

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СУРАЖСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-
АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»

Комплект
контрольно-оценочных средств
по профессиональному модулю
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление
сложных холодных и горячих десертов

Сураж

Комплект оценочных средств предназначен для контроля знаний, умений, освоенных компетенций по
ПМ (МДК) ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Разработчик: Мазур Н. Г – преподаватель спецдисциплин

Паспорт

комплекта контрольно-оценочных средств

Таблица 1

№ п/п	Контролируемые дидактические единицы	Контролируемые компетенции или их компоненты (ОК и ПК (знания, умения, практический опыт))	Кол-во тестовых заданий	Кол-во расчётных задач	Количество практических заданий
1	Раздел 1. Товароведная характеристика характеристики и пищевая ценность продуктов	ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	15		
2	Раздел 2. Оборудование для приготовления сложных холодных и горячих десертов	ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	11		
3	Раздел 3. Организация и приготовление сложных холодных десертов.	ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	15		
	Раздел 4. Организация и приготовление сложных горячих десертов.	ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	5		
	Раздел 5. Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов	ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	14		
		уметь: – органолептически оценивать качество продуктов;			

		<ul style="list-style-type: none"> – использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; – проводить расчеты по формулам; – выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; – выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; – принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; – выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; – оценивать качество и безопасность готовой продукции; – оформлять документацию; <p style="text-align: center;">знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент сложных холодных и горячих десертов; – основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов; – органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; – методы приготовления сложных холодных и горячих десертов; – технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже; – технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; – правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; – варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов; – варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; 			
--	--	--	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> – начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; – варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; – актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; – сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; – температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; – температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов; – требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов; – основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов; – требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов 			
Всего:		60	26	12

Методика проведения промежуточной аттестации студентов

Таблица 2

Параметры методики		Примечания (варианты параметров)
Названия оценок		зачет, незачет; освоен/не освоен; неудов. («2»); удов. («3»); хор. («4»); отл. («5»)
Пороги оценок: - тест - практические задания	50-75% - удовлетворительно 76-85% - хорошо свыше 85% - отлично Оценочный лист	устанавливаются преподавателем
Предел длительности всего контроля	160 минут	40 мин - на выполнение теоретических заданий 120 мин - на выполнение практических заданий
Последовательность выполнения аттестационных заданий	Теоретическое задание. Ситуационное или расчетное задание. Практическое задание	устанавливаются преподавателем

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида (видов) профессиональной деятельности ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен»

Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Таблица 3

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Экзамен	Лабораторные работы Практические работы Тестирование Подготовка и защита сообщений, презентаций Решение расчётных задач Решение ситуационных задач
УП	Дифференцированный зачёт	Дневник по практике Наблюдение за работой обучающегося в процессе учебной практики
ПП	Дифференцированный зачёт	Дневник по практике Оценочный лист Наблюдение за работой обучающегося в процессе производственной практики Анализ отзывов с мест прохождения практики

I. Тестовые задания

1 вариант

1.1. Типовые задания для оценки освоения

МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

Раздел 1. Товароведная характеристика характеристик и пищевая ценность продуктов

Одиночный вариант

1. Категория столового яйца зависит от каких свойств:

- а. От качества скорлупы, высоты пуги**
- б. От качества и массы яйца
- в. От качества яйца
- г. Правил хранения

Множественный вариант

2. К быстрому нарастанию сахара в крови приводит, использовании в питании:

- а. мальтоза
- б. галактоза
- в. гликоген
- г. глюкоза.**
- д. фруктоза,**
- е. галактоза

3. К несхароподобным углеводам относят:

- а. мальтоза
- б. лактоза
- в. гликоген**
- г. крахмал**
- д. клетчатка

4. К пряностям семенным относят:

- а. горчицу**
- б. мускатный орех**
- в. бадьян
- г. мускатный цвет

5. Физические процессы в продуктах возникают под действием:

- а. температуры**
- б. газовой среды
- в. влажности**
- г. давления

6. Процесс сорбции происходит при хранении продуктов:

- а. сахара
- б. муки**

- в. овощей
- г. сухарей

Раздел 4. Организация и приготовление сложных горячих десертов.

Одиночный вариант

7. Холодный цех по характеру производства относится:

- а. заготовочный
- б. доготовочный**
- в. специализированный
- г. универсальный

8. Рецептуры на блюда в Сборнике рецептов даны:

- а. в 2-х вариантах
- б. в 3-х вариантах**
- в. в 4-х вариантах
- г. произвольно

Множественный вариант

9. Нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд с учетом потерь при производстве необходимо учитывать:

- а. количественном учете
- б. при лабораторном контроле норм вложения**
- в. при составлении требования в кладовую
- г. при составлении технико-технологической карты

Раздел 5. Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов

Одиночный вариант

10. С французского языка слово «парфе» переводится как:

- а. прекрасный
- б. воздушный
- в. безукоризненный**
- г. замороженный
- д. пена
- е. мокрый снег

11. Тесто для блинчиков готовят на жидкой основе:

- а. на основе минеральной воды
- б. с добавлением коньяка, ликера
- в. приготовить на основе молока**
- г. с добавлением оливкового масла

12. Саварен это:

- а. горячий десерт
- б. холодный десерт

в. кондитерская форма

г. сладкий соус

13. Карамелизуют сахар с апельсиновым соком для блинчиков:

а. Парижские

б. Итальянские

в. Сюзет

г. Австрийские

14. Для десерта крем-карамель яино-молочную смесь варят способом:

а. Бен Мари (Ben – Marie)

б. Бер бланк

в. Бер нуазет

г. Бер нуар

Множественный вариант

15. Для приготовления бланманже и панакоты в современной десертной кухне загустителями служат продукты:

а. агар-агар

б. крупа манная

в. крахмал картофельный

г. желатин

д. крахмал кукурузный

е. мука на желатине

ж. агароид

16. Начинки используемые для приготовления флана:

а. крем заварной

б. яблоки

в. ягоды

г. цитрусовые

17. Набор ингредиентов для приготовления бланманже:

а. миндальное молоко, желатин в порошке, измельченные орехи, фрукты

б. молоко коровье, листовой желатин, какао-порошок, ягоды

в. сливки 10%, сахарная пудра, мука на желатине, цукаты

г. фруктовые чипсы, картофельный крахмал, сахар-песок, вишневый сироп

д. сметана, шоколад, гранулированный желатин, сахар-рафинад

18. Компоненты, входящие в состав итальянского десерта тирамису:

а. сыр «Пармезан»

б. сахар-песок

в. печенье савоярди

г. сыр «Маскарпоне»

д. сыр «Эдам»

е. кофе

ж. куриные яйца

з. листовой желатин

и. какао-порошок

к. бренди

19. Цветы, используемые для оформления десертов:

- а. розы**
- б. ноготки**
- в. жасмин
- г. герань
- д. каллы
- е. цветы вишни**

20. Зелень, используемая для оформления десертов:

- а. базилик**
- б. укроп
- в. петрушка
- г. мята**
- д. фенхель
- е. мята**

21. Во фруктовые салаты крупные плоды нарезают:

- а. средними кубиками**
- б. соломкой**
- в. мелким кубиком
- г. целыми**

Установите соответствие

22. Укажите последовательность технологических операций приготовления классической панакоты. Запишите в таблицу цифры выбранных ответов.

№	Процессы приготовления	Последовательность процессов
1	декорирование соусом	4
2	застывание при температуре 6 °С 5-6 часов	5
3	распускание желатина в сливках	3
4	заливание желатина водой, набухание	2
5	смешивание сливок и сахара с последующим нагреванием	1

23. Установите соответствие между названием и предложенными вариантами.

Запишите в таблицу цифры выбранных ответов.

Название		Отв ет	Варианты
1	Керамические или фарфоровые порционные формочки	4.	1.Тюиль
2	Процесс окисления сахаров при их нагревании с целью получения особого вкуса и цвета	5.	2.Айсинг
3	Сахарно-белковая рисовая масса	1.	3.Этилен
4	Миниатюрные овальные апельсины размером от 3 до 5 см в длину, которые употребляют вместе с кожицей	6.	4. Рамекины
5	Как называется газ, являющийся гормоном растений	3.	5. Карамелизация
			6. Кумкваты

24. Установите соответствие причин возможных дефектов.

Запишите в таблицу цифры выбранных ответов.

Десерт/отделочный полуфабрикат	Дефект	Ответ	Варианты ответов
Чизкейк	Начинка при выпечке	2	1. Не смазана поверхность маслом

	растеклась		
Айсинг	При нанесении узоров расплывается	3	2.Интенсивное взбивание
Карамельная сетка	Не отстает от поверхности металлической формы	1	3.Слабая консистенция

Раздел 2. Оборудование для приготовления сложных холодных и горячих десертов

Одиночный выбор

25. Холодильный предназначен для работы в южных районах России:

- а. ШХ- 0,4 Ю**
- б. ВН-С
- в. ШХ- 0,4
- г. КХ -20

2 вариант

1.2. Типовые задания для оценки освоения

МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

Раздел 1. Товароведная характеристика характеристики и пищевая ценность продуктов

Одиночный вариант

1. Коровые пряностям относят:

- а. анис
- б. бадьян,
- в. корица**
- г. кардомон

Множественный вариант

2. К простым углеводам относят:

- а. глюкоза.**
- б. Фруктоза,**
- в. галактоза,**
- г. мальтоза
- д. галактоза
- е. гликоген

3. К ложным полисахаридам относят:

- а. мальтоза
- б. лактоза**
- в. гликоген
- г. глюкоза.
- д. фруктоза,
- е. сахароза**

4. К пищевым волокнам относят:

- а. мальтоза
- б. пектин**
- в. гликоген
- г. крахмал.
- д. клетчатка

5. При хранении пищевых продуктов протекают процессы:

- а. физические**
- б. механические
- в. химические**
- г. биохимические .

6. Процесс десорбции продуктов это:

- а. усыхание продуктов
- б. поглощение влаги
- в. уменьшение массы продукта**
- г. удержание влаги

7. Процесс десорбции происходит при хранении продуктов:

- а. плодах**
- б. печенье
- в. овощей**
- г. хлебе

Раздел 4. Организация и приготовление сложных горячих десертов.

Одиночный вариант

8. Контроль качества выпускаемых блюд регистрируется в:

- а. бракеражном журнале**
- б. санитарном журнале
- в. журнале контроля работников
- г. другой вариант

9. Документы, необходимые для определения нормы вложения сырья на каждое блюдо:

- а. по меню
- б. по сборнику рецептур**
- в. по плану-меню
- г. технологической карте

10. В фруктовые салаты рекомендуется добавлять чуть-чуть соли с целью:

- а. усиления вкуса фруктов**
- б. сохранения витамина С
- в. сохранения цвета
- г. усиления аромата

Раздел 5. Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов

Одиночный вариант

11. С итальянского языка слово «тирамису» переводится как:

- а. полухолодный
- б. воздушный
- в. безукоризненный
- г. вознеси меня**
- д. варёные сливки
- е. мокрый снег

12. Для приготовления тирамису, савойарди можно заменить:

- а. крекером
- б. бисквитными пальчиками**
- в. песочным печеньем
- г. зефиром
- д. бисквитным печеньем
- е. мармеладом
- ж. курабье

13. Основанием и тортов-муссов могут быть:

- а. макаронник
- б. рисовый пудинг
- в. кнели
- г. творожная запеканка
- д. бисквитный полуфабрикат**

14. Фланы готовят из полуфабриката:

- а. песочного**
- б. бисквитного
- в. заварного
- г. слоеного

15. С английского Кастард переводится как:

- а. невозможно**
- б. нежный
- в. крем
- г. воздушный

16. Наполнители, отделочные полуфабрикаты, используемые для оформления:

- а. карамель**
- б. марципан**
- в. крем
- г. франжипан**
- д. цветы

17. Для десерта «Крем – карамель» вначале готовят:

- а. карамель**
- б. крем
- в. соус
- г. нет значения

18. Сладкие омлеты готовят с добавлением:

- а. джема
- б. рома
- в. персиком
- г. яблоком

19. Продукты, составляющие основу шербетов:

- а. сок фруктов
- б. настой шиповника
- в. коньяк
- г. взбитые сливки
- д. карамель
- е. фруктовое пюре

20. Способы глазирования ягод:

- а. сахарной пудрой
- б. растопленным шоколадом
- в. сахарным сиропом
- г. взбитые белками
- д. желейным сиропом

21. Заправки, не рекомендуемые для фруктовых салатов:

- а. йогурт
- б. майонез
- в. молоко
- г. сметана
- д. лимонный сок с портвейном
- е. коньяк

Установление соответствия

22. Установите соответствие . Запишите в таблицу буквы выбранных ответов.

№	Наименование	Варианты	Определение наименования	Варианты соответствия
1	Парфе	А	Замороженный десерт, приготовленный из сахарного сиропа и фруктового сока или пюре. Вместо фруктового наполнителя возможно также использование шампанского или вина	В
2	Семифредо	Б	Напиток в восточных странах, который готовится из шиповника, кизила, розы и различных специй с добавлением льда	Г
3	Граните	В	Десерт из взбитых и хорошо замороженных сливок с различными дополнениями	Д
4	Шербет	Г	Мороженое с различным наполнителем: орехами, фруктами, ягодами, шоколадом. В его состав входят сырые яйца и сливки большой жирности	Б
5	Сорбе	Д	Сицилийский десерт на основе фруктовых соков или пюре, рыхлой консистенцией мокрого снега	А

23. Установите соответствие меду видами тестов и способами их приготовления

Запишите в таблицу буквы выбранных ответов

№	Наименование	Варианты	Определение наименования	Варианты соответствия
1	Тулип	А	Десерт из блинчатого теста, запеченного вместе с фруктами	А
2	Фило	Б	Тесто для профитролей, шу, эклеров	Д

3	Тюиль	В	Пресное, очень тоненькое, вытяжное тесто	Г
4	Эппл пай	Г	Миндальные печенье небольшого размера	Б
5	Штрудель	Д	Тесто, составными частями которого являются белок, сахарная пудра, пшеничная мука и сливочное масло в одинаковых количествах	Ж
6	Заварной	Е	Разновидность пирогов из тонкого теста в виде рулетов с начинками в немецкоязычных саранах	Б
7	Клафутис	Ж	Пирог, особенностью которого, является соотношение количества яблок и теста, теста мало, яблок - очень много.	В

Раздел 2. Оборудование для приготовления сложных холодных и горячих десертов

Множественный вариант ответа

24. К аппаратам контроля и управления относят:

- а. электроконтактный манометр**
- б. терморегуляторы**
- в. кнопочный пускатель
- г. реле времени**
- д. штепсельный разъем

25. Оборудование, используемое для приготовления чизкейков:

- а. электрические плиты
- б. кондитерская печь**
- в. фондюшница
- г. пароконвентомат**
- д. штепсельный

Эталоны ответов

Раздел 1. Товароведная характеристика характеристик и пищевая ценность продуктов			
1 Вариант		2 Вариант	
1	а	1	в
2	г д е	2	а б в
3	в г д	3	б е
4	а б г	4	б д
5	а в	5	а г
6	а б г	6	а в г
Раздел 4. Организация и приготовление сложных горячих десертов		7	а в
7	б	Раздел 4. Организация и приготовление сложных горячих десертов	
8	б	8	а
9	б г	9	б
Раздел 5. Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов		10	а
10	в	Раздел 5. Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов	
11	в	11	г
12	в	12	б
13	в	13	д
14	а	14	а
15	а г в	15	а
16	а б	16	а
17	в д	17	а б г
18	б в г е ж и к	18	а б
19	а б е	19	а б е
20	а г е	20	б д
21	а б г	21	б г е
22	1 -4 2 -5 3 -3 4- 2 5- 1	22	1 -в 2- г 3 -д 4 -б 5 -а
23	1 - 4 2 -5 3 -1 4- 6 5-3	23	1 - д 2 -в 3 -а 4 -ж 5- е 6 -б 7- г
24	1 -2 2 - 3 3- 1	Раздел 2. Оборудование для приготовления сложных холодных и горячих десертов	
Раздел 2. Оборудование для приготовления сложных холодных и горячих десертов		24	а б г
25	а	25	а б г

«5»	«4»	«3»	«2»
количество баллов	количество баллов	количество баллов	количество баллов
24 – 25	19-23	15 – 18	Менее 14

Решение расчётных/ситуационных задач

2.3. Расчётные задачи

Время выполнения задания: 20 минут

Оборудование: сборники рецептур, нормативные документы, калькуляторы.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание. Оцените предложенную производственную ситуацию. Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Решение задач включает применение теоретического материала и отражает объем проверяемых знаний и умений по профессиональному модулю

1. Определите, за какой период времени можно приготовить 1200 порций десерта «Яблоки в слойке» рецептура № 693, подберите оборудование для выпечки?

2. Рассчитайте количество миндальных орехов для 600 порций десерта «Суфле ореховое» рецептура № 686.

За какой период, можно измельчить орехи для десерта час/мин?

3. Определите, за какой период времени можно приготовить 300 порций десерта «Суфле ванильное, шоколадное» выход 1 порции 140г, рецептура № 686. Подберите оборудование для выпечки.

4. Определите, за какой период времени можно приготовить 150 порций десерта «Яблоки в тесте жареные», выход 1 порции 150г, рецептура № 692. Подберите оборудование для жарки.

5. Рассчитайте количество сухарей для 500 порций десерта «Пудинг сухарный» рецептура № 687. За какой период, можно измельчить сухари для десерта, зная производительность оборудования? Подберите оборудование для измельчения.

6. Рассчитайте количество грецких орехов для 700 порций десерта «Чернослив, фаршированный орехами», рецептура № 704. За какой период, можно измельчить орехи для десерта час/мин?

7. Подберите оборудование для приготовления «Шарлотки с яблоками» рецептура № 694.

Расчитайте время для выпечки 350 порций?

8. Определите, оборудование для приготовления, десерта «Блинчики с, яблочным фаршем, джемом, повидлом или вареньем» рецептура №770. За какой период времени можно приготовить полуфабрикат для 3500 порций?

9. За какой период времени приготовить блинчики фаршированный на 1000 посетителей, выход 1 порции 150 гр. , 2 шт., на порцию. Какое оборудование будите использовать?

10. За какой период времени приготовить пончики с сахарной пудрой на 1000 посетителей, выход 1 порции 100 гр. , 2 шт., на порцию. Какое оборудование будите использовать?

11. Определить, сколько порций крема ягодного (рецептура № 685, по Зколонке сборник рецептур 2013 г.) выходом 150 г можно приготовить при наличии 11 л сливок и 0,25 кг желатина.

12. Определить, сколько порций яблок в слойке (рецептура № 693 сборник рецептов 2013 г.) выходом 135 г можно приготовить при наличии 9 кг яблок.
13. Какое количество чая – заварки (рецептура № 712 сборник рецептов 2013 г.) необходимо для приготовления 300 порций чая с сахаром выход 200/15 по 3 колонке в школьной столовой.
14. Какое количество какао - порошка необходимо для приготовления 150 порций какао с молоком (рецептура № 725 сборник рецептов 2013 г. по 3 колонке), выход 1 порции 200мл.

2.3 Эталоны ответов к решению расчётных задач

1. Масса 1 полуфабриката десерта «Яблоки в слойке» - 140 г (рецептура № 693) .
- Противень вмещает $4 \times 6 = 24$ шт
 - пекарский шкаф ШПЭСМ-3К вмещает за один раз - $6 \times 24 = 144$ шт
 - время выпечки 15мин т.е за 1 подход -15минут выпекается 144шт
 - $1200:144 = 8.3$ т.е 9 подходов
 - $9 \times 15 = 135$ мин, равно 2 час.15 мин.
2. Миндаль очищенный на 1порцию по рецептуре № 686 - 30г
- $30 \text{ г} \times 600 = 18 \text{ кг}$ на 600 порций
 - Миндальные орехи для десерта «Суфле ореховое» измельчают на механизме МС12-15
 - Производительность – 15кг; $18:15 = 1 \text{ час } 15 \text{ мин}$
3. Масса 1 полуфабриката десерта «Суфле ванильное, шоколадное» 140г
- Противень ШПЭСМ -3К вмещает $5 \times 8 = 40$ шт
 - $40 \text{ шт} \times 6 = 240$ за один подход
 - время выпечки 30 мин
4. Десерт «Яблоки в тесте жареные» жарят ФЭСМ-20
- Масса 1 полуфабриката 140г
 - Общая масса $140 \times 150 = 21000$ г
 - 1 час : 12 кг жаренного продукта
 - $21:12 = 2$ (ч)
5. Сухари ванильные «Пудинг сухарный»на 1порцию по рецептуре № 687 - 40г,
- Общее количество на 500 порций: $500 \times 40 = 20 \text{ кг}$
 - измельчают на механизме МС12-15. Производительность – 15кг;
 - $20 : 15 = 1,3$ часа
 - $1,3 \times 60 = 80 \text{ мин} = 1 \text{ ч. } 20 \text{ мин.}$
6. Орехи грецкие для десерта «Чернослив, фаршированный орехами», рецептура № 704 , 1порцию - 36г.
- Общее количество на $700 \times 36 = 25,2 \text{ кг}$
 - Измельчают на механизме МС12-15. Производительность – 15кг;
 - $25,2: 15 = 1,68$ (ч).
 - $1,68 \text{ ч} \times 60 \text{ мин} = 1 \text{ ч. } 41 \text{ мин.}$
7. Оборудование для приготовления «Шарлотки с яблоками» рецептура № 694 - ШПЭСМ -3К
- Общее количество $350 \times 150 = 52.5 \text{ кг}$

- время выпечки 1 час 30 мин

$52500 : 18000 = 2,91$ подхода.

- $3 \times 30 = 90$ мин 1 час 30 мин.

8. Оборудование для приготовления, десерта «Блинчики с, яблочным фаршем, джемом, повидлом или вареньем» рецептура №770 – ЖВЭ – 360.

- Производительность – 360 порций /1 час.

- Общее время для приготовления $3500 : 360 = 9,7$ ч

- $9,7 \text{ч} \times 60 = 582$ мин.

- 582 мин = 9ч 42 мин.

9. Машины для изготовление теста и выпечки блинов будут использовать: МТ-1М, ЖВЭ – 720 , ПЭСМ – 4.

- Если надо выпечь на 1000 посетителей, то на 1 порцию приходится 2 блина с выходом порции 150 гр. То можно решить:

$1000 \times 2 = 2000$ блинов / 720 шт. блинов. = 2.7, (то есть 2 часа 35 минут +/- 15 минут идет на приготовление 2000 блинов (на 1000 посетителей).

10. Машины для приготовление теста на пончики будут использовать: ФЭСМ 20, МПМ – 800.

- Если надо выпечь на 1000 посетителей, то на 1 порцию приходится 2 пончика с выходом порции 100 гр., То можно решить:

$1000 / 100 = 10 \times 2 \times 60 = 720$ мин., = 2.5 (то есть 2 часа 55 минут +/- 20 минут на расстойку и замес теста) .

11. Для приготовления 1000г крема ягодного необходимо 400мл сливок, из 11 л : $400 = 28$ кг то есть 187 порций крема ягодного выходом 150 г можно приготовить из 0,250 желатин - $0,250 : 20 = 13$ кг крема ягодного, 87 порций – 150г крема ягодного.

12. Для приготовления яблок в слойке на 1 порцию необходимо 100г яблок, $9 : 100 = 90$ порций из 9 кг яблок можно приготовить.

13. Для чая с сахаром № 713 на 1 порцию -50мл (чай - заварки № 712), $50 \times 300 = 15$ л ; Чай - заварки № 712 на 1000мл – $40 \text{г} \times 15 \text{л} = 600 \text{г}$.

14. Какао с молоком № 725 (по 3 колонке)

Выход 1 порции $200 \text{мл} \times 300 = 60 \text{л}$; $60 \times 20 = 1.200 \text{г}$.

2.4. Ситуационные задачи

Инструкция

Внимательно прочитайте задание. Оцените предложенную производственную ситуацию. Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Решение задач включает применение теоретического материала и отражает объем проверяемых знаний и умений по профессиональному модулю.

1. По производственной программе ресторана (меню) вам необходимо приготовить пана коту мятную, соус цитрусовый. При дегустации пана коты технолог выявил, что поверхность и боковые стороны не имеют четкого контура, имеются неровности, консистенция кремообразная, не

соответствующая требованиям, соус горчит. Какие неверные приемы выполнил повар при приготовлении панно коты?

2. При эксплуатации взбивательной машины вы обнаружили несоответствие скорости вращения взбивателя, указанной стрелкой на шкале. Какая неисправность возникла при работе на машине? Ваши дальнейшие действия.

3. При проведенном бракераже желе ягодного выявлено: консистенция плотная, цвет мутный. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

4. По производственной программе ресторана (меню) вам необходимо приготовить 25 порций № 667 «Мусса яблочного». Какое количество меда натурального вам потребуется, вместо сахара, если согласно меню выход 1 порции составляет 150 г.

5. При проведенном бракераже чизкейка ягодного, выявлено: недостаточно румяная корочка, фиолетовый цвет десерта, повышенная влажность творожной массы. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

6. По плану меню специализированного кафе приготовлен десерт тирамису, при оценке качества выявлено что, десерт имеет не четкий контур формы, аромат не выражен, не достаточно мягкий, консистенция плотная. Определите, какие ошибки совершил повар и как можно исправить допущенные ошибки при приготовлении десерта?

7. По производственной программе ресторана (меню) Вам необходимо приготовить суфле яблочное, мусс клюквенный, белый основной соус, густой молочный кисель, крем заварной. Подберите необходимые загустители для приготовления.

8. При проведенном бракераже суфле ягодного выявлена плотная консистенция суфле. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

2.4 Эталоны ответов к решению ситуационных задач

1. При приготовлении пана коты мятной, повар недостаточно выдержал ее в холодильном шкафу для полного застывания. Рекомендуется погрузить форму в горячую воду для извлечения, чтобы масса имела четкий контур и сохраняла форму. Недостаточное время охлаждения объясняет кремообразную структуру. Причиной горького вкуса соуса из цитрусовых плодов можно избежать, снимая после очистки от кожуры остатков белой подкожицы, которая придает компотам горький вкус

2. Причиной является растяжение ремня. При помощи кронштейна можно натянуть ремень, вызвать механика и произвести замену ослабившего ремня.

3. Варка сиропа ягодного проходила при бурном кипении, желатин использовали не по норме или жидкость взяли не по норме. Исправить мутный цвет можно введением оттяжки из яичных белков.
4. $M_{\text{общ порций}} 25 \times 150 = 3760 \text{ г}$ $M_{\text{общ сахара}} 3.750 \times 150 : 1000 = 560 \text{ г}$
 $M_{\text{меда}} 560 \times 1.25 = 700 \text{ г}$
5. Неравномерная румяная корочка у чизкейка может образоваться из-за не верно выбранного температурного режима – низкого, ягоды введены в сырную массу не обсушенными, что придало внутри сырую, липкую консистенцию, рекомендуемый 180-200 С°.
6. При приготовлении десерта тирамису, повар недостаточно выдержал его в холодильном шкафу для полного застывания, поэтому десерт имеет не четкий контур формы и не достаточно мягкий. Для выраженного аромата необходимо использовать концентрированный кофе который придает необходимый аромат. Сыр лучше всего использовать «Маскарпоне», так как он имеет нежную текстуру и придает нежную, пышную консистенцию.
7. Причиной дефекта может возникнуть при варке мезги из клюквы, при сильном кипении длительное время. Сироп осветляют яичным белком (24 г на 1000 г желе). Для этого белок, смешанный с равным количеством холодной воды, вливают в сироп и проваривают в течение 8—10 мин при слабом кипении. Осветленный сироп процеживают.
8. Причиной дефекта суфле ягодного может быть недостаточно взбитая смесь белков, низкая температура при выпекании.

2.5. Критерии оценивания ситуационных заданий

Критерии оценивания решения ситуационных заданий:

«5» - студент дает четкий, полный, правильный ответ на теоретические вопросы задания; изложение вопроса свободное, последовательное, логичное; проявляет творческий подход к изучению проблемы: теорию органически связывает с практикой, с конкретными профессиональными задачами.

«4» - ответ правильный, полный, с незначительными неточностями или недостаточно полный; может привести примеры практического применения рассматриваемых теоретических вопросов.

«3» - ответ в основном правильный, но неполный; допускаются 2-3 ошибки в изложении ответа; обнаруживается недостаточно глубокое понимание программного материала.

«2» - в ответе студента проявляется незнание основного материала программы ПМ, допускаются грубые ошибки в изложении; отказ от ответа.

.Практические задания

3.1. Условия выполнения практических заданий

Время выполнения задания: 120 минут

Оборудование: электроплиты, блендеры, слайстеры, пароконвектомат, жарочный шкаф, холодильное оборудование, электрические весы, блендеры, взбивальные машины.

Инвентарь: миски, кастрюли, вилки, ножи, разделочные доски, кондитерские мешки, штамповки и выемки, креманки, столовая посуда, дуршлак, скороводы, бумага для выпечки, скалки.

Учебно-методическое оснащение: сборники рецептов, инструкционно-технологические карты, калькуляторы

3.2. Перечень практических заданий

Перечень практических заданий по ПМ.05

Задание 1. Приготовить десерт: «Шоколадное суфле», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении.

Задание 2. Приготовить десерт: «Крем с бисквитом», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении.

Задание 3. Приготовить десерт: «Сладкий миндальный бисквит с мороженым», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении.

Задание 4. Приготовить десерт: «Сладкий миндальный бисквит с мороженым «Зеленый чай», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении.

Задание 5. Приготовить десерт: Панакота с цитрусовым соусом», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении.

Задание 6. Приготовить десерт: «Апельсиновое парфе с клубничным соусом», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении:

Задание 7. Приготовить десерт Семифредо с малиной и фисташками», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении:

Задание 8. Приготовить десерт: «Суфле ванильное, ореховое, шоколадное», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении.

Задание 9. Приготовить десерт: «Чизкейк с изюмом», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении.

Задание 10. Приготовить десерт: «Тирамису», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении

Задание 11. Приготовить десерт: «Парфе лимонное», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении

Задание 12. Приготовить десерт: «Чизкейк клубничный», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении

Список литературы

Нормативная литература и источники:

Нормативные источники:

1. ГОСТ Р 1.5-2012 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные. Правила построения, изложения, оформления и обозначения [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru/Index2/1/4293782/4293782248.htm>
2. ГОСТ Р 51705.1-2001 "Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования". [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>
3. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>
4. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>
5. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>
6. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>
7. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>
8. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>
9. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>
10. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>
11. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>
12. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>

13. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>
14. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>
15. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>
16. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001, с изм. и доп. № 1–4). [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
17. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21.05.2003 г.) [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
18. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». (в ред. Дополнения N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 20.08.2002 N 27. Утв. Главным государственным санитарным врачом 06.11.2001 г.). [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
19. СанПин 2.3.2.1290-03 «Гигиенические требования к организации производства и оборота биологически активных добавок к пище (БАД)» (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации, Первым заместителем Министра здравоохранения Российской Федерации 17 апреля 2003 г.). [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>

Основные источники:

1. Анфимова, Н.А., Татарская, Л.Л. Кулинария: учебник для НПО: уч.пособие для СПО/Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская. - М.: Академия, 2013.
2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие для СПО.- Ростов н\Д:Феникс. 2012.
3. Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие для СПО.- М.: ФОРУМ. 2011.
4. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для СПО.- М.: Академия, 2016.- 192 с.: табл.р,ис. – (Профессиональное образование)
5. Шильман, Л. З. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие для студентов НПО, СПО/ Л.З. Шильман.-2-еизд., стер. - М.: Академия, 2012.
6. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие для студентов НПО, СПО/ Л.З. Шильман. - М.: Академия, 2012.

Дополнительные источники:

1. Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для НПО. - М.: Академия, 2003.
2. Голунова, Л. Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. / Л. Е.Голунова. - СПб.: ПРОФИ-ИНФОРМ, 2008.
3. Мальчикава, И. Г, Мурадова,Е.О. Кулинария: учебное пособие для СПО / И. Г. Мальчикава, Е.О. Мурадова. - М.: Альфа –М., 2010.
4. Матюхина, З.П, Королева, Э.П. Товароведение пищевых продуктов: уч. для НПО: уч.пособие для СПО/З.П.Матюхина, Э.П.Королева.- М.: Академия, 2010.
5. Козлова С.Н., Феденишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд: уч.пособие для НПО. - М.: Академия, 2006.
6. Основы кулинарного мастерства: учеб. пособие для студентов СПО.- М. Академия, 2007.
7. Харченко. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для НПО.- М.: «Академия». 2010.

8. Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи. практикум: учебное пособие для НПО.- М.: «Академия». 2010.

Интернет-ресурсы: сайты

1. Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://supercook.ru>
2. Кулинарный журнала «Гастроном» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.gastronom.ru/>
3. Журнала «Питание и общество» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.panor.ru/journals/obshepit/>
4. Кулинарный сайт [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.povarenok.ru/>
5. Кулинарный сайт [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.kyxarka.ru/news/1396.html>

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА
Экзаменационное задание №1

1. Роль сладких блюд в питании. Классификация.

2. Ситуационная задача:

Для приготовления каши гурьевской манная каша получилась с комочками. Ваши действия?

3. Задача:

Для приготовления восточных блюд необходимо 2400 г айвы свежей с удаленной семенной коробочкой. Какое количество айвы для этого потребуется?

Экзаменационное задание №2

1. Технологические принципы производства сложных десертов.

2. Ситуационная задача:

После приготовления суфле опало. Причины дефекта.

3. Задача:

Сколько отходов получится при обработке 25 кг земляники лесной?

Экзаменационное задание №3

1. Суфле, пудинги. Технология приготовления.

2. Ситуационная задача:

Для приготовления тирамису, на складе не оказалось сыра марскаppone. Ваши действия.

3. Задача:

Для приготовления яблок запеченных в тесте, закупили 40кг яблок.

Какое количество яблок с удаленным семенным гнездом получится?

Экзаменационное задание №4

1. Сырье и правила его подготовки для приготовления сложных десертов.

2. Ситуационная задача:

Для приготовления десертных блюд творог оказался слишком кислый.

Ваши действия.

3. Задача:

Сколько арахиса нужно закупить, чтобы получить 3600г арахиса жареного?

Экзаменационное задание №5

1. 1. Фруктовые десерты. Техника декорирования фруктовых десертов. Техника оформления фруктов.

2. Ситуационная задача:

Желированное блюдо необходимо переложить из формы на тарелку.

Ваши действия.

3. 3. Задача:

Определить, сколько порций самбука абрикосового выходом 100г можно приготовить при наличии 0,8 кг желатина.

Экзаменационное задание №6

1. Выпеченные десерты. Ассортимент.

2. Ситуационная задача:

Замоченный желатин не образует однородную консистенцию.

Ваши действия.

3. Задача:

На предприятии отсутствует молоко цельное. Рассчитать какое количество молока сухого обезжиренного понадобится, если молока цельного необходимо 140 кг.

Экзаменационное задание №7

1. Методы темперирования шоколада. Основные правила темперирования.

Украшения из шоколада.

2. Ситуационная задача:

Сливочное масло для приготовления крема имеет неприятный запах.

Причины дефекта.

3. Задача:

Заменить 20 кг творога жирного 18% на творог полужирный 9%.

Экзаменационное задание №8

1. Взбитые желированные десерты. Классификация. Технология приготовления муссов.

2. Ситуационная задача:

Для приготовления тирамису на предприятии не оказалось печенья савойарди.

Чем его можно заменить?

3. Задача:

Определить, сколько порций крема ванильного выходом 75г можно приготовить при наличии 9 кг сливок.

Экзаменационное задание №9

1. Гринита. Парфе. Технология приготовления.

2. Ситуационная задача:

Бисквитный полуфабрикат прилип ко дну и стенкам формы. Тесто осело.

Причины дефекта.

3. Задача:

Заменить 60кг молока цельного на молоко цельное сгущенное с сахаром.

Экзаменационное задание №10

1. Замороженные десерты. Ассортимент. Состав. Технология приготовления сорбета.

2. Ситуационная задача:

Миндаль плохо очищается. Ваши действия.

3. Задача:

Какое количество отходов получится при обработке 1400г сыра швейцарского?

Экзаменационное задание №11

1. Желе. Разновидности. Технологический процесс приготовления.

2. Ситуационная задача:

Для приготовления щербета отсутствуют орехи. Ваши действия.

3. Задача:

Какое количество сахара потребуется для получения 2500г сахарной пудры.

Экзаменационное задание №12

1. Шоколадные десерты. Ассортимент. Шоколадные конфеты.

2. Ситуационная задача:

Сливки плохо взбиваются. Устраните причины.

3. Задача:

В оздоровительном лагере готовят кисель, для которого необходимо 28кг сахара. рассчитать, какое количество меда натурального понадобится для замены сахара.

Экзаменационное задание №13

1. Тирамису . Основные ингредиенты. Технология приготовления.

Температура подачи.

2. Ситуационная задача:

Для приготовления тирамису на предприятии не оказалось сыра маскарпоне. Чем его можно заменить?

3. Задача:

Определите количество крахмала для приготовления киселя из ягод средней густоты 40 порций выходом 200г.

Экзаменационное задание №14

1. Чизкейк. Особенности приготовления. Технология приготовления.

2. Ситуационная задача:

Самая распространенная проблема при приготовлении чизкейка – появление трещин в начинке при охлаждении и подгорание коржа. Как этого избежать?

3. Задача:

Какая масса абрикосов необходима для приготовления 55 порций блюда «самбук абрикосовый», если масса брутто на одну порцию равна 75г.

Экзаменационное задание №15

1. ТЕРРИНЫ. Разновидности. Способы приготовления.

2. Ситуационная задача:

Чем можно украсить готовый чизкейк?

3. Задача:

Найти необходимое количество продуктов для приготовления 57 порций желе из лимонов выходом одной порции 150г по II колонка Сборника рецептур блюд.

Экзаменационное задание №16

1. Бланманже. Состав. Технология приготовления.

2. Ситуационная задача:

Сметана плохо взбивается. Устраните причины.

3. Задача:

Какое количество персиков нужно обработать, чтобы получить 30 кг персиков очищенных?

Экзаменационное задание №17

1. Кремы, фланы. Технология приготовления.

2. Ситуационная задача:

Для приготовления тирамису на предприятии не оказалось вина Марсала.

3. Задача:

Определить, сколько порций крема шоколадного выходом 75г можно приготовить при наличии 8 кг сливок?

Экзаменационное задание №18

1. Правила заморозки сырья.

2. Ситуационная задача:

Бисквитный полуфабрикат получится плотный, небольшого объема.

3. Задача:

Определить, сколько порций желе из лимонов выходом 100г можно приготовить при наличии 0,45 кг желатина.

Экзаменационное задание №19

1. Классификация и ассортимент сложных горячих десертов. Начинки, соусы, глазури для сложных десертов.

2. Ситуационная задача:

Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?

3. Задача:

Рассчитайте необходимое количество желатина для приготовления 20 порций мусса клюквенного по III колонке сборника рецептур. Выход порций 150г.

Экзаменационное задание №20

1. Декорирование сложных десертов велюром, аэрографом, кремером.

2. Ситуационная задача:

Можно ли приготовить муссы без желатина. Если да, чем можно заменить и как приготовить?

3. Задача:

Сколько порций суфле клубничного можно приготовить при наличии 550г клубничного пюре?

Экзаменационное задание №21

1. Яблочные десерты. Ассортимент. Технология приготовления «Шарлотки»

2. Ситуационная задача:

Почему в присутствии желтка белки яиц плохо взбиваются? Можно ли исправить этот недостаток. Если можно то как?

3. Задача:

Сколько желатина необходимо взять для приготовления 230 порций мусса земляничного? Выход 150г.

Экзаменационное задание №22

1. Каша гурьевская. Технология приготовления.

2. Ситуационная задача:

У киселя при хранении на поверхности образовалась пленка? Объясните причину и способы устранения этого брака.

3. Задача:

Сколько порций мусса яблочного на манной крупе можно приготовить, если в наличии 1,5 кг манной крупы? Выход 150г.

Экзаменационное задание №23

1. Снежки. Технология приготовления.

2. Ситуационная задача:

При приготовлении крема-брюле свернулись желтки. Укажите причину.

3. Задача:

Сколько порций крема ванильного получится, если в наличии 9 кг сливок 35%-ой жирности? Выход 150г.

Экзаменационное задание №24

1. Декорирование сложных десертов элементами молекулярной кухни, соусами.

2. Ситуационная задача:

Как определить готовность суфле?

3. Задача:

Какое количество сливочного масла необходимо взять для приготовления 80 порций суфле орехового? Выход 170г.

Экзаменационное задание №25

1. Сложные горячие шоколадные десерты. Фондю. Фондан. Фламбе.

2. Ситуационная задача:

Что добавить в мусс, чтобы он получился сладким?

3. Задача:

Рассчитайте количество желатина, необходимого для приготовления самбука абрикосового в количестве 145 порций, если масса одной порции 100г.