

**МИНИСТРЕСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГЕОРГИЕВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «ИНТЕГРАЛ»**

Контрольно-оценочные средства

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)

специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Георгиевск, 2020г

Контрольно-оценочные средства составлены на основе рабочей программы, учебного плана №153 от « 30 » апреля 2020 года, разработанным ГБПОУ ГРК «Интеграл», ФГОС СПО по специальности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ,утвержденным Минобрнауки России от « _____ » _____ 2020г. № _____

Утверждена методическим советом ГРК «Интеграл»
Протокол № _____ от _____ 2020 г

Зам директора по УМР
ГРК «Интеграл»,к.т.н.

М.И.Алишев

Зам. директора по УР
ГРК «Интеграл»

В.Н.Казаков

Одобрено на заседании ПЦК
Отделения общественного питания ГРК «Интеграл»
Протокол № _____
От « _____ » _____ 2020г.
Председатель ПЦК _____ И.А.Чебанная

Зав отделением общественного питания
ГРК «Интеграл», к.п.н.

И.А.Чебанная

преподаватель отделения общественного питания ГБПОУ «Георгиевский региональный колледж «Интеграл»

Е.Н.Назарова

Оглавление

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

.....

2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

.....

1. Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

и составляющих его профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен по модулю

Экзамен проводится в форме выполнения практического задания по приготовлению блюда (изделия) при представлении выполненного задания. Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен с оценкой) на экзамене по модулю является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

Показателем освоения компетенций (объектом оценки) является продукт деятельности.

Условием допуска к экзамену по модулю является положительная аттестация по МДК (текущая аттестация), учебной практике (текущая и промежуточная аттестация), производственной практике (промежуточная аттестация).

Итогом экзамена по модулю является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен с оценкой /не освоен».

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

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен с оценкой / не освоен».

Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Таблица

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК 04.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, МДК 04.03 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	комплексный дифференцированный экзамен
УП 04.01	Дифференцированный зачет
ПП 04.01	Дифференцированный зачет

2.ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Показатели оценки результата
--	------------------------------

ПК 4.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

Выполнение всех действий по **организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента); рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, кладирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента:

- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;
- соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам;
- оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);
- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;
- соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;
- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;
- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:
- корректное использование цветных разделочных досок;
- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;
- соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);
- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
- соответствие времени выполнения работ нормативам;
- соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;
- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов;
- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;
- соответствие внешнего вида готовых холодных и

горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:

соответствие температуры подачи виду блюда;

аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуски, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)

соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуски, оптимальность выбора вида столовой посуды;

гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)

гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;

соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре

эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуски на вынос

<p>ПК 4.6.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента; правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации); <p>демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>
---	--

Общие компетенции	Показатели оценки результата
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
<p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии

общечеловеческих ценностей	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы –
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	понимание предпринимательской деятельности, основы финансовой грамотности , правила разработки бизнес-планов, порядок выстраивания презентации ,

Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в

деятельности	соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в	понимание предпринимательской деятельности, основы финансовой грамотности , правила разработки бизнес-планов, порядок выстраивания

профессиональной сфере	презентации ,
Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата
<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента); рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>

<p>ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК 6 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК 9 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p> <p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> <p>ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента:</p> <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p>

<p>обслуживания ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК 6 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 7 Содействовать сохранению окружающей</p>	<p>соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам; оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: соответствие температуры подачи виду блюда; аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) соответствие объема, массы блюда размеру и форме</p>
---	--

<p>среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК 9 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос</p>
<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента; правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>

<p>ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p>ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>ОК 6 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p>ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК 9 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p> <p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> <p>ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	
---	--

Общие и (или) профессиональные компетенции, проверяемые дополнительно:

<i>ОК</i>	<i>Основные показатели результата</i>	<i>Текущей конт роль</i>	<i>Промежуточная аттестация по практике</i>	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	+		дифференцированный зачет
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	+		дифференцированный зачет
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной	+		дифференцированный зачет

и личностное развитие	научной профессиональной терминологии			
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	+		дифференцированный зачет
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	+		дифференцированный зачет
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	+		дифференцированный зачет
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	+		дифференцированный зачет
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	+		дифференцированный зачет
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);	+		дифференцированный зачет

иностранном языках	адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы			
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	понимание предпринимательской деятельности, основы финансовой грамотности, правила разработки бизнес- планов, порядок выстраивания презентации,	+		дифференци рованный зачет

Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

Предметом оценки освоения МДК являются умения знания. Итоговая оценка по МДК проводится с учетом текущего контроля на основе накопительной ведомости – оценочного листа по МДК (приложение)

Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результатов
У 1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;
У 2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов
У 3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;
У 4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;

У 5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий
У 6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	соответствие сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
У 7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)
З 1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности
З 2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	- оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);
З 3 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	соответствие организации хранения сырья, супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
З 4 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных	оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции
З 5 актуальные направления в приготовлении десертов и напитков	актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу термической обработки;
З 6 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;	точность расчетов норм закладки сырья, способы сокращения потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции
З 7 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков	соответствие правилам оформления меню рецептуры заявки на сырье, продукты

Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Наименование элемента	Виды аттестации	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
У 1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	Практическая работа Собеседование	
У 2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	Лабораторная работа Собеседование	
У 3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	Лабораторная работа Собеседование	
У 4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Лабораторная работа Собеседование	
У 5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Лабораторная работа Собеседование	
У 6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	Устный опрос	
У 7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	Лабораторная работа Собеседование	
З 1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	Лабораторная работа Собеседование	
З 2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	Устный опрос	
З 3 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Устный опрос	

3 4 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Лабораторная работа Собеседование	
3 5 актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;	Устный опрос	
3 6 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;	Устный опрос	
3 7 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков	Практическая работа Собеседование	

Распределение типов контрольных заданий по элементам знаний и умений

Содержание учебного материала по программе УД	У 1	У 2	У 3	У 4	У 5	У 6	У 7	31	32	33	34	35	36	37
Раздел 1 МДК 04.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента														
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	пр	сб	сб	сб	сб		п р	сб	сб	сб	сб	сб	сб	
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	сб	сб	сб	сб	сб	с б	с б	сб	сб	сб	сб	сб	сб	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	сб	пр	пр	сб	сб	с б	с б	сб	пр	сб	пр	сб	сб	
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента														
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	сб	сб	сб	сб	лр	с б	с б	лр	лр	сб	сб			сб
Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	сб	сб	сб	сб	лр		с б	лр	лр					
МДК. 04.03 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента														
Тема 3.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	сб	сб	сб	сб	лр			лр	лр	сб	сб	сб		сб
Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	сб	сб	сб	сб	лр			лр	лр	сб	сб	сб		сб

Структура контрольных заданий

Задания текущего контроля

Одной из форм текущего контроля является проведение устного опроса в форме собеседования по каждому разделу Критерии оценок стандартные в соответствии с устным опросом.

. Собеседование по разделу Раздел 1 МДК. 04.01. Раздел 2 МДК 04.02 Раздел 3 МДК 04.03 Контрольные вопросы

1. Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления холодных десертов.
2. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов.
3. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления сложных холодных десертов.
4. Методы приготовления сложных холодных десертов
5. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.
6. Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных десертов.
7. Выбор методов приготовления различных типов сложных холодных десертов.
8. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов.
9. Подходящие начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов.
10. Ассортимент сложных холодных десертов.
11. Технология приготовления сложных холодных десертов: ледяного салата из фруктов с шоколадным соусом; торта из замороженного мусса;
12. Технология приготовления крема ванильного; миндального крема с ягодами; крема-брюле; молочно-шоколадного заварного крема; крема-карамели;
13. Технология приготовления холодного суфле с фруктами; замороженного кофейно-пралинового суфле;
14. Технология приготовления кофейного террина; ягодного террина; Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).
15. Технология приготовления парфе из белого шоколада; парфе из ягод; парфе кофейного Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).
16. Технология приготовления шоколадного щербета; лимонного щербета; щербета из грейфрутов; апельсинового льда с ягодами Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).
17. Технология приготовления «гранита» из апельсинов; поленты с шоколадом и ягодами; пая с фруктами и миндальным кремом; пая с лимонными меренгами Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).
18. Технология приготовления тирамису; чизкейка классического;
19. Технология приготовления сырного кекса с ягодами и орехами; сырного пирога с ягодами; «пасхи» с фруктами и орехом; бланманже миндального; рулета фило с фруктами и ягодами; мешочков и корзиночек фило с фруктами. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

- 20 . Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных десертов.
21. Варианты оформления сложных холодных десертов. Техника декорирования тарелки для подачи сложных холодных десертов. Температура подачи сложных холодных десертов.
22. Требования к безопасности хранения сложных холодных десертов , предназначенных для последующего использования.
23. Методы сервировки и подачи сложных холодных десертов
- 24.. Технология приготовления сложных холодных десертов национальных кухонь.
- 25 Выбор посуды для отпуска холодных десертов , способы подачи для шведского стола
Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).
- 26 Приготовление и подготовка к реализации холодных десертов для выездных обслуживаний (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).
- 27 Приготовление и подготовка к реализации холодных десертов для фуршета
- 28 Методы сервировки и способы подачи сложных холодных десертов национальных кухонь
29. Оборудование и инвентарь для использования при приготовлении сложных холодных десертов. Правила эксплуатации. Техника безопасности
- 31 Технология приготовления воздушного пирога Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи
- 32 Технология приготовления пудинга Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).
- 33 Технология приготовления кекса с глазурью Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи
- 34 Технология приготовления горячего суфле Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи
- 35 Технология приготовления шоколадно-фруктового фондю Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).
- 36 Технология приготовления десертов фламбе Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи
- 37 Технология приготовления десертов «с обжигом» Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи
- 38 Выбор посуды для отпуска горячих десертов , способы подачи для шведского стола
- 39 Приготовление и подготовка к реализации горячих десертов для выездных обслуживаний (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).
- 40 Приготовление и подготовка к реализации горячих десертов для фуршета Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).
- 41 Технология приготовления Горячие соусы
- 42 Технология приготовления снежков из шоколада Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).
- 43 Технология приготовления горячего суфле Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).
- 44 Технология приготовления шоколадного соуса
- 45 Технология приготовления свежотжатых соков Варианты подачи
- 46 Технология приготовления прохладительных напитков Варианты подачи
- 47 Технология приготовления холодных пуншей Варианты подачи

- 48 Технология приготовления ласси йогуртовых Варианты подачи Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).
- 49 Технология приготовления безалкогольных мохито Варианты подачи
- 50 Технология приготовления фраппе Варианты подачи
- 51 Технология приготовления лимонадов Варианты подачи
- 52 Технология приготовления холодного чая и кофе Варианты подачи
- 53 Технология приготовления коктейлей морсов, кваса Варианты подачи
- 54 Выбор посуды для отпуска холодных напитков, способы подачи для шведского стола Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).
- 55 Приготовление и подготовка к реализации холодных напитков для выездных обслуживаний (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).
- 56 Приготовление и подготовка к реализации холодных напитков для фуршета Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).
- 57 Технология приготовления чая кофе Варианты подачи
- 58 Технология приготовления какао Варианты подачи
- 59 Технология приготовления шоколада Варианты подачи
- 60 Технология приготовления горячего пунша Варианты подачи
- 61 Технология приготовления сбитня, глинтвейна Варианты подачи
- 62 Выбор посуды для отпуска горячих напитков, способы подачи для шведского стола Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).
- 63 Приготовление и подготовка к реализации горячих напитков для выездных обслуживаний (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).
- 64 Приготовление и подготовка к реализации горячих напитков для фуршета Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результатов	Оценка
У 1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;	оценка 2-5
У 2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов	оценка 2-5
У 3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;	оценка 2-5
У 4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест,	рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья,	оценка 2-5

технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	материалов на рабочем месте; адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;	
У 5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий	оценка 2-5
У 6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	соответствие сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	оценка 2-5
У 7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)	оценка 2-5
З 1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности	оценка 2-5
З 2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	- оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);	оценка 2-5
З 3 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	соответствие организации хранения сырья, супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;	оценка 2-5
З 4 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных	оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции	оценка 2-5
З 5 актуальные направления в приготовлении десертов и напитков	актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу термической обработки;	оценка 2-5

3 6 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;	точность расчетов норм закладки сырья , способы сокращения потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции	оценка 2-5
3 7 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков	соответствие правилам оформления меню рецептуры заявки на сырье, продукты	оценка 2-5

Одной из форм контроля является проведение практических и лабораторных работ Практические и лабораторные работы оформлены в сборнике практических работ в количестве 3 штук и лабораторных работ в количестве 5 штук.. За практические и лабораторные работы выставляется оценка.

Практическая работа № 1

Тема Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.

Теоретические основы

АКТ

контрольной проработки кулинарной продукции , мучных кондитерских и булочных изделий, определение норм отходов и потерь на новые виды сырья, пищевых продуктов, материалов

_____ место проведения

_____ дата проведения

Комиссией в составе: Шеф-повар: _____

Директор: _____

Бухгалтер: _____

Проведено контрольное приготовление блюда: Шоколадный фондан

Для контрольной проработки взято: мука пшеничная высшего сорта, масло сливочное несоленое, сахар-песок, шоколад без добавлений, яйца куриные , сухари панировочные, топпинг шоколадный, сахарная пудра, мороженое сливочное, мята (зелень)

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Вид обработки	Брут то г	Отходы при хол. обр. %	Нетт о г	Отходы при тепл. обр. %	Отход ы после теп. обр %	Выход г
	Мука пшеничная	Нет обработки	19	0	19	0	0	19
	Масло сливочное	Нет обработки	24	0	24	0	0	24
	Сахар-песок	Нет обработки	22	0	22	0	0	22
	Шоколад без добавлений	Нет обработки	17	0	17	0	0	17
	яйца		15	10	15	0	0	15
	Масло сливочное	Нет обработки	2	0	2	0	0	2
	Сухари	Нет обработки	2	0	2	0	0	2

	панировочные							
	Топпинг шоколадный	Нет обработки	10	0	10	0	0	10
	Сахарная пудра	Нет обработки	3	0	3	0	0	3
	Мороженое сливочное	Нет обработки	30	0	30	0	0	30
	Мята (зелень)	Холодная	4	16	3	0	0	3
	Ром Баккарди	Нет обработки	1	0	1	0	0	1
	Коньяк	Нет обработки	1	0	1	0	0	1
	Апельсины	Холодная	4.5	56	2	0	0	2
	Имбирь	Холодная	1	16	0.9	0	0	0.9

Выход п\ф, г 70

Выход готового изделия, 70 г

Технология приготовления

Сахар, яйца, взбить до устойчивого состояния, масло и шоколад растопить на водяной бане до мягкости, все смешать и всыпать муку. Охладить. Сформовать шарики, заморозить. Форму смазать маслом, посыпать сухарями. Положить шарик, не размораживая. Подавать горячим, рядом уложить шарик мороженого, при подаче декорировать топпингом, сахарной пудрой.

ГОСТ Р 53104-2008

«Утверждаю»

руководитель предприятия, Ф.И.О

« ____ » _____ 20 ____ г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Шоколадный фондан

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо шоколадный фондан

Вырабатываемое и реализуемое _____

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ.

Продовольственное сырьё, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно -эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Мука пшеничная	19	19
Масло сливочное	24	24
Сахар-песок	22	22
Шоколад без добавлений	17	17
яйца	15	15
Масло сливочное	2	2
Сухари панировочные		2
Топпинг шоколадный	10	10
Сахарная пудра	3	3
Мороженое сливочное	30	30
Мята (зелень)	4	4
Выход		80/40

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС.

Сахар, яйца, взбить до устойчивого состояния, масло и шоколад растопить на водяной бане до мягкости, все смешать и всыпать муку. Охладить. Сформовать шарики, заморозить. Форму смазать маслом, посыпать сухарями. Положить шарик, не размораживая. Подавать горячим, рядом уложить шарик мороженого, при подаче декорировать топпингом, сахарной пудрой.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подавать горячим, рядом уложить шарик мороженого, при подаче декорировать топпингом, сахарной пудрой. Реализация сразу

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Подавать горячим, рядом уложить шарик мороженого, при подаче декорировать топпингом, сахарной пудрой

Цвет: коричневый

Запах: приятный, без постороннего

Вкус: сладкий

Консистенция корочка мягкая

6.2 Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям Сан ПиН 2.3.2.1078-01, индекс 1.9.15.13.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Калорийность, г
1 порция (120 грамм) содержит			
6.2	30.9	56.6	530
100 грамм блюда (изделия) содержит			
4.6	22.6	41.3	386

Ответственный за оформление ТТК _____

Предприятие _____

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Название блюда Шоколадный фондан

№ п/п	Порядковый номер калькуляции и дата её утверждения	№1		
		_____ 20__ г		
	Наименование продуктов	норма кг	цена	сумма
	Мука пшеничная	0.019	700.00	0.36
	Масло сливочное	0.024	250.00	1.25
	яйца	0.017	60.00	1.02
	Сахар-песок	0.022	35.00	0.03
	Шоколад без добавлений	0.017	700.00	55.00

Сухари панировочные	0.002	45.00	0.09
Топпинг шоколадный	0.010	60.00	0.60
Сахарная пудра	0.003	45.00	0.14
Мороженое сливочное	0.030	100.00	3.00
Мята (зелень)	0.004	200.00	0.80
Ром Баккарди	0.001	350.00	0.35
Коньяк	0.001	350.00	0.35
Апельсины	0.045	220.00	9.9
Имбирь	0.001	170.00	0.17
Общая стоимость сырьевого набора на 100 бл			7300
Стоимость 1 блюда			73.00
Наценка, в % к себестоимости			120
Цена продажи блюда			160.60
Выход 1 блюда (в граммах)			120.00
Зав.производством			
Калькуляцию составил			

Утверждаю: Директор

Задания:

Разработать горячее и холодное блюдо для ресторана высшей категории в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.

Контрольные вопросы

1. Назовите особенности обслуживания «Кейтеринг»
2. Назовите особенности обслуживания «Фуршет»
3. Каковы особенности разработки акта контрольной проработки блюда

Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результатов	Оценка
У 1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;	оценка 2-5
У 7 порционировать (комплектовать),	аккуратность порционирования	оценка

эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)	2-5
35актуальные направления в приготовлении сложных холодных и горячих десертов	актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу термической обработки;	оценка 2-5

Практическая работа № 2

Тема Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Цели и задачи работы : закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков по организации рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Теоретические основы

Как правило, к холодным десертам относят: мороженое, фруктовые салаты, фруктовые и ягодные тарелки, а также натуральные фрукты и ягоды. Свежие плоды и ягоды не подвергают тепловой обработке. Поэтому они не теряют своего аромата, вкуса, содержащиеся в них витамины сохранены. Плоды и ягоды свежие перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой холодной водой. Подают плоды и ягоды натуральными или с сахаром, рафинадной пудрой, сиропом, молоком, сливками, сметаной. Подготовленные плоды или ягоды подают на десертной тарелке или в вазочке. Фруктовые салаты. Для приготовления салатов используют свежие фрукты и ягоды, так как яблоки, апельсины, мандарины, киви, клубнику, чернику и другие, а также консервированные и сушеные. Последние перед использованием варят или замачивают в горячей воде до тех пор, пока они не станут мягкими. Свежие фрукты предварительно перебирают, моют, очищают от жесткой кожицы, плодоножек, семян и косточек. Сильно загрязненные плоды промывают дважды, стараясь делать это аккуратно, чтобы не помять. Промытые фрукты кладут в сито и дают стечь воде. Некоторые фрукты (яблоки, груши, авокадо) при нарезке быстро окисляются и темнеют. Чтобы этого не произошло, их можно сбрызнуть соком лимона. Некоторые южные фрукты (папайя, маракуйя, манго) рекомендуется поливать соком лайма, который прекрасно оттеняет их вкус и придает приятный аромат. Кроме фруктов, для салатов применяют такие продукты, как сливки, сметана, молоко, мороженое, яйца, сахар, шоколад, какао, желирующие и ароматические вещества и др. Чаще всего их используют для приготовления соусов и заправок для салатов. Для этой же цели применяют фруктовые соки и сиропы, которые иногда смешивают с вином и другими спиртными напитками. Перед подачей к столу большинство салатов охлаждают, чтобы они успели пропитаться соусом, который оттеняет вкус фруктов.

Площадь рабочего места должна быть достаточной, чтобы обеспечить рациональное размещение оборудования, создание безопасных условий труда, а также удобное расположение инвентаря, инструментов. Рабочие места в цехе располагаются по ходу технологического процесса. Рабочие места могут быть специализированными и универсальными. Организация рабочих мест должна учитывать рост человека, высоту рабочего места. Инвентарь должен быть промаркирован в соответствии с санитарными нормами. Вся технологическая оснастка должна находиться на рабочем месте в зоне досягаемости; Оснастка должна располагаться так, чтобы то, что берется правой рукой, находилось справа, а левой рукой - слева; Для каждого инструмента должно быть

определенное место; Рабочие место должно иметь соответствующее освящение, всё оборудование, приборы и посуда должно располагаться с максимальным удобством для повара, а так же оборудование, приборы и посуда должна быть проверенна на неисправности и дефекты в целях безопасности производственных работ. К рабочему месту повара должна подводиться вентиляция. У оборудования должно присутствовать заземление. Рабочее место для формования изделий оборудуют столами (с выдвижными ларями для муки, ящиками для инструментов), пристенными стеллажами. Необходимо наличие ванны для мытья инвентаря. Необходимым тепловым оборудованием. Над тепловыми аппаратами устраивают вентиляционную вытяжку. Особое внимание уделяют специальным столам и подставкам для отделки готовых изделий, где необходимо поддерживать особую чистоту и невысокую температуру воздуха. Цех оборудуют холодильными шкафами, разборными холодильными камерами, обеспечивающими правильное хранение готовой продукции.

Основной инвентарь для приготовления холодных и горячих десертов:

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

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

Задания:

- 1 Организовать рабочее место в цехе с учётом характера выполняемых операций.
- 2 Подобрать оборудование, инвентарь, посуду в соответствии с видами изготавливаемых блюд и нормами оснащения.

Контрольные вопросы

1. В каких цехах осуществляют подготовку и оформление холодных и горячих десертов, напитков?
2. Какие санитарно-гигиенические требования приемлемы при приготовлении десертов и напитков?
3. Опишите организацию рабочего места при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков.
4. Какое оборудование и инвентарь используют для приготовления и оформления холодных и горячих десертов, напитков?

Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля	Основные показатели оценки	Оценка
--------------------------------	----------------------------	--------

и оценки	результатов	
У 4организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;	оценка 2-5
32виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	- оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);	оценка 2-5

Практическая работа № 3

Тема Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Цели и задачи работы : закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Теоретические основы

Оснащение рабочего места повара торгово-технологическим и иным оборудованием зависит от характера производства, снабжения и обслуживания, а также от того, где оно размещено – при каком-то предприятии, либо отдельно. Учитывают, разумеется, и количество мест в ресторане, меню, предполагаемый объем реализации продукции и другие факторы.

Для ресторана, в меню которого десятка два десертов, горячих и холодных напитков, можно предложить такой минимум оборудования:

- одноконфорочная электроплита с жарочным шкафом – 2 шт.
- электрокофеварка с кофемолкой – 2 шт.
- универсальный привод с комплектом сменных механизмов – 2 шт.
- миксер типа «Воронеж» – 2 шт.
- лёдогенератор
- бытовой холодильник – 2 шт.
- низкотемпературные прилавки – 2 шт.
- холодильный шкаф (ШХ – 1,2 и ШХ – 0,8) – 3–4 шт.
- взбивальная машина МВ-6 – 2 шт.
- двухъемкостные сокоохладители – 5–6 шт.

Электроплита служит для варки сиропов, фруктово-овощных соусов и гарниров, приготовления желе, кремов, различных десертов, напитков и закусок. В жарочном шкафу жарят орехи, запекают изделия и т.д. В холодильном шкафу ШХ – 1,2 хранят сырье, а шкаф ШХ – 0,8 служит для охлаждения и хранения порционированных десертов напитков. Один низкотемпературный прилавок (для мороженого) должен быть непосредственно на подаче блюд. В другом низкотемпературном прилавке, находящемся в подсобном помещении, замораживают и хранят фруктово-ягодное сырье. Бытовые холодильники тоже должны входить в состав стойки. В них обычно держат кувшины с напитками – компонентами коктейлей. Кофеварки используют и для приготовления чая.

Естественно, что для хранения запасов сырья, порой весьма крупных, необходимы низкотемпературные камеры. Их, как правило, устанавливают в средних и крупных ресторанах. Используют также бытовые морозильники, в основном для приготовления замороженных десертов.

Бытовая техника – именно тот резерв, который дает возможность восполнить недостаток специального оборудования. У нее два главных преимущества: малые габариты и довольно высокая производительность. Бытовые жарочные шкафы, в том числе СВЧ-печи можно широко использовать для приготовления горячих закусок, суфле, запеченных десертов и т.д. Найдется место на кухне также тостерам, вафельницам, соковыжималкам, фритюрницам и другим бытовым приборам широкого потребления. Надо учесть, что эта техника, помимо всего, очень проста в эксплуатации. И еще: она, как правило, многофункциональна. Например, электрофритюрница вполне пригодна для приготовления десертов в сиропе, шоколаде.

Среди оборудования, лучше всего подходит для приготовления десертов, можно назвать фризеры – аппараты типа «фригодринк» для охлаждения, перемешивания и отпуска напитков (их еще называют проще – соохладители). На фризерах сегодня повсеместно готовят не только мягкое мороженое, но и различные десерты.

Фризеров на ресторанной кухне должно быть как минимум два-три: два в постоянной эксплуатации и один в резерве. Кроме того, чем больше аппаратов, тем разнообразнее ассортимент мороженого и десертов. Если фризер не снабжен точным дозатором, то наиболее целесообразно взвешивать готовую порцию на электронных весах, которые автоматически указывают цену. Это не только позволяет ускорить обслуживание, но и гарантирует точность расчета и учета. Вообще надо заметить, что понятие «недовложение» при пользовании электронными весами попросту исчезает, так как потребитель платит за фактическую массу того или иного товара, изделия, блюда. Это обстоятельство во многом компенсирует то, что электронные весы гораздо дороже цифровых.

Стремясь к высокой механизации труда, не надо отказываться и от простых ручных приспособлений. К примеру, две соковыжималки – электрическая и механическая, которую нужно «крутить» самому. Разумеется, первая более эффективна, однако у второй тоже есть немаловажное преимущество: она практически безотказна, поскольку устроена исключительно просто.

Размещается оборудование в ресторанной кухне в зависимости от ряда конкретных факторов. Так, в небольших ресторанах с ограниченным ассортиментом продукции оборудование надо размещать так, чтобы разрыв между местом производства и отпуском изделий был минимальным. Если место отпуска готовых блюд находится в ресторане или кафе, то оно должно находиться в непосредственной близости от производственных помещений, где установлены электроплита, взбивальная машина или универсальный привод, средства малой механизации (миксер, соковыжималка, устройство для нарезки фруктов, тостер и т.д.), холодильные шкафы для готовой продукции и полуфабрикатов, т.е. то, что необходимо при обработке сырья и приготовлении изделий. Остальное оборудование (кофеварку, соохладители, низкотемпературный прилавок, лёдогенератор, бытовой холодильник, СВЧ-печь и др.) устанавливают на месте отпуска готовых блюд, где доводится до готовности, оформляется и отпускается продукция. Кроме того, необходимо помнить, что тепловое оборудование нельзя устанавливать рядом с холодильным и механическим – взбивальной машиной, так как из-за нарушения температурного режима может ухудшиться качество продукции.

Теперь о более крупных предприятиях, где число мест походит до 100 и где соответственно более широк ассортимент продукции. Приведенный выше минимальный перечень оборудования здесь должен быть дополнен устройствами для механизации оформления и гарнирования изделий, для быстрого доведения их до готовности и т.п. В общем, речь идет об ускорении процессов как производства, так и обслуживания. Фритюрницу ФЭСМ-20 можно использовать, например, для приготовления сыра фри, яблок в тесте, жаренных в масле орехов. Малогабаритный жарочный шкаф пригоден не только для запекания, скажем, суфле, но и для быстрого разогрева замороженных полуфабрикатов. Что касается бытовой электрошашлычницы, то в ней на виду у

посетителя можно быстро приготовить оригинальный десерт – поджаренные на вертеле абрикосы или персики. При оформлении десертов и коктейлей взбитыми белками, сливками незаменим дозатор крема ДК, используемый в кондитерском производстве. Вспомогательные средства механизации распределяют в зависимости от их назначения как в производственном цехе, так и на рабочем месте бармена. Мучные и кондитерские изделия, как и в предыдущем случае, поставляют централизованно. Пример размещения оборудования на предприятии 100 мест приведен соответственно

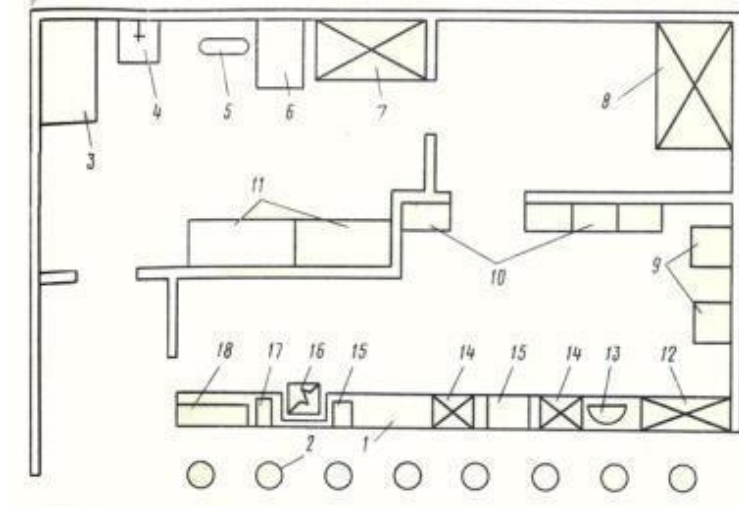


Схема размещения оборудования в десерт – баре на 100 мест

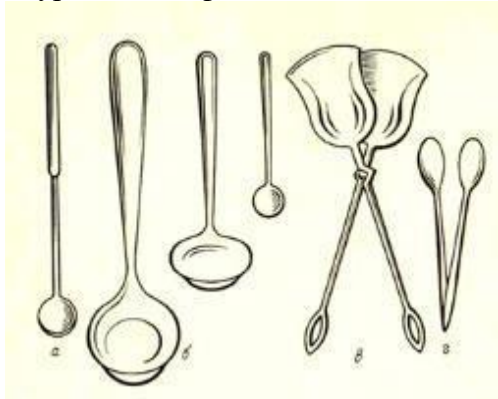
- 1 – стойка барная;
- 2 – стулья барные;
- 3 – шкаф жарочный;
- 4 – раковина моечная;
- 5 – электропривод;
- 6 – взбивальная машина;
- 7,8 – шкафы холодильные;
- 9 – фризер;
- 10 – витрина-прилавок;
- 11 – производственный стол;
- 12 – низкотемпературный прилавок;
- 13 – электросмеситель;
- 14 – бытовые холодильники;
- 15 – ледогенератор;
- 16 – электроплита;
- 17 – электрокофемолка;
- 18 – электрокофеварка

Выше уже говорилось, что, например, в бытовой электроритюрнице можно готовить десертные изделия в сиропе, коладе. Используют по-разному и миксер «Воронеж», предназначенный вроде бы лишь для смешивания молочных коктейлей, и т.п. Оказалось, что на «Воронеже» за 10–15 с можно взбить крепкую пену из яичного белка с добавлением виноградного сока, столь необходимую для оформления санди. Вручную же эта операция заняла бы гораздо больше времени. Хорошо взбивает «Воронеж» также белки и желтки с сахаром, фруктовые смеси для самбука, суфле, флиппа, эгнога и т.д.

Успех работы и качество изделий в определенной мере зависят от того, как обеспечена ресторанная кухня необходимым инвентарем. Потребность в нем нетрудно определить исходя из

особенностей производства (как отмечалось, оно во многом схоже с кондитерским) и обслуживания. Примерный перечень инвентаря выглядит так.

- венчики для взбивания крема
- дуршлаг и сита разные, в том числе вибрационные
- выемки, мешки кондитерские с трубочками различного диаметра;
- ложки разливательные, для порционирования мороженого и других изделий (рис. 2 а, б)
- кондитерские лопатки;
- турки для кофе.



Мерный и вспомогательный инструмент

- а – ложка для порционирования мороженого;
- б – ложки для порционирования взбитых белков, сливок, фруктовых соусов;
- в - щипцы для бутербродов, гренок, кондитерских изделий;
- г – щипцы для льда
- бачки и кастрюли из нержавеющей стали, от 5 до 50 л;
- скалки для раскатывания теста, в том числе песочного для выпечки корзиночек и тарталеток;
- терки крупные и мелкие для измельчения орехов, шоколада, сыра, вафель;
- стаканы и ложки мерные, мензурки на 10, 15, 20, 25, 50, 75 и 100 мл;
- щипцы для фруктов, льда, сахара, кондитерских изделий, бутербродов;
- ключи универсальные для открывания бутылок, банок;
- ножи разные, в том числе для карбования овощей, фруктов;
- подносы пластмассовые и металлические прямоугольной формы;
- пробки с дозаторами и пробки-лейки;
- воронки, совки пластмассовые для ягод;
- ложка коктейльная;
- ступка с пестиком;
- формочки из фольги для желе, мусса, самбука, некоторых кремов;
- соломки для коктейлей, полиэтиленовые пакеты.

В этот примерный перечень нужно включить также пластмассовые вилочки и шпажки, применяемые при подаче десертных закусок и гарниров к коктейлям. Для кратковременного хранения льда повару понадобится чаша-термос, которую размещают непосредственно на выдаче. Здесь же ставят и несколько стеклянных или керамических чаш (емкостью до 2 л) для орехов, тертого шоколада, цукатов, изюма, ягод и прочей продукции, необходимой при оформлении и гарнировании изделий. Нужна повару также маленькая разделочная доска для нарезки цитрусовых и других плодов и продуктов.

Посуду, приборы, как и инвентарь, выбирают исходя из конкретных условий работы. Тем не менее и здесь можно привести примерный перечень:

- блюда разные, стеклянные, керамические и металлические;
- вазы для крема, фруктов, печенья, цветов, салфеток;
- тарелки десертные, пирожковые;

- чашки чайные и кофейные с блюдцами;
- лотки для кондитерских и других изделий;
- кувшины, чайники заварные, кофейники;
- крюшонницы;
- бокалы, фужеры, стаканы для коктейлей разные (рис 4, а, в, г);
- ложки десертные, чайные, вилки для фруктов, ножи;

Организация труда повара зависит от особенностей каждого конкретного предприятия. Там, где производство небольшое и на выдаче десертов предусмотрено лишь одно рабочее место, повар сам готовит продукцию и отпускает ее. На более крупном предприятии в смене могут работать одновременно два-три повара, распределив между собой конкретные обязанности. Если кухню снабжают полуфабрикатами из специализированного цеха, то работникам остается только быстро довести десерты и напитки до готовности, оформить их и отпустить.

Задание

- 1 Ознакомьтесь с организацией рабочего места в цехе с учётом характера выполняемых операций
- 2 Ознакомьтесь с линией обработки продуктов
- 3 Рассмотрите производственный инвентарь и тару цеха и определите его назначение: 4 Выберите оборудование необходимое для выполнения задания по приготовлению блюда.
4. Подберите необходимый инвентарь цеха, используемый для приготовления блюда.

6 Зарисуйте схемы цехов с размещением оборудования, в котором приготавливают блюда по заданию.

7 Заполните таблицу, перечислив оборудование, инструменты, инвентарь и посуду используемые для приготовления блюд по заданию.

Наименование блюд	
Технологическое оборудование	
Кухонная посуда, инструменты, инвентарь	
Посуда для отпуска	

Контрольные вопросы:

1. Какие требования предъявляются к расположению цеха?
2. Какие требования должны соблюдаться при размещении оборудования?
3. Какие основные типы оборудования применяются в цехе средней мощности?
4. Какие виды инвентаря применяются в цехе?

Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результатов	Оценка
У 4 организовать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;	оценка 2-5
32 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации	- оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования,	оценка 2-5

технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);	
---	---	--

Лабораторная работа № 1.

Тема Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже)

Цель и задачи работы:

1. отработать последовательность технологических операций приготовления и отпуска блюд.
2. отработать приготовление и отпуск холодных десертов

Содержание работы: приготовить парфе кофейное, парфе с фруктами

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюли;миксер, формы для парфе; весёлка , тарелки

Технология приготовления парфе кофейного

В горячее молоко всыпать молотый кофе, кипятить 5 минут и дать настояться.Яичные желтки растереть с сахаром, развести приготовленным на молоке кофейным настоем, проварить до загустения и охладить. В охлажденную смесь ввести взбитые холодные сливки, разлить по формам и заморозить.

Технология приготовления парфе с персиками

Проложить двойным слоем пищевой пленки форму для кекса или пластиковую коробку для морозилки. Положить варенье и 200 мл воды в маленькую кастрюлю и нагревать на медленном огне, пока варенье не растает. Добавить целые персики, накрыть и варить на медленном огне около 30 минут, поворачивая персики время от времени, пока они не будут мягкими. Дать остыть слегка, затем достать персики из кастрюли и очистить от косточек. Положить 4 очищенных от косточек персиков в кухонный комбайн с вареньевой водой. Взбить в пюре, а затем пропустить через сито, чтобы избавиться от кожуры. Очистить последний персик и порезать мякоть на маленькие кусочки - добавить в пюре.

Положить желтки, сахар и 2 ст л персикового пюре в металлическую или стеклянную миску и поставить на кастрюлю с медленно кипящей водой. Взбивать до бледного цвета и до густоты. Взбить сливки, пока он не начнет держать форму, и добавить в яичную смесь. Добавить оставшееся пюре. Перелить в форму, проложенную пленкой, посыпав оставшимся печеньем. Накрыть пленкой и заморозить. Подавать: вывернуть на блюдо, снять пленку и порезать на куски.

Последовательность выполнения работы приготовления парфе кофейного

Заваривание кофе

Взбивание яиц, охлаждение

Соединение о сливками

Охлаждение

Подача

Последовательность выполнения работы приготовления парфе с персиками

1.Подготовка формы

2. Подготовка варенья

3.Соединение с персиками, нагрев. Охлаждение, отделение от косточек

4. Приготовление пюре

5. Взбивание сливок

6. Добавить оставшееся пюре.

.7.Соединение , охлаждение

8 Подача

Требования к качеству

Внешний вид	Цвет	запах	вкус	консистенция
Парфе кофейного				
Форма сохранилась	кофейный	С ароматом кофе	Сладкий	однородная
Парфе с персиками				

Форма сохранилась	оранжевый	С ароматом персиков	кисло-сладкий	однородная

Вопросы для закрепления

- 1 Приготовление парфе, общие правила
 2. Виды парфе
- Задание по составлению отчёта
- 1 Указать ассортимент приготавливаемых блюд
- Записать рецептуру каждого блюда
Составить схему приготовления блюд
Дать оценку качества приготовленных блюд

Наименование блюд	Требования к качеству	замечания	оценка

5. Защита _____ (оценка)
Задание на дом Разработка ассортимента парфе

Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результатов	Оценка
У 4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;	оценка 2-5
У 5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий	оценка 2-5
У 6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	соответствие сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	оценка 2-5
У 7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)	оценка 2-5
31 требования охраны труда, пожарной безопасности и	соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и	оценка 2-5

производственной санитарии в организации питания;	приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности	
3 2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	- оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);	оценка 2-5

Лабораторная работа №2.

Тема Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами)

Цель и задачи работы:

1. отработать последовательность технологических операций приготовления и отпуска блюд. отработать приготовление и отпуск холодных десертов

Содержание работы: приготовить итальянское тирмису, французский десерт
Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюли миксер, формы для тирамису

Технология приготовления итальянского тирамису

Приготовить кофе , добавить сахар, размешать и остудить. Желтки отделить от белков и взбить с сахаром до светлого цвета Во взбитые желтки добавить маскарпоне и слегка взбить до однородного состояния. в белки добавить сахар, соль. и взбить в крепкую пену Выложить взбитые белки в готовую смесь из желтков и маскарпоне. Перемешать при помощи ложки или вилки (миксер не использовать Савоярди окунуть на несколько секунд в кофе (или кофейный напиток с молоком) и выложить в глубокую форму одним слоем На савоярди положить половину крема. Крем разровнять ложкой или шпателем. Посыпать сверху какао-порошком. Сверху крема выложить второй слой савоярди, пропитанных кофе На савоярди выложить оставшийся крем и снова посыпать какао-порошком. Поставить тирамису на 3-5 часов в холодильник для пропитки.

Технология приготовления французского десерта

Шоколад измельчить, добавить масло и поставить в печь на 3 мин , закрыв крышкой. Поле того, как шоколад расплавится, тщательно размешать. Добавить мокко и коньяк. Отделить от белков. Добавить к желткам сахар, взбить до образования пены. Добавить взбитую массу к шоколадно-коньячной смеси. Белки взбить до образования густой пены и добавить к основной массе. Поставить на несколько часов в прохладное место.

Последовательность выполнения работы приготовления итальянского тирамису

Приготовить кофе , добавить сахар, размешать и остудить.

Желтки отделить от белков и взбить с сахаром до светлого цвета

Во взбитые желтки добавить маскарпоне и слегка взбить до однородного состояния.в белки добавить сахар, соль. и взбить в крепкую пену

Выложить взбитые белки в готовую смесь из желтков и маскарпоне.

Перемешать

На савоярди положить половину крема.

Крем разровнять ложкой или шпателем.

Посыпать сверху какао-порошком.

Сверху крема выложить второй слой савоярди, пропитанных кофе
 На савоярди выложить оставшийся крем и снова посыпать какао-порошком.
 Поставить тирамису на 3-5 часов в холодильник для пропитки.
 Подача.

Последовательность выполнения работы приготовления французского десерта

1. Шоколад измельчить
2. Добавить масло и поставить в печь на 3 мин
3. Размешать.
4. Добавить мокко и коньяк.
5. Отделить от белков.
6. Добавить к желткам сахар, взбить до образования пены.
7. Добавить взбитую массу к шоколадно-коньячной смеси.
8. Белки взбить до образования густой пены и добавить к основной массе.
9. Охлаждение.
10. Подача.

Требования к качеству

Внешний вид	Цвет	запах	вкус	консистенция
Итальянское тирамису				
Слоёное изделие	Молочный	С ароматом сыра и кофе	Сладкий , с привкусом кофе	Крем однородный
Французский десерт				
Уложена в тарелку	шоколадный	Шоколадный с коньяком	Сладкий	нежная

Вопросы для закрепления

- Варианты оформления сложных холодных десертов.
- Техника декорирования тарелки для подачи сложных холодных десертов.
- Температура подачи сложных холодных десертов.
- Требования к безопасности хранения сложных холодных десертов , предназначенных для последующего использования.
- Задание по составлению отчёта
- Указать ассортимент приготавливаемых блюд
- Записать рецептуру каждого блюда
- Составить схему приготовления блюд
- Дать оценку качества приготовленных блюд

Наименование блюд	Требования к качеству	замечания	оценка

5. Защита _____ (оценка)

Задание на дом

Методы сервировки и подачи сложных холодных десертов

Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результатов	Оценка
У 4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест,	рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья,	оценка 2-5

технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	материалов на рабочем месте; адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;	
У 5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий	оценка 2-5
У 6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	соответствие сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	оценка 2-5
У 7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)	оценка 2-5
31 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности	оценка 2-5
3 2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	- оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);	оценка 2-5

Лабораторная работа № 3.

Тема Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса).

Цель и задачи работы:

1. отработать последовательность технологических операций приготовления и отпуска блюд.
2. отработать приготовление и отпуск горячих десертов

Содержание работы: приготовить шоколадное, вишнёвое суфле

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюли, формы; весёлка, ложка, тарелки

Технология приготовления шоколадного пудинга.

Шоколад растопить с маслом на водяной бане. Смешать растопленную массу с крошками печенья и ядрами орехов. Выложить в глубокую разборную форму (диаметром 20 см). Плотно

прижать массу ко дну и стенкам, дать охладиться. Для начинки взбить яйца с сахарным песком (1/2 стакана), постепенно добавить муку, 1/4 ч. ложки ванильной эссенции, порошок какао, малиновый джем, масло. Смазать маслом и выложить пергаментной бумагой противень. Поместить тесто слоем на противень и разровнять поверхность. Выпекать в духовке при 180°C около 20 мин. Переставить противень на решетку для охлаждения, духовку не выключать. Остывший корж разрезать на квадратики-печенье. Растереть творог с сахарным песком (3/4 стакана) и ванильной эссенцией (1/4 ч. ложки), постепенно добавить 3 яйца и влить сметану. Размешать в однородную массу, затем осторожно всыпать квадратики печенья. Выложить начинку в форму на шоколадную основу, разровнять поверхность. Поставить на противень, поместить в духовку и выпекать около 1 часа при температуре 180°C. Выключить духовку и оставить в ней пудинг еще на 20 мин. Переставить форму на решетку, отделить края пудинга от стенки острым ножом, дать охладиться. Поместить в холодильник на 2 часа. Затем снять стенки формы, переложить пудинг на блюдо. Смазать верх подогретым малиновым джемом и снова поставить пудинг в холодильник на 20 мин.

Технология приготовления вишневого суфле

Извлечь из вишен косточки. Кусочки хлеба намочить в молоке. Размять масло, добавить в него желтки, сахар и смешать с хлебом и вишнями. Отдельно взбить белки до получения густой пены, выложить их в приготовленную массу и снова перемешать. Приготовленную массу положить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму и выпекать 50-60 минут.

Последовательность выполнения работы приготовления шоколадного пудинга.

Шоколад растопить с маслом на водяной бане.

Соединить массу с крошками печенья и ядрами орехов.

Выложить в форму.

Охладить

Для начинки: взбить яйца с сахарным песком, добавить муку, ванильной эссенции, порошок какао, малиновый джем, масло.

Подготовить противень

Выложить тесто .

Выпекать

Охлаждать

Корж разрезать

Растереть творог с сахарным песком и ванильной эссенцией , добавить яйца, сметану.

Выложить начинку в форму на шоколадную основу, разровнять поверхность.

Выпекать

. Охлаждение

Смазать верх подогретым малиновым джемом

Охлаждение.

Подача.

Последовательность выполнения работы приготовления вишневого суфле

Извлечь косточки.

Хлеб намочить в молоке.

Размять масло, добавить желтки, сахар и смешать с хлебом и вишнями.

Взбить белки до получения густой пены, выложить.

Выпекать 50-60 минут.

Подача

Требования к качеству

Внешний вид	Цвет	запах	вкус	консистенция
Шоколадное суфле				

Форма сохранилась	коричневый	С ароматом шоколада	Сладкий , с привкусом шоколада	Мелкопористая, нежная
Вишневое суфле				
Форма сохранилась	розовый	Входящих в состав продуктов	Кисло-сладкий	нежная

Вопросы для закрепления

Основные критерии оценки качества сложных горячих десертов.

Температура подачи сложных горячих десертов.

Техника декорирования тарелки для подачи сложных горячих десертов.

Задание по составлению отчёта

Указать ассортимент приготавливаемых блюд

Записать рецептуру каждого блюда

Составить схему приготовления блюд

Дать оценку качества приготовленных блюд

Наименование блюд	Требования к качеству	замечания	оценка

5. Защита _____ (оценка)

Задание на дом

Варианты оформления сложных горячих десертов. Требования к безопасности хранения сложных горячих десертов , предназначенных для последующего использования

Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результатов	Оценка
У 4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;	оценка 2-5
У 5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий	оценка 2-5
У 6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	соответствие сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	оценка 2-5

У 7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)	оценка 2-5
31 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности	оценка 2-5
3 2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	- оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);	оценка 2-5

Лабораторная работа №4 .

Тема Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента

Цель и задачи работы:

1. отработать последовательность технологических операций приготовления и отпуска блюд.
2. отработать приготовление и отпуск горячих десертов

Содержание работы: приготовить фруктовое фондю

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюли, формы; весёлка, ложка

Технология приготовления фруктового фондю

В чашу для фондю наливают вино, слегка подогревают его на медленном огне, не доводя до кипения. В отдельной кастрюле смешивают кукурузную муку с водкой и добавляют в подогретое вино. Засыпают в чашу измельченные сыры и перемешивают получившуюся массу. Вводят мускатный орех. В сырное фондю опускают нарезанные фрукты.

Последовательность выполнения работы

1. Соединение в чаши ингредиентов для фондю
2. Соединение с сыром
3. Добавление мускатного ореха.
4. Подача фруктового фондю

Требования к качеству

Внешний вид	Цвет	запах	вкус	консистенция
Фруктовое фондю				
На поверхности без разрывов	Коричневый	С ароматом апельсина	Сладкий, с привкусом апельсина	Мягкая.нежная

Вопросы для закрепления

1. Основные критерии оценки качества сложных фондю
2. Температура подачи сложных горячих десертов.
3. Техника декорирования тарелки для подачи фондю

Задание по составлению отчёта

1. Указать ассортимент приготавливаемых блюд
2. Записать рецептуру каждого блюда
3. Составить схему приготовления блюд
4. Дать оценку качества приготовленных блюд

Наименование блюд	Требования к качеству	замечания	оценка
-------------------	-----------------------	-----------	--------

5. Защита _____ (оценка)

Задание на дом

Варианты оформления фондю Требования к безопасности хранения фондю , предназначенных для последующего использования.

Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результатов	Оценка
У 4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;	оценка 2-5
У 5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий	оценка 2-5
У 6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	соответствие сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	оценка 2-5
У 7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуски, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)	оценка 2-5

31 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности	оценка 2-5
3 2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	- оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);	оценка 2-5

Лабораторная работа. № 5

Тема Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента.

Цель и задачи работы:

1. отработать последовательность технологических операций приготовления и отпуска напитков
2. отработать приготовление и отпуск холодных и горячих напитков

Содержание работы: приготовить горячий лимонно-апельсиновый пунш, чайный пунш, яичный пунш, клюквенный пунш.

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюли, стаканы, ножи, тарелки, ложки

Технология приготовления горячего лимонно-апельсинового пунша

Выжимают сок из лимонов и апельсинов, добавляют к этому вино и сахар, перемешивают. Массе дают настояться в течение часа, после чего подогревают ее до 60–70°C. В нагретый напиток добавляют горячую воду и ром. Смешивают и разливают по бокалам.

Технология приготовления чайного пунша

Заваривают чай 2 стаканами кипятка, настаивают и процеживают. Наливают готовый чай в кастрюлю, туда же добавляют вино и подогревают примерно до 70°C. Отдельно смешивают половину стакана воды с сахаром, корицей, гвоздикой, лимонной цедрой. Кипятят эту смесь около 3 минут, процеживают и добавляют ее в первую кастрюлю. Все вместе перемешивают и разливают по бокалам. Подается этот пунш горячим.

Технология приготовления яичного пунша

Заваривают крепкий чай: на 6 чайных ложек — 0,5 литра крутого кипятка. Настаивают и процеживают. Взбивают яичные желтки в пену и добавляют к чаю. В напиток добавляют мускатный орех

Последовательность выполнения работы приготовления чайного пунша

- 1 заваривают чай
- 2 настаивают и процеживают.
- 3 наливают готовый чай в кастрюлю,
- 4 добавляют вино
- 5 подогревают примерно до 70°C.
- 6 отдельно смешивают половину стакана воды с сахаром, корицей, гвоздикой, лимонной цедрой.
- 7 кипятят эту смесь около 3 минут, процеживают и добавляют ее в первую кастрюлю.

8 все вместе перемешивают и разливают по бокалам.

9 подается этот пунш горячим.

Последовательность выполнения работы приготовления яичного пунша

1 заваривают крепкий чай: на 6 чайных ложек — 0,5 литра крутого кипятка.

2 настаивают и процеживают

3 взбивают яичные желтки в пену и добавляют к чаю

4 в напиток добавляют мускатный орех

Вопросы для закрепления

1. Основные критерии оценки качества сложных горячих и холодных напитков

2. Температура подачи сложных горячих и холодных напитков

3. Техника декорирования напитков

Задание по составлению отчёта

1. Указать ассортимент приготавливаемых напитков

2. Записать рецептуру каждого напитка

3. Составить схему приготовления напитков

4. Дать оценку качества приготовленных напитков

Наименование блюд	Требования к качеству	замечания	оценка
-------------------	-----------------------	-----------	--------

5 Защита _____ (оценка)

Задание на дом Варианты оформления холодных напитков Требования к безопасности хранения горячих напитков

Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результатов	Оценка
У 5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий	оценка 2-5
31 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности	оценка 2-5

Билеты для экзамена по комплексному дифференцированному экзамену МДК

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

к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, МДК 04. 03
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента,

Билет 1

1. Классификация холодных и горячих десертов
2. Приготовление горячих напитков с соками и пряностями Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту «Желе из клюквы» (сборник рецептов рец № 89)

Билет 2

- 1 Технологический цикл приготовления холодных десертов
- 2 Приготовление безалкогольных мохито, фратте, лимонадов Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту «Желе из смородины» (сборник рецептов рец № 890)

Билет 3

- 1 Технологический цикл приготовления горячих десертов
- 2 Приготовление фондана Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на «Желе из лимонов» (сборник рецептов рец № 891)

Билет 4

- 1 Технологический цикл приготовления напитков сложного ассортимента
2. Приготовление горячего суфле. Последовательность приготовления Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на «Желе из молока» (сборник рецептов рец № 897)

Билет 5

- 1 Организация хранения десертов
- 2 . Приготовление брауни, воздушного пирога. Последовательность приготовления Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на «Мусс клюквенный» (сборник рецептов рец № 898)

Билет 6

- 1 Организация и техническое оснащение рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
 - 2 Приготовление шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе. Последовательность приготовления Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- Составить технико-технологическую карту на блюдо «Мусс земляничный» (сборник рецептов рец № 898)

Билет 7

- 1 Виды, назначение технологического оборудования по приготовлению холодных десертов
- 2 Приготовление горячих соусов (сабайон, шоколадный) Последовательность приготовления Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП

3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Мусс земляничный» (сборник рецептов рец № 899)

Билет 8

1 Виды, назначение технологического оборудования по приготовлению горячих десертов

2 Приготовление ледяных салатов из фруктов. Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП

3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Мусс лимонный» (сборник рецептов рец № 900)

Билет 9

1 Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов

2 Приготовление торта из замороженного мусса Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП

3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Мусс апельсиновый» (сборник рецептов рец № 901)

Билет 10

1 Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов

2 Приготовление панакоты, крема Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП

3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Мусс мандариновый» (сборник рецептов рец № 901)

Билет 11

1 Современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента - карамелизация, желирование

2 Приготовление крема-брюле, крема-карамели Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП

3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Мусс яблочный на манной крупе» (сборник рецептов рец № 902) с выходом 100 грамм

Билет 12

1 Использование техники молекулярной кухни при приготовлении холодных десертов

2 Приготовление холодного суфле. Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП

3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Мусс плодово-ягодный» (сборник рецептов рец № 903) с выходом 100 грамм

Билет 13

1 Использование техники су-вид при приготовлении холодных десертов

2 Приготовление замороженного суфле Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП

3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Самбук яблочный» (сборник рецептов рец № 904) с выходом 100 грамм

Билет 14

1 Использование техники витаминкса при приготовлении холодных десертов

2 Приготовление бланманже. Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП

3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Самбук сливовый» (сборник рецептов рец № 904) с выходом 100 грамм

Билет 15

1 Использование техники компрессии продуктов при приготовлении холодных десертов

2 Приготовление горячих блюд из яблок Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП

3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Самбук абрикосовый» (сборник рецептов рец № 905) с выходом 100 грамм

Билет 16

1 Использование техники тонкого измельчения после замораживания продуктов при приготовлении холодных десертов

2 Приготовление гранита. Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП

3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Крем ванильный» (сборник рецептов рец № 906) с выходом 100 грамм

Билет 17

1 Подача десертов по способу обслуживания - «шведский стол» Порционирование

2 Приготовление тирамису Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП

3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Крем шоколадный» (сборник рецептов рец № 901) с выходом 100 грамм

Билет 18

1 Подача десертов по способу обслуживания - кейтеринг Порционирование, эстетичная упаковка

2 Приготовление брауни. Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП

3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Крем кофейный» (сборник рецептов рец № 901) с выходом 100 грамм

Билет 19

1 Современный метод приготовления десертов - фламбирование

2 Приготовление снежков из шоколада Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП

3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Крем ореховый» (сборник рецептов рец № 901) с выходом 100 грамм

Билет 20

1 Использование техники молекулярной кухни при приготовлении горячих десертов

2 Приготовление холодных чая и кофе Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП

3 Составить технико-технологическую карту на «Крем ванильный из сметаны» (сборник рецептов рец № 908) с выходом 100 грамм

Билет 21

- 1 Использование техники су-вид при приготовлении горячих десертов
- 2 Приготовление мешочков и корзиночек фило с фруктами Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту «Крем ягодный» (сборник рецептов рец № 909) с выходом 100 грамм

Билет 22

- 1 Использование техники витаминкса при приготовлении горячих десертов
- 2 Приготовление терринов Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту «Суфле ванильное» (сборник рецептов рец № 915)

Билет 23

- 1 Использование техники компрессии продуктов при приготовлении горячих десертов
- 2 Приготовление холодных соусов для десертов: ягодных, фруктовых. Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту «Суфле ореховое» (сборник рецептов рец № 915)

Билет 24

- 1 Приготовление десертов «фондю»
- 2 Приготовление чизкейков Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту «Суфле плодovое» (сборник рецептов рец № 916)

Билет 25

- 1 Приготовление десертов «с обжигом»
- 2 Приготовление щербетов. Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту «Пудинг сухарный » (сборник рецептов рец № 901)

Критерии оценки результатов обучения

Оценка устных ответов обучающихся

Оценка устного опроса, проводимого в форме собеседования

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если студент владеет терминологией дисциплины; может классифицировать, систематизировать материал, изложить материал в полном объеме; называть определения; объяснять значение терминов;
- оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если студент владеет терминологией дисциплины; может классифицировать, систематизировать, изложить материал не в полном объеме; объяснить значение терминов; называть определения; допускает неточности при изложении и сам их исправляет;
- оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если студент затрудняется изложить материал; может называть не все определения; или допускает неточности при

изложении и исправляет с помощью преподавателя; или имеет представление по теме, но сам изложить материал не может, отвечает только на поставленные вопросы;
- **оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если студент ни самостоятельно, ни с помощью преподавателя не может ответить по теме; не может назвать определения; не владеет терминологией дисциплины.**

Критерии оценки практических работ

Отметка «5»:

работа выполнена полностью и правильно по изученным темам
расчеты по формулам при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции
разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции
расчета продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции
выбор оборудования

Отметка «4»:

работа выполнена правильно с учетом 2-3 незначительных ошибок исправленных самостоятельно по требованию учителя по изученным темам
расчеты по формулам при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции
разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции
расчета массы продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции
выбор оборудования

Отметка «3»:

работа выполнена правильно не менее чем на половину или допущена существенная ошибка по темам:

расчеты по формулам при приготовлении лёгких закусок
разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции
расчета массы продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции
выбор оборудования

Отметка «2»:

допущены две (и более) существенные ошибки в ходе работы, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя по темам:

расчеты по формулам при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции
разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции
расчета массы продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции
выбор оборудования

Критерии оценки по выполнению лабораторных работ

Оценка «5»

Если студент имеет отчет, оформленный в соответствии с п.1 правильно отвечает на предложенные преподавателем вопросы, правильно отвечает на дополнительные вопросы по теме лабораторной работы.

Практическое выполнение работы правильное, в соответствии с требованиями.

Внешний вид – блюда, не имеющие отклонений от требований стандарта,

Цвет- блюда, не имеющие отклонений по цвету от требований стандарта,

Запах – блюда, не имеющие отклонений от требований стандарта

Вкус- соответствует продуктам входящим в состав блюда, без постороннего.

Консистенция- всё доведено до готовности.

Оценка «4»

Если студент имеет отчет, оформленный в соответствии с п.1, правильно отвечает на предложенные преподавателем вопросы по теме лабораторной работы

При практическом выполнении работы имеются незначительные ошибки.

Внешний вид – блюда, имеющие незначительные отклонения в оформлении

Цвет- в соответствии с видом продуктов

Запах- блюда , имеющие незначительные отклонения по запаху (незначительный, не свойственный запах)

Вкус- соответствует продуктам входящим в состав блюда

Консистенция- всё доведено до готовности.

Оценка «3»

Если студент имеет отчет, оформленный в соответствии с п.1, правильно отвечает на предложенные преподавателем вопросы по теме лабораторной работы.

При практическом выполнении работы имеются значительные ошибки.

Внешний вид –блюда , имеющие значительные отклонения в оформлении

Цвет- блюда , имеющие значительные отклонения по цвету, но допущенные к реализации без переработки

Запах- блюда , имеющие значительные отклонения по запаху, но допущенные к реализации

Вкус- соответствует продуктам входящим в состав блюда

Консистенция- доведено до готовности

Критерии оценки комплексного дифференцированного экзамена

Отметка «5» за полный и правильный ответ на основании изученных теорий

-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

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

-ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;

-рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

-способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;

-правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;

правила составления заявок на продукты

технологическим языком, ответ самостоятельный

Отметка «4»: ответ полный и правильный на основании изученных теорий:

-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

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

-ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;

-рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

-способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;

-правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;

правила составления заявок на продукты

Материал при ответе изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки

Отметка «3»: ответ полный и правильный на основании изученных теорий:

-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

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

-ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;

-рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

-способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;

-правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;

правила составления заявок на продукты

При ответе может быть допущена существенная ошибка, или неполный, несвязный.

Отметка «2»: при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала:

-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

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

-ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;

-рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

-способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;

-правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;

правила составления заявок на продукты

При ответе допущены существенные ошибки