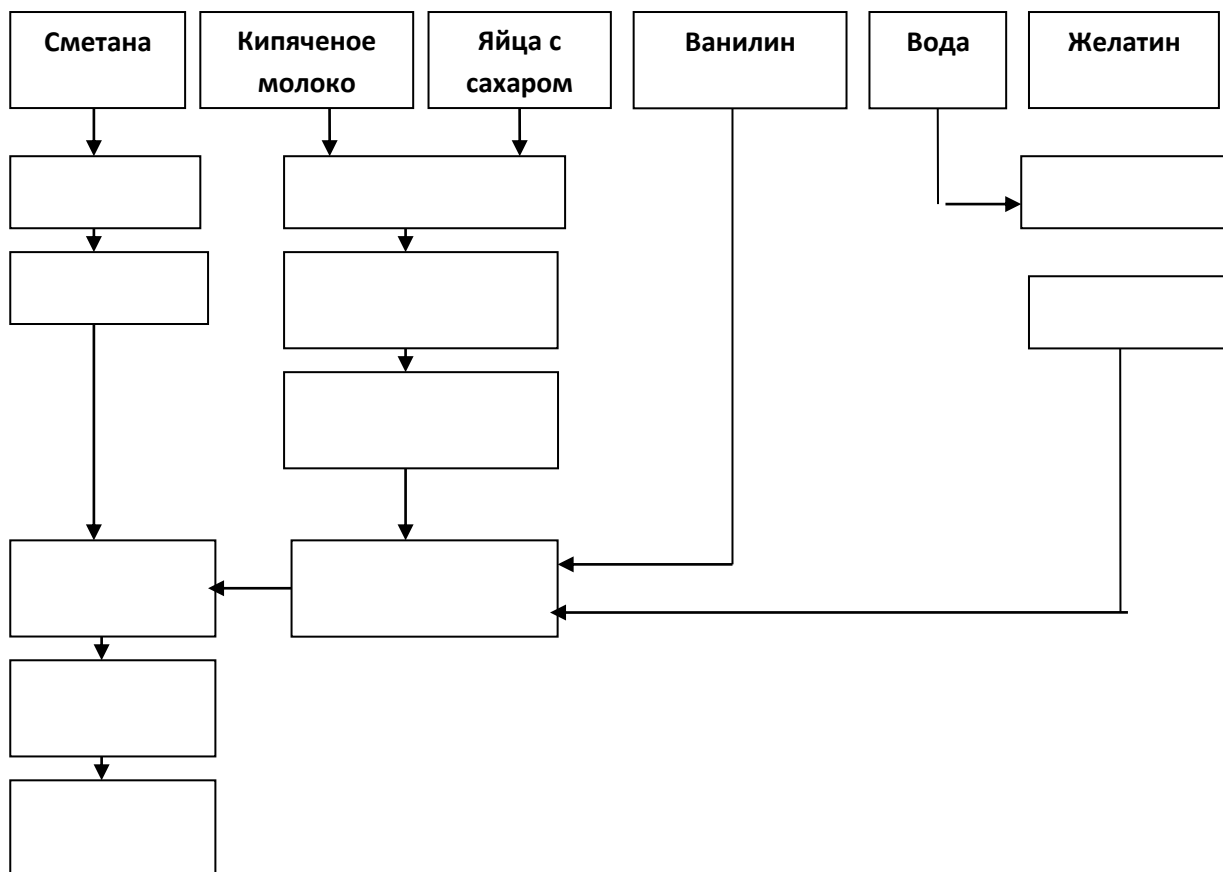
8. Укажите последовательность операций при приготовлении мусса яблочного на манной крупе:

- 1) яблоки протирают, смешивают с отваром;
- 2) добавляют сахар, лимонную кислоту и доводят до кипения;
- 3) яблоки нарезают и варят;
- 4) отвар процеживают;
- 5) тонкой струйкой вводят манную крупу и варят 15-20 мин.
- 6) взбивают до образования пенообразной массы;
- 7) охлаждают до 40°C;
- 8) раскладывают в формы и охлаждают.

9. Выберите продукты, необходимые для приготовления сладких блюд:

А. Мусс яблочный	Наименование продуктов	Б. Самбук яблочный
	1. Яблоки	
	2. Сахар	
	3. Крахмал	
	4. Желатин	
	5. Яйца (белки)	
	6. Вода	
	7. Ванилин	
	8. Молоко	
	9. Крупа манная	
	10. Кислота лимонная	

10. Построить технологическую схему приготовления крема ванильного из сметаны:



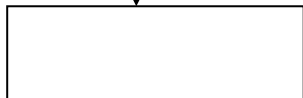
11. Из предложенного набора продуктов выберите продукты для приготовления блюд:

А. Яблоки в тесте жареные	Наименование продукта	Б. Гренки с плодами и ягодами
	1. Хлеб пшеничный	
	2. Яйца	
	3. Яблоки	
	4. Сметана	
	5. Сахар	
	6. Молоко	
	7. Маргарин	
	8. Соль	
	9. Кулинарный жир	
	10. Плоды и ягоды консервированные	
	11. Мука пшеничная	
	12. Рафинадная пудра	

12. Составить правило варки компотов из различных плодов и ягод:

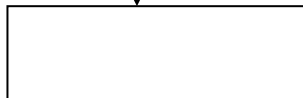
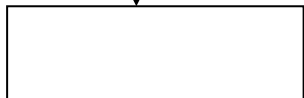
Правило варки компотов

**Апельсин,
мандарин,
малина,**



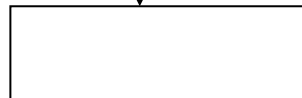
Охлаждение

**Яблоки мягких
сортов,
спелые груши,
персики.**



**Охлаждение
под крышкой**

**Яблоки, груши
поздних сортов,
айва**



Охлаждение

ПРИЛОЖЕНИЕ 2. ПРИМЕРНЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА МДК 4.2.

№ билета	вопросы
БИЛЕТ № 1	1.Значение сладких блюд 2.Технология приготовления: натуральные фрукты и ягоды
БИЛЕТ № 2	1. Классификация сладких блюд 2. Технология приготовления: Мусс клюквенный
БИЛЕТ № 3	1. Технологические свойства компонентов сладких блюд: желеобразующие вещества 2. Технология приготовления: Мусс яблочный на манной крупе
БИЛЕТ № 4	1. Технологические свойства компонентов сладких блюд: желатин 2. Технология приготовления: Мусс из цитрусовых
БИЛЕТ № 5	1. Технологические свойства компонентов сладких блюд: крахмал 2. Технология приготовления: Самбук яблочный или сливовый
БИЛЕТ № 6	1. Технологические свойства компонентов сладких блюд: агар, агароид 2. Технология приготовления: Самбук абрикосовый
БИЛЕТ № 7	1. Технологические свойства компонентов сладких блюд: сливки и сметана 2. Технология приготовления: Крем ванильный, шоколадный, кофейный
БИЛЕТ № 8	1. Технологические свойства компонентов сладких блюд: яйца 2. Технология приготовления: Крем ореховый
БИЛЕТ № 9	1. Технология приготовления: Яблоки или груши со взбитыми сметаной или сливками с орехами 2. Технология приготовления: Сливки или сметана взбитые
БИЛЕТ № 10	1. Плоды и ягоды быстрозамороженные. Технология подготовки и правила подачи 2. Мороженое. Правила подачи, ассортимент
БИЛЕТ № 11	1. Технология приготовления: Компот из свежих плодов 2. Кремы и взбитые сливки. Технология приготовления, правила подачи. Ассортимент
БИЛЕТ № 12	1. Технология приготовления: Компот из апельсинов или мандаринов 2. Технология приготовления: Воздушные пироги (суфле)
БИЛЕТ № 13	1. Технология приготовления: Компот из плодов консервированных 2. Технология приготовления: Яблоки печеные
БИЛЕТ № 14	1. Технология приготовления: Компот из смеси сухофруктов 2. Технология приготовления: Крем ванильный из сметаны
БИЛЕТ № 15	1. Кисели. Технология приготовления. 2. Технология приготовления: Бабка яблочная (шарлотка)
БИЛЕТ № 16	1.Правила варки киселей по консистенции (жидкие, средней густоты, густые) 2. Технология приготовления: Яблоки жареные в тесте
БИЛЕТ № 17	1. Технология приготовления: Кисель из плодов или ягод свежих 2. Технология приготовления: Каша гурьевская
БИЛЕТ № 18	1. Технология приготовления: Кисель из яблок с клюквой или из яблок 2. Фламбированные фрукты
БИЛЕТ № 19	1. Технология приготовления: Кисель молочный 2. Требования к качеству сладких блюд
БИЛЕТ № 20	1.Характеристика желе. 2. Технология приготовления: Пудинги

БИЛЕТ № 21	1. Технология приготовления: Желе из плодов или ягод свежих 2. Технология приготовления: Блинчики с вареньем
БИЛЕТ № 22	1. Технология приготовления: Желе яблочное 2. Технология приготовления: Пудинг сухарный
БИЛЕТ № 23	1. Технология приготовления: Желе из лимонов, апельсинов 2. Технология приготовления: Чай
БИЛЕТ № 24	1. Технология приготовления: Желе из молока 2. Технология приготовления: Кофе
БИЛЕТ № 25	1. Технология приготовления: Многослойное желе 2. Технология приготовления: Какао

Контрольные задания описательного характера

І вариант

1. Бутерброды, их разновидности.
2. Процессы, происходящие при выпечке изделий из дрожжевого теста.
3. Технологический процесс варки компотов из свежих плодов, ягод. Технология приготовления компотов из клубники. Правила отпуска.
4. Процессы, происходящие при замесе дрожжевого теста.
5. По набору продуктов определите блюдо и укажите условия и сроки хранения: картофель, свекла, морковь, огурцы соленные, капуста квашенная, лук зеленый или лук репчатый, салатная заправка.

II вариант

1. Технология приготовления салата из белокочанной капусты. Отпуск, условия и сроки хранения.
2. Характеристика киселей в зависимости от консистенции. Правила отпуска.
3. Правила заварки чая.
4. Технологический процесс приготовления изделий из дрожжевого теста, безопасным способом.
5. По набору продуктов определите блюдо; укажите правило отпуска, требования к качеству блюда: сельдь, хлеб пшеничный, молоко или вода, лук репчатый, яблоки, уксус 9%-ный, масло сливочное.

III вариант

1. Способы подачи чая, температура подачи, условия и сроки хранения.
2. Ассортимент изделий из дрожжевого теста. Технология приготовления ватрушки с творогом.
3. Технология приготовления салата столичного. Правила отпуска, хранения, требования к качеству.
4. По набору продуктов определите блюдо и укажите требования к качеству, условия и сроки хранения: абрикос или курага, вода, желатин, сахар, белки яиц, кислота лимонная.
5. Объясните причину образования корочки на поверхности изделий из теста.

IV вариант

1. Технология приготовления киселя клюквенного. Способы устранения недостатков при варке киселей.
2. Основные требования необходимые при приготовлении холодных блюд и закусок.
3. Тесто для блинов и оладий. Правила отпуска блинов и оладий. Условия и сроки хранения, требования к качеству.
4. По набору продуктов определите блюдо: яблоки свежие, молоко, мука пшеничная, яйца, сахар, масло растительное, сахарная пудра. Требования к качеству этого блюда.
5. Объясните причину быстрого доведения до готовности плодов, ягод, фруктов при приготовлении сладких блюд.

