

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Ростовской области
«Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»

**КОМПЛЕКТ
КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ. 04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ
И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ
БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

2026

Одобрено и рекомендовано с
целью практического применения
методической комиссией
профессиональных дисциплин
Протокол № 1 от «31» августа 2026г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
/ Е.Е.Гончарова
«31» августа 2026г.



Комплект контрольно-оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утверждён Приказом министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569), Приказа Министерства просвещения Российской Федерации «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» от 3 июля 2024г №464 (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 09.08.2024 под номером 79088), «Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», разработанной федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм (утверждена протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021 № 01 и зарегистрирована в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 33), рабочей программы по профессиональному модулю ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, Положения «О формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум» (далее - ГБПОУ РО «МККПТ»).

Разработчики:

Э.В. Сафронова - преподаватель первой категории ГБПОУ РО «МККПТ»
И.Е. Колотухина – мастер производственного обучения высшей категории
ГБПОУ РО «МККПТ»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств
2. КОС для текущего контроля по МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков; МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
 - 2.1. Освоение умений и усвоение знаний
 - 2.2. Задания для текущего контроля по МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
 - 2.3. Задания для текущего контроля по МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
3. Экзаменационные материалы (билеты)
 - 3.1 Экзаменационные материалы (билеты) по МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
 - 3.2 Экзаменационные материалы (билеты) по МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
4. КОС по учебной практике УП. 04
5. КОС по производственной практике ПП.04
 - 5.1. Дневник-отчёт производственной практики
 - 5.2. Задания для дифференцированного зачёта по производственной практике ПП.04
6. КОС для экзамена (квалификационного) по ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
7. Оценочные средства для ГИА в форме демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1 Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1 Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля (далее ПМ) профессиональной программы квалифицированных рабочих и служащих (далее ППКРС) профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер в части овладения видом деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциям

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного

	ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями
Уметь	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях 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, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных
-------	---

2. КОС для текущего контроля по МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков; МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

2.1. Освоение умений и усвоение знаний

Освоенные умения, усвоенные знания	Показатели оценки результата	№№ заданий для проверки
Уметь		
рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного	Практическое занятие 6. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных сладких блюд, десертов. » (на уроке №20 МДК.04.01) Практическое занятие 7. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных сладких блюд, десертов (на уроке № 21 МДК.04.01) Практическое занятие 8. Организация рабочих мест по приготовлению холодных напитков (на уроке № 22 МДК.04.01) Практическое занятие 9. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента (на уроке №23 МДК.04.01) Практическое занятие 10. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации универсальной кухонной машины (универсального привода ПУ-0,6) (на уроке №25 МДК.04.01) Практическое занятие 11. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации протирочной машины (на уроке №27 МДК.04.01) Практическое занятие 12. Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации машины для тонкой нарезки продуктов (слайсера) (на уроке № 29 МДК.04.01) Практическое занятие 13. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации куттера (на уроке №31 МДК.04.01) Практическое занятие 14. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации пакоджета (на уроке № 33 МДК.04.01) Практическое занятие 15. Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации соковыжималки (на уроке №35 МДК.04.01) Практическое занятие 16. Тренинг по

	инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, 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 расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	отработке умений по безопасной эксплуатации взбивальной машины (на уроке №37 МДК.04.01) Практическое занятие 17. Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации миксера. (на уроке № 38 МДК.04.01) Практическое занятие 18. Тренинг по отработке безопасных приёмов эксплуатации блендера. (на уроке № 40 МДК.04.01) Практическое занятие 19. Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации фризера (на уроке № 43 МДК.04.01) Практическое занятие 20. Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации гранитора (на уроке №45 МДК.04.01) Практическое занятие 21. Тренинг по отработке безопасных приёмов эксплуатации шкафов холодильных (на уроке №47 МДК.04.01) Практическое занятие 22. Тренинг по отработке безопасных приёмов эксплуатации шкафов шоковой заморозки. (на уроке № 48 МДК.04.01) Практическое занятие 23. Тренинг по отработке безопасных приёмов эксплуатации стола холодильного (на уроке № 50 МДК.04.01) Практическое занятие 24. Тренинг по отработке безопасных приёмов эксплуатации льдогенератора (на уроке №52 МДК.04.01) Практическое занятие 25. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих сладких блюд, десертов. (на уроке №57 МДК.04.01) Практическое занятие 26. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих сладких блюд. (на уроке №58 МДК.04.01) Практическое занятие 27. Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации овоскопа (на уроке № 60 МДК.04.01) Практическое занятие 28. Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации пароконвектомата (на уроке №62 МДК.04.01) Практическое занятие 29. Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации аппарата для выпечки блинчиков (на уроке № 64 МДК.04.01) Практическое занятие 30. Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации блинницы (на уроке № 65 МДК.04.01)
--	---	---

		Практическое занятие 31. Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации жарочного шкафа (на уроке №67 МДК.04.01) Практическое занятие 32. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячих напитков (на уроке №70 МДК.04.01) Практическое занятие 33. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих напитков (на уроке №71 МДК.04.01) Практическое занятие 34. Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации кофемолки (на уроке № 73 МДК.04.01) Практическое занятие 35. Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации механизма для измельчения продуктов МС12-15 (на уроке №74 МДК.04.01) Практическое занятие 36. Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации кипятильника электрического КНЭ (на уроке № 76 МДК.04.01) Практическое занятие 37. Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации кофе-ростера (на уроке № 78 МДК.04.01) Практическое занятие 38. Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации кофеварки капельного типа (на уроке №80 МДК.04.01) Практическое занятие 39. Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации кофеварки гейзерного типа (на уроке №81 МДК.04.01) Практическое занятие 40. Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации кофеварки эспрессо (на уроке №83 МДК.04.01) Практическое занятие 41. Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации аппарата для варки кофе на песке (хоголи) (на уроке №84 МДК.04.01) Практическое занятие 42. Тренинг по отработке безопасных приёмов эксплуатации вакуумной машины (на уроке № 86 МДК.04.01) Практическое занятие 43. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (на уроке №88 МДК.04.01) Практическое занятие 44. Тренинг по отработке приёмов эксплуатации
--	--	--

		весомизмерительного оборудования (на уроке № 90 МДК.04.01) Практическое занятие 45. Тренинг по отработке безопасных приёмов эксплуатации мармита электрического для вторых блюд (на уроке №93 МДК.04.01) Практическое занятие 47. Составление таблицы «Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента». (на уроке № 97 МДК.04.01) Практическое занятие 48. Составление таблицы «Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (на уроке № 98 МДК.04.01) Практическое занятие 49. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими средствами, санитарным требованиям к мытью посуды, инвентаря и оборудования для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (на уроке №99 МДК.04.01) Практическое занятие 50. Решение ситуационных задач по правилам пользования дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (на уроке №100 МДК.04.01)
соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора	Практическое занятие 1. Составление таблицы для систематизации учебного материала «Классификация сладких блюд и напитков» (на уроке №2 МДК.04.01) Практическое занятие 2. Составление таблицы «Характеристика этапов технологического цикла приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков» (на уроке № 4 МДК.04.01) Практическое занятие 3. Составление таблицы «Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, с учетом ассортимента продукции» (на уроке №8 МДК.04.01) Практическое занятие 4. Составление таблицы «Комбинирование способов приготовления холодных и горячих напитков, с учетом ассортимента продукции» (на уроке №10 МДК.04.01) Практическое занятие 5. Составление таблицы «Условия и температурный режим хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков» (на уроке № 11 МДК.04.01) Практическое занятие 46. Составление

ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, 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	таблицы «Упаковочные материалы для хранения, отпуска на вынос и транспортирования холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков» (на уроке №95 МДК.04.01) Практическое занятие 51. Составление технологических схем приготовления компотов, фруктов в сиропе, киселей (на уроке №9 МДК.04.02) Практическое занятие 52. Расчет количества сырья для приготовления желе (на уроке №11 МДК.04.02) Практическое занятие 53. Расчет количества сырья для приготовления мусса (на уроке №12 МДК.04.02) Практическое занятие 54. Составление технологических схем приготовления желе, муссов (на уроке №13 МДК.04.02) Практическое занятие 55. Составление технологических карт приготовления желе (на уроке № 14 МДК.04.02) Практическое занятие 56. Составление технологических карт приготовления мусса (на уроке № 15 МДК.04.02) Практическое занятие 57. Расчет количества сырья для приготовления самбука, крема (на уроке № 17 МДК.04.02) Практическое занятие 58. Составление технологических схем приготовления самбука, крема (на уроке № 18 МДК.04.02) Практическое занятие 59. Составление технологических карт приготовления самбука (на уроке №19 МДК.04.02) Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных железированных сладких блюд (желе, мусса, самбука, крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования (на уроке №25, 26, 27, 28 МДК.04.02) Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования. (на уроке №29, 30, 31, 32 МДК.04.02) Практическое занятие 60. Составление технологических схем приготовления суфле, пудингов (на уроке № 39 МДК.04.02) Практическое занятие 61. Расчет количества сырья для приготовления суфле, пудингов (на уроке № 40 МДК.04.02) Практическое занятие 62. Составление технологических карт приготовления пудингов (на уроке № 41 МДК.04.02) Практическое занятие 63. Составление технологических схем приготовления горячих сладких блюд из яблок (на уроке № 43 МДК.04.02)
--	---	---

	целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи; • аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида	Практическое занятие 64. Расчет количества сырья для приготовления шарлотки, яблок в тесте. (на уроке №44 МДК.04.02) Практическое занятие 65. Составление технологических карт приготовления горячих сладких блюд из яблок (на уроке №45 МДК.04.02) Практическое занятие 66. Расчет количества сырья для приготовления сладких блинчиков. (на уроке № 47 МДК.04.02) Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки, сладких блинчиков, яблок в тесте.) (на уроке № 53, 54, 55, 56 МДК.04.02) Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции. (на уроке №60, 61, 62, 63 МДК.04.02) Практическое занятие 68. Расчет количества продуктов для приготовления холодных фруктово-ягодных напитков (на уроке № 68 МДК.04.02) Практическое занятие 69. Составление технологических схем приготовления холодных напитков (на уроке № 69 МДК.04.02) Практическое занятие 70. Составление технологических карт приготовления холодных фруктово-ягодных напитков . (на уроке №70 МДК.04.02) Практическое занятие 71. Расчет количества продуктов для приготовления лимонада и смузи (на уроке №72 МДК.04.02) Практическое занятие 72. Расчет количества продуктов для приготовления коктейлей (на уроке № 74 МДК.04.02) Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков (на уроке № 84, 85, 86, 87 МДК.04.02) Практическое занятие 73. Расчет количества продуктов для приготовления чая, кофе. (на уроке №94 МДК.04.02) Практическое занятие 74. Составление технологических карт приготовления чая. (на уроке №95 МДК.04.02) Практическое занятие 75. Составление технологических карт приготовления кофе. (на уроке № МДК.04.02) Практическое занятие 76. Расчет количества продуктов для приготовления какао, шоколада.. (на уроке № 96 МДК.04.02) Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента (на
--	---	--

	готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов	уроке №108, 109, 110, 111 МДК.04.02)
Знать		
требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	Характеристика требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	Карточки-задания, тестовые задания к уроку 12 МДК.04.01 Письменный опрос, тестовые задания к уроку 96 МДК.04.01
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;	Характеристика видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;	Карточки-задания, тестовые задания к уроку 13 МДК.04.01 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 14 МДК.04.01 Письменный опрос, тестовые задания к уроку 16 МДК.04.01 Письменный опрос, тестовые задания к уроку 17 МДК.04.01 Письменный опрос, тестовые задания к уроку 18 МДК.04.01 Письменный опрос, тестовые задания к уроку 19 МДК.04.01 Письменный опрос, тестовые задания к уроку 24 МДК.04.01 Карточки-задания, тестовые задания к уроку 26 МДК.04.01 Карточки-задания, тестовые задания к уроку 28 МДК.04.01 Устный опрос, карточки-задания, тестовые

		задания к уроку 30 МДК.04.01 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 32 МДК.04.01 Карточки-задания, тестовые задания к уроку 34 МДК.04.01 Карточки-задания, тестовые задания к уроку 36 МДК.04.01 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 39 МДК.04.01 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 42 МДК.04.01 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 43 МДК.04.01 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 46 МДК.04.01 Карточки-задания, тестовые задания к уроку 49 МДК.04.01 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 51 МДК.04.01 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 54 МДК.04.01 Письменный опрос, тестовые задания к уроку 55 МДК.04.01 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 56 МДК.04.01 Карточки-задания, тестовые задания к уроку 59 МДК.04.01 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 61 МДК.04.01 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 63 МДК.04.01 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 66 МДК.04.01 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 69 МДК.04.01 Карточки-задания, тестовые задания к уроку 72 МДК.04.01 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 75 МДК.04.01 Карточки-задания, тестовые задания к уроку 77 МДК.04.01 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 79 МДК.04.01 Карточки-задания, тестовые задания к уроку 79 МДК.04.01 Карточки-задания, тестовые задания к уроку 82 МДК.04.01 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 85 МДК.04.01 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 87 МДК.04.01 Устный опрос, тестовые задания к уроку 89 МДК.04.01 Карточки-задания, тестовые задания к уроку 91 МДК.04.01 Устный опрос, тестовые задания к уроку 92 МДК.04.01
ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения,	Характеристика ассортимента, требований к качеству, условиям и срокам хранения, рецептур, методов приготовления, вариантов	Устный опрос, тестовые задания к уроку 1 МДК.04.01 Устный опрос, тестовые задания к уроку 2 МДК.04.01 Устный опрос, тестовые задания к уроку 3

рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;	оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;	МДК.04.01 Устный опрос, тестовые задания к уроку 4 МДК.04.01 Устный опрос, тестовые задания к уроку 5 МДК.04.01 Устный опрос, тестовые задания к уроку 7 МДК.04.01 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 1 МДК.04.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 3 МДК.04.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 4 МДК.04.02 Письменный опрос, тестовые задания к уроку 5 МДК.04.02 Письменный опрос, тестовые задания к уроку 6 МДК.04.02 Письменный опрос, тестовые задания к уроку 7 МДК.04.02 Карточки-задания, тестовые задания к уроку 8 МДК.04.02 Карточки-задания, письменный опрос, тестовые задания к уроку 9 МДК.04.02 Письменный опрос, тестовые задания к уроку 16 МДК.04.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 20 МДК.04.02 Письменный опрос, тестовые задания к уроку 21 МДК.04.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 23 МДК.04.02 Карточки-задания, тестовые задания к уроку 33 МДК.04.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 34 МДК.04.02 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 35 МДК.04.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 36 МДК.04.02 Письменный опрос, тестовые задания к уроку 37 МДК.04.02 Письменный опрос, тестовые задания к уроку 38 МДК.04.02 Карточки-задания, тестовые задания к уроку 39 МДК.04.02 Карточки-задания, тестовые задания к уроку 46 МДК.04.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 48 МДК.04.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 49 МДК.04.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 64 МДК.04.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 66 МДК.04.02 Карточки-задания, тестовые задания к уроку 67 МДК.04.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 71 МДК.04.02 Карточки-задания, тестовые задания к уроку 73 МДК.04.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 75
--	--	--

		МДК.04.02 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 76 МДК.04.02 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 78 МДК.04.02 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 88 МДК.04.02 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 89 МДК.04.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 91 МДК.04.02 Письменный опрос, тестовые задания к уроку 92 МДК.04.02 Письменный опрос, тестовые задания к уроку 93 МДК.04.02 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 97 МДК.04.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 100 МДК.04.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 101 МДК.04.02 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 103 МДК.04.02 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 104 МДК.04.02
нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;	Характеристика норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;	Устный опрос, тестовые задания к уроку 9 МДК.04.01 Устный опрос, тестовые задания к уроку 94 МДК.04.01 Устный опрос, тестовые задания к уроку 24 МДК.04.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 58 МДК.04.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 65 МДК.04.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 83 МДК.04.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 107 МДК.04.02
правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных	Характеристика правил и способов сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	Письменный опрос, тестовые задания к уроку 22 МДК.04.02 Письменный опрос, тестовые задания к уроку 51 МДК.04.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 52 МДК.04.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 57 МДК.04.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 79 МДК.04.02 Письменный опрос, тестовые задания к уроку 80 МДК.04.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 81 МДК.04.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 82 МДК.04.02 Устный опрос, карточки-задания, тестовые задания к уроку 105 МДК.04.02 Устный опрос, тестовые задания к уроку 106 МДК.04.02

2.2. Задания для текущего контроля по МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Тематика практических занятий

№ урока в МДК.04.01	Тема практических занятий	Кол-во часов
2	Практическое занятие 1. Составление таблицы для систематизации учебного материала «Классификация сладких блюд и напитков».	1
4	Практическое занятие 2. Составление таблицы «Характеристика этапов технологического цикла приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков»	1
8	Практическое занятие 3. Составление таблицы «Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, с учетом ассортимента продукции»	1
10	Практическое занятие 4. Составление таблицы «Комбинирование способов приготовления холодных и горячих напитков, с учетом ассортимента продукции»	1
11	Практическое занятие 5. Составление таблицы «Условия и температурный режим хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков»	1
20	Практическое занятие 6. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных сладких блюд, десертов.	1
21	Практическое занятие 7. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных сладких блюд, десертов	1
22	Практическое занятие 8. Организация рабочих мест по приготовлению холодных напитков	1
23	Практическое занятие 9. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента	1
25	Практическое занятие 10. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации универсальной кухонной машины (универсального привода ПУ-0,6)	1
27	Практическое занятие 11. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации протирочной машины	1
29	Практическое занятие 12. Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации машины для тонкой нарезки продуктов (слайсера)	1
31	Практическое занятие 13. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации куттера	1
33	Практическое занятие 14. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации пакоджета	1
35	Практическое занятие 15. Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации соковыжималки	1
37	Практическое занятие 16. Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации взбивальной машины	1
38	Практическое занятие 17. Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации миксера.	1

40	Практическое занятие 18. Тренинг по отработке безопасных приёмов эксплуатации блендера.	1
43	Практическое занятие 19. Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации фризера	1
45	Практическое занятие 20. Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации гранитора	1
47	Практическое занятие 21. Тренинг по отработке безопасных приёмов эксплуатации шкафов холодильных	1
48	Практическое занятие 22. Тренинг по отработке безопасных приёмов эксплуатации шкафов шоковой заморозки.	1
50	Практическое занятие 23. Тренинг по отработке безопасных приёмов эксплуатации стола холодильного	1
52	Практическое занятие 24. Тренинг по отработке безопасных приёмов эксплуатации льдогенератора	1
57	Практическое занятие 25. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих сладких блюд, десертов.	1
58	Практическое занятие 26. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих сладких блюд.	1
60	Практическое занятие 27. Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации овоскопа	1
62	Практическое занятие 28. Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации пароконвектомата	1
64	Практическое занятие 29. Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации аппарата для выпечки блинчиков	1
65	Практическое занятие 30. Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации блинницы	1
67	Практическое занятие 31. Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации жарочного шкафа	1
70	Практическое занятие 32. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячих напитков	1
71	Практическое занятие 33. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих напитков	1
73	Практическое занятие 34. Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации кофемолки	1
74	Практическое занятие 35. Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации механизма для измельчения продуктов МС12-15	1
76	Практическое занятие 36. Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации кипятильника электрического КНЭ	1
78	Практическое занятие 37. Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации кофе-ростера	1
80	Практическое занятие 38. Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации кофеварки капельного типа	1
81	Практическое занятие 39. Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации кофеварки гейзерного типа	1
83	Практическое занятие 40. Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации кофеварки эспрессо	1

84	Практическое занятие 41. Тренинг по отработке умений по безопасной эксплуатации аппарата для варки кофе на песке (ховоли)	1
86	Практическое занятие 42. Тренинг по отработке безопасных приёмов эксплуатации вакуумной машины	1
88	Практическое занятие 43. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	1
90	Практическое занятие 44. Тренинг по отработке приёмов эксплуатации весоизмерительного оборудования	1
93	Практическое занятие 45. Тренинг по отработке безопасных приёмов эксплуатации мармита электрического для вторых блюд	1
95	Практическое занятие 46. Составление таблицы «Упаковочные материалы для хранения, отпуска на вынос и транспортирования холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков»	1
97	Практическое занятие 47. Составление таблицы «Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента».	1
98	Практическое занятие 48. Составление таблицы «Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1
99	Практическое занятие 49. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими средствами, санитарным требованиям к мытью посуды, инвентаря и оборудования для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	1
100	Практическое занятие 50. Решение ситуационных задач по правилам пользования дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	1
	Итого	50

Инструкции по проведению лабораторных работ и практических занятий по МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков смотреть в «Методические рекомендации для проведения и выполнения лабораторных работ и практических занятий по программе профессионального модуля ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков; МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер»

Общие критерии оценки выполнения практических занятий

«Отлично» - обучающийся правильно, без ошибок выполнил практическое задание, написал отчёт о проделанной работе.

«Хорошо» - обучающийся выполнил практическое задание, написал отчёт о проделанной работе, но допустил одну-две неточности или одну ошибку.

«Удовлетворительно» - обучающийся выполнил практическое задание, написал отчёт о проделанной работе, но допустил 4 неточности или 2 ошибки.

«Неудовлетворительно» - обучающийся не выполнил практическое задание, не написал отчёт о проделанной работе

Устный опрос, письменный опрос, карточки-задания, тестовые задания по
МДК.04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

**Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к
реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов,
напитков 100ч**

**Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к
реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков 11ч**

**Урок 1 Классификация, ассортимент холодных и горячих сладких блюд, десертов,
напитков разнообразного ассортимента, значение в питании**

Устный опрос

1. Каково значение в питании холодных и горячих сладких блюд, десертов?
2. Какова классификация холодных и горячих сладких блюд, десертов?
3. Каков ассортимент холодных сладких блюд?
4. Каков ассортимент горячих сладких блюд?
5. Каков ассортимент десертов?
6. Каково значение в питании напитков?
7. Какова классификация напитков?
8. Каков ассортимент напитков?
9. Какие напитки относятся к холодным?
10. Какие напитки относятся к горячим?

Тестовое задание

1. На какие две основные группы десерты делятся по температуре подачи?
 - а) Сладкие и несладкие
 - б) Холодные и горячие
 - в) Жидкие и густые
2. К какой группе сладких блюд относятся муссы, желе и самбуки?
 - а) Желированные холодные блюда
 - б) Горячие запеченные блюда
 - в) Нежелированные напитки
3. При какой температуре рекомендуется подавать холодные сладкие блюда (кисели, желе, муссы)?
 - а) 10–12°C
 - б) 12–14°C
 - в) 18–20°C
4. Какой из перечисленных десертов относится к горячим?
 - а) Парфе
 - б) Суфле
 - в) Компот
5. При какой температуре подают горячие сладкие блюда (пудинги, шарлотки)?
 - а) Не ниже 65°C
 - б) Не ниже 75°C
 - в) Не выше 50°C
6. Что является основным структурообразователем (желирующим веществом) при приготовлении желе?
 - а) Крахмал
 - б) Желатин или агар
 - в) Мука
7. Укажите, какое значение имеют сладкие блюда в питании:

- а) Источник белка и жиров
- б) Источник углеводов, витаминов, органических кислот
- в) Источник клетчатки
- 8. Чем мусс отличается от самбука?
 - а) Самбук готовят с добавлением яичных белков
 - б) Мусс готовят с добавлением яичных белков
 - в) В самбук обязательно добавляют сырые белки и готовят на основе фруктовых пюре
- 9. К какой группе относятся взбитые сливки с бисквитом?
 - а) Нежелированные холодные блюда
 - б) Горячие десерты
 - в) Напитки
- 10. Что из перечисленного относится к замороженным десертам?
 - а) Компот
 - б) Парфе или пломбир
 - в) Мусс

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	а	3
3	б	3
4	б	3
5	а	3
6	б	3
7	б	3
8	в	3
9	а	3
10	б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 3 Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента . Характеристика, последовательность этапов.

Устный опрос

- Каков технологический цикл приготовления холодных сладких блюд?
- Перечислите этапы технологического процесса приготовления холодных сладких блюд.
- Дайте краткую характеристику каждому этапу технологического процесса приготовления холодных сладких блюд
- Каков технологический цикл приготовления горячих сладких блюд?
- Перечислите этапы технологического процесса приготовления горячих сладких блюд.
- Дайте краткую характеристику каждому этапу технологического процесса приготовления горячих сладких блюд
- Каков технологический цикл приготовления десертов?
- Перечислите этапы технологического процесса приготовления десертов.
- Дайте краткую характеристику каждому этапу технологического процесса приготовления десертов
- Каков технологический цикл приготовления напитков разнообразного ассортимента?

11. Перечислите этапы технологического процесса приготовления напитков разнообразного ассортимента.
12. Дайте краткую характеристику каждому этапу технологического процесса приготовления напитков разнообразного ассортимента

Тестовое задание

1. Какова последовательность технологического цикла приготовления сладких блюд?
 - А. Подача → тепловая обработка → подготовка сырья
 - Б. Подготовка сырья → приготовление → оформление и подача
 - В. Оформление → подача → первичная обработка
2. К холодным сладким блюдам относятся:
 - А. Желе, муссы, самбуки
 - Б. Шарлотка, гурьевская каша
 - В. Суфле, запеченные яблоки
3. При какой температуре рекомендуется подавать холодные сладкие блюда (желе, муссы)?
 - А. 0–2°C
 - Б. 7–14°C
 - В. 20–25°C
4. В чем заключается первичная обработка фруктов для компота?
 - А. Замораживание
 - Б. Сортировка, мойка, удаление косточек/кожицы
 - В. Тушение в сиропе
5. Для желирования сладких блюд используют:
 - А. Крахмал
 - Б. Желатин, агар-агар
 - В. Яйца
6. Какой процесс является завершающим перед подачей горячего десерта?
 - А. Охлаждение до 5°C
 - Б. Оформление соусами, сахарной пудрой или фруктами
 - В. Замораживание
7. Укажите температуру подачи горячих сладких блюд (пудинги, суфле):
 - А. Не ниже 75°C
 - Б. 40–50°C
 - В. 100°C
8. В чем особенность приготовления "самбука"?
 - А. Это взбитая фруктовая масса с желатином
 - Б. Это взбитая фруктовая масса с желатином и яичными белками
 - В. Это фруктовое пюре с крахмалом
9. Какое время допустимо хранить готовые горячие десерты на мармите?
 - А. 1 час
 - Б. 2-3 часа
 - В. 5-6 часов
10. Для приготовления напитка "Узвар" сухофрукты:
 - А. Варят 1 час
 - Б. Заливают кипятком и настаивают 2-3 часов
 - В. Обжаривают

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	А	3
3	Б	3

4	Б	3
5	Б	3
6	Б	3
7	А	3
8	Б	3
9	Б	3
10	Б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 5 Способы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом ассортимента продукции.

Устный опрос

- 1.Перечислите способы приготовления холодных сладких блюд.
- 2.Охарактеризуйте карамелизацию.
- 3.Охарактеризуйте фламбирование.
- 4.Охарактеризуйте желирование.
- 5.Охарактеризуйте охлаждение, замораживание и извлечение из форм замороженной смеси.
- 6.Охарактеризуйте перемешивание и взбивание.
- 7.Какие напитки отпускают горячими?
- 8.Перечислите способы приготовления горячих напитков.
- 9.Охарактеризуйте одну из тенденций рынка - движение в сторону автоматизации процесса приготовления чая, кофе.
10. Каковы способы приготовления чая в зависимости от ассортимента продукции?
- 11.Каковы способы приготовления кофе в зависимости от ассортимента продукции

Карточки-задания

Карточка 1

1. Перечислите способы приготовления холодных сладких блюд
- 2.Охарактеризуйте варку основным способом.

Карточка 2

- 1.Охарактеризуйте припускание
2. Охарактеризуйте варку на водяной бане.

Карточка 3

1. Охарактеризуйте варку на пару.
2. Охарактеризуйте запекание.

Карточка 4

1. Охарактеризуйте запекание в формах на водяной бане.
2. Охарактеризуйте глазирование.

Карточка 5

- 1.Охарактеризуйте взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, при одновременном нагревании с дополнительным охлаждением.
- 2.Охарактеризуйте взбивание.

Карточка 6

- 1.Перечислите способы приготовления холодных напитков .
- 2.Охарактеризуйте смешивание.

Карточка 7

1.Каким способом готовят напитки из молока и сливок?

2.Что такое фраппе?

Карточка 8

1.Как придать холодным напиткам консистенцию пышной пены?

2.Охарактеризуйте подачу напитков в стаканах.

Тестовое задание

1. Какой из перечисленных десертов относится к железированным холодным блюдам?

А. Суфле

Б. Мусс

В. Пудинг

Г. Компот

2. Для фиксации пены в муссах используют:

А. Яичные желтки

Б. Желатин или агар-агар

В. Крахмал

Г. Муку

3. Температура подачи холодных сладких блюд (желе, муссы) должна составлять:

А. 2-4

Б. 15-20

В. 10-12

Г. 6-8

4. В основе какого горячего десерта лежит использование взбитых белков для объема?

А. Кисель

Б. Компот

В. Суфле

Г. Желе

5. Что является основой для пудинга?

А. Только фрукты

Б. Рис или белый хлеб

В. Сливки

Г. Желатин

6. Напиток, который настаивают 3-12 часов, предварительно доведя до кипения сухофрукты, называется:

А. Компот

Б. Кисель

В. Узвар

Г. Мусс

7. Укажите правильную температуру^{°C} подачи горячих сладких блюд (например, пудинга):

А. Не ниже 75

Б. 50-60

В. Не выше 40

8. Чем отличается самбук от мусса?

А. В самбук не добавляют сахар

Б. В самбук добавляют взбитые белки и фруктовое пюре

В. Самбук — это горячее блюдо

9. Какова максимальная температура подачи холодных напитков?

А. 1-5

Б. 2-8

В. 10-14

10. Для приготовления киселей средней густоты используют крахмал из расчета (на 1 литр жидкости):

- А. 20-40 г
- Б. 45-50 г
- В. 60-80 г

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	Б	3
3	В	3
4	В	3
5	Б	3
6	В	3
7	А	3
8	Б	3
9	В	3
10	Б	3

Критерии оценок:

- Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
- 21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
- 24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
- 27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 7 Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.

Устный опрос

1. Какие способы приготовления холодных сладких блюд можно комбинировать?
2. Какие способы приготовления горячих сладких блюд можно комбинировать?
3. Какие способы приготовления десертов можно комбинировать?
4. Какие способы приготовления холодных напитков можно комбинировать?
5. Какие способы приготовления горячих напитков можно комбинировать?

Тестовое задание

1. Какой метод комбинирования используется при приготовлении мусса?
 - А) Запекание и охлаждение
 - Б) Варка и обжаривание
 - В) Желирование и взбивание
2. Что является основой для приготовления суфле, требующей предварительного взбивания?
 - А) Творог
 - Б) Яичные белки
 - В) Мука
3. Приготовление пудинга — это комбинация каких процессов?
 - А) Смешивание основы (рис/хлеб) с яйцом/молоком и запекание
 - Б) Взбивание сливок и замораживание
 - В) Варка сиропа и желирование
4. В чем заключается комбинирование при создании десерта "Парфе"?
 - А) Использование холодных и горячих фруктов
 - Б) Замораживание взбитой массы
 - В) Подача горячего соуса к холодному пудингу
5. Какая температура°С подачи холодных десертов (желе, муссов) считается правильной?
 - А) 2-4
 - Б) 10-14

- В) 4-8
6. Какой ингредиент используется для фиксации воздушной пены в муссах?
- А) Крахмал
Б) Желатин
В) Мука
7. Горячие сладкие блюда (например, суфле) при раздаче должны иметь температуру °С:
- А) Не ниже 50
Б) Не ниже 60
В) Не ниже 75
8. Какое сочетание способов приготовления дает наиболее легкую консистенцию?
- А) Запекание
Б) Взбивание белков и легкое охлаждение
В) Варка
Г) Глазирование
9. Что относится к нежелированным холодным сладким блюдам?
- А) Желе
Б) Мусс
В) Компоты
10. Для улучшения вкуса и структуры мороженого часто используют:
- А) Кипячение
Б) Запекание
В) Взбивание при замораживании

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	В	3
2	Б	3
3	А	3
4	Б	3
5	Б	3
6	Б	3
7	В	3
8	Б	3
9	В	3
10	В	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Карточка 1

1. Назовите тепловой прибор, изображённый на рисунке, и укажите его назначение



2.Перечислите способы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.

Эталон ответов: 1. Водяная баня: а -в настольном исполнении; б -в стационарном исполнении.

Урок 9 Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.

Устный опрос

- 1.Каковы требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных сладких блюд?
2. Каковы требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих сладких блюд ?
3. Каковы требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых десертов?
4. Каковы требования к организации хранения готовых холодных напитков?
5. Каковы требования к организации хранения готовых горячих напитков?

Тестовое задание

1. При какой температуре °С должны храниться замороженные полуфабрикаты?
А) -4...-8
Б) -10...-12
В) -18 и ниже
2. Каков максимальный срок реализации холодных блюд и напитков в охлаждаемых витринах?
А) 1 час
Б) 3 часа
В) 6 часов
3. Где должны храниться суточные пробы готовых блюд?
А) В морозильной камере
Б) В специальном холодильнике
В) На раздаче
4. Температура °С подачи горячих сладких блюд (соусов, напитков) должна быть:
А) Не ниже 75
Б) Не ниже 50
В) 90
5. Укажите правильное требование к хранению готовых блюд:
А) Допускается хранение сырых и готовых продуктов на одной полке
Б) Маркировочный ярлык сохраняется до конца реализации
В) Готовые блюда хранятся без упаковки
6. Каков срок хранения суточных проб?
А) 24 часа
Б) 48 часов
В) 72 часа
7. Температура °С холодных сладких блюд при реализации должна быть:
А) Не выше 6
Б) 2-4
В) 10-12
8. Хранение полуфабрикатов осуществляется в:
А) Производственных цехах
Б) Охлаждаемых камерах/холодильниках
В) На складе сухих продуктов
9. Требование к упаковке при хранении полуфабрикатов:
А) Открытая емкость
Б) Герметичная упаковка

В) Бумажный пакет

10. Использование принципа FIFO при хранении означает:

А) Более новые продукты используются раньше

Б) Первым пришел — первым ушел

В) Случайный выбор продуктов

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	В	3
2	А	3
3	Б	3
4	А	3
5	Б	3
6	Б	3
7	В	3
8	Б	3
9	Б	3
10	Б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков 98 ч.

Урок 12 Правила безопасной организации работ при обработке сырья и приготовлении сладких блюд и напитков. Санитарно-гигиенические требования к безопасности холодной и горячей кулинарной продукции.

Карточки-задания

Карточка 1

1. Перечислите инструктажи по технике безопасности, которые должны проходить работники предприятий общественного питания
2. Каковы правила техники безопасности для предупреждения несчастных при эксплуатации теплового оборудования?

Карточка 2

1. Зачем и когда проводят вводный инструктаж по технике безопасности?
2. Какие правила личной гигиены повар должен соблюдать перед началом работы?

Карточка 3

1. Когда и зачем проводится первичный инструктаж по технике безопасности?
2. Какие правила личной гигиены повар должен соблюдать во время работы?

Карточка 4

1. Когда и зачем проводится повторный инструктаж по технике безопасности?
2. Охарактеризуйте общие санитарно-гигиенические требования, обеспечивающие безопасность кулинарной продукции.

Карточка 5

1. Каковы правила техники безопасности для предупреждения несчастных случаев перед началом работы?

2. Охарактеризуйте общие санитарно-гигиенические требования, обеспечивающие безопасность кулинарной продукции.

Карточка 6

1. Каковы правила техники безопасности для предупреждения несчастных случаев во время работы?

2. Охарактеризуйте общие санитарно-гигиенические требования, обеспечивающие безопасность кулинарной продукции.

Карточка 7

1. Каковы правила техники безопасности для предупреждения несчастных случаев перед пуском электрооборудования?

2. Охарактеризуйте санитарные требования к безопасности холодной кулинарной продукции.

Карточка 8

1. Каковы правила техники безопасности для предупреждения несчастных случаев при ведении погрузочно-разгрузочных работ?

2. Охарактеризуйте санитарные требования к безопасности холодной кулинарной продукции..

Карточка 9

1. Каковы правила техники безопасности для предупреждения несчастных случаев при эксплуатации электромеханического оборудования?

2. Охарактеризуйте санитарные требования к безопасности горячей кулинарной продукции.

Карточка 10

1. Каковы правила техники безопасности для предупреждения несчастных случаев по окончании эксплуатации электрооборудования?

2. Охарактеризуйте правила техники безопасности при работе с ножом.

Тестовые задания 2

Тестовое задание 1

1. Какая маркировка должна быть на доске для нарезки фруктов для сырого десерта?

А) МО (Мясо отварное)

Б) ВО (Вареные овощи)

В) ФС (Фрукты сырые)

2. Какова минимальная температура горячих сладких блюд при раздаче?

А) Не ниже 50

Б) Не ниже 75

В) Не ниже 90

Г) Не ниже 60

3. Максимальная температура °С хранения холодных сладких блюд (желе, муссы) в холодильной витрине?

А) 2-6

Б) 10-12

В) 1-2

4. Какое действие запрещено при работе с электрическим миксером?

А) Использовать миксер со съемной чашей

Б) Оставлять работающий миксер без присмотра

В) Начинать работу на низких оборотах

Г) Мыть венчики после отключения из сети

5. Что необходимо сделать перед включением теплового оборудования (плита, опрокидывающаяся сковорода) для приготовления киселя?

А) Проверить исправность заземления и целостность кабеля

Б) Налить воду в бак

В) Включить вытяжку

- Г) Открыть окна
6. При работе с замороженными ягодами для напитков, какой способ размораживания является правильным?
- А) В горячей воде
- Б) В холодильнике или при комнатной температуре в закрытой таре
- В) В микроволновке на максимальной мощности
- Г) Под проточной водой
7. Как следует открывать крышку емкости, в которой готовится горячий сироп или напиток?
- А) От себя, чтобы избежать ожога паром
- Б) Резко дернув вверх
- В) На себя
- Г) Крышка должна быть всегда открыта
8. Разрешается ли персоналу, занимающемуся уборкой, помогать в порционировании десертов?
- А) Да, если есть санитарная книжка
- Б) Да, если мало заказов
- В) Нет, запрещено
- Г) Да, под наблюдением повара
9. Что делать, если на пол пролился компот?
- А) Оставить до конца смены
- Б) Посыпать песком
- В) Немедленно вытереть, чтобы избежать падения
- Г) Прикрыть картонкой
10. Где хранятся документы (сертификаты), подтверждающие безопасность сырья для сладких блюд?
- А) У поставщика
- Б) В производственном цехе (в папке поваров)
- В) У администратора
- Г) Документы не нужны

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	В	3
2	Б	3
3	А	3
4	Б	3
5	А	3
6	Б	3
7	А	3
8	В	3
9	В	3
10	Б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. При какой температуре °С должны храниться холодные закуски, салаты и гастрономические продукты?

а) 2-6

- б) 10-12
в) 0
2. Каков срок реализации заправленных салатов из сырых овощей (без консервантов)?
а) не более 1 часа
б) не более 12 часов
в) не более 24 часов
3. До какой минимальной температуры должна быть прогрета горячая продукция в толще продукта?
а) не ниже 90
б) не ниже 65
в) не ниже 50
4. Сколько времени горячие блюда могут находиться на мармите?
а) не более 1 часа
б) не более 3 часов
в) не более 5 часов
5. Какие разделочные доски используются для сырого мяса и вареных овощей?
а) одна, если хорошо помыть
б) разные, промаркированные
в) деревянные для всего
6. Что необходимо сделать с зеленью перед добавлением в салат?
а) только сполоснуть под краном
б) выдержать в 3% растворе уксуса 10 минут
в) тщательно промыть проточной водой
7. Какова максимальная температура подачи холодных сладких блюд?
а) 2-6
б) 10-12
в) 14-20
8. Какое требование к персоналу является ключевым перед началом работы?
а) обработка рук антисептиком
б) надевание чистого фартука
в) проверка температуры тела
9. Что запрещено при работе с готовой продукцией?
а) использование щипцов
б) использование перчаток
в) использование посуды с трещинами
10. В чем заключается опасность перекрестного загрязнения?
а) попадание бактерий с сырых продуктов на готовые
б) смешивание разных блюд
в) неправильная сервировка

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	а	3
2	б	3
3	б	3
4	а	3
5	б	3
6	в	3
7	б	3
8	а	3
9	в	3
10	а	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 13 Организация и техническое оснащение технологического процесса обработки и подготовки сырья для приготовления сладких блюд и напитков: свежих плодов, ягод, консервированных, сушёных, замороженных плодов, ягод, дополнительных ингредиентов для приготовления сладких блюд и напитков, хранения обработанных фруктов и ягод.

Карточки-задания

Карточка 1

1. Где производят механическую кулинарную обработку и подготовку свежих плодов и ягод на предприятиях с различным циклом производства?
2. Из каких технологических операций состоит технологический процесс механической кулинарной обработки свежих плодов и ягод?

Карточка 2

1. Охарактеризуйте кратко технологические операции механической кулинарной обработки плодов и ягод: приёмку сырья, сортировку, калибровку и мытьё фруктов и ягод, нарезку.
2. Охарактеризуйте организацию рабочего места для очистки от кожуры и нарезки арбузов, дынь.

Карточка 3

1. Охарактеризуйте организацию рабочего места повара по обработке и нарезке плодов и ягод.
2. Охарактеризуйте техническое оснащение технологического процесса подготовки дополнительных ингредиентов: желатина, крахмала.

Карточка 4

1. Охарактеризуйте организацию непродолжительного хранения в течение рабочего дня обработанных, нарезанных плодов и ягод и предотвращение их обветривания.
2. Охарактеризуйте техническое оснащение технологического процесса подготовки дополнительных ингредиентов: яиц.

Карточка 5

1. Охарактеризуйте техническое оснащение технологического процесса подготовки консервированных плодов и ягод.
2. Охарактеризуйте техническое оснащение технологического процесса подготовки дополнительных ингредиентов: муки, сахара, крахмала.

Карточка 6

1. Охарактеризуйте техническое оснащение технологического процесса подготовки сушёных и замороженных плодов и ягод.
- 2.. Охарактеризуйте техническое оснащение технологического процесса подготовки дополнительных ингредиентов: желатина, крахмала.

Карточка 7

1. Назовите механизмы, изображённые на рисунке, для обработки, подготовки яблок, груш, айвы и охарактеризуйте их назначение:



Эталоны ответов: 1. Механизмы для обработки, подготовки яблок, груш, айвы: а - нож для удаления сердцевины яблок; б - желобковый нож; в - механизм для удаления сердцевины из яблок и деления на дольки; г - механизм для удаления сердцевины яблок, очистки от кожицы и нарезки в виде спирали; д - терка-шинковка «Мандолина»; е-нож для очистки яблок, груш, айвы от кожицы вручную;

Карточка 8

1. Назовите механизмы, изображённые на рисунке, для обработки, подготовки тропических плодов, цитрусовых, арбуза и охарактеризуйте их назначение:



Эталон ответов: Механизмы для обработки, подготовки тропических плодов, цитрусовых, арбуза: а - приспособление для удаления сердцевины и нарезки в виде «спирали» ананаса; б -нож для удаления косточки и деления на половинки манго; в -нож

для снятия цедры с лимона, апельсина; г -нож для очистки апельсинов от кожуры; д – терки для снятия цедры; е -нож для отделения мякоти арбуза, дыни

Карточка 9

1.Назовите ёмкости для хранения обработанных фруктов, ягод, изображённые на рисунке и охарактеризуйте их назначение:

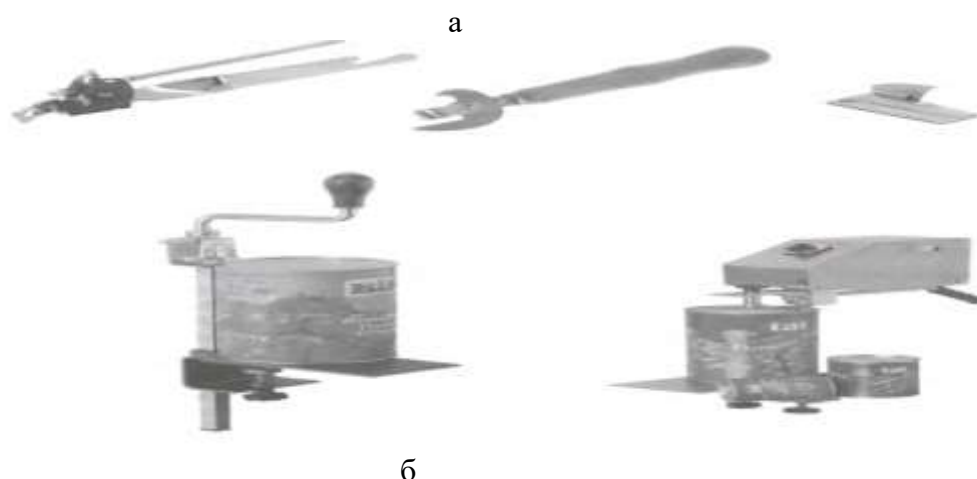


*Эталон ответов:*1. Емкости для хранения обработанных фруктов, ягод:

а - контейнеры с вентиляционными клапанами; б -пластиковые пакеты с герметичной застежкой; в -функциональные емкости из пластика; г -функциональная емкость металлическая

Карточка 10

1.Назовите приспособления для вскрытия консервных банок, изображённые на рисунке и охарактеризуйте их назначение:



*Эталон ответов:*1. Приспособления для вскрытия консервных банок:

а -консервные ножи; б – консервооткрыватели

Карточка 10

1.Опишите по рисунку Организацию рабочего места по приготовлению холодных сладких блюд и перечислите оборудование, инвентарь и инструменты



Эталон ответов: 1. Организация рабочего места по приготовлению холодных сладких блюд (стол с охлаждаемым шкафом, полками для хранения настольного оборудования, механизмов, инвентаря, инструментов, куттер, слайсер, разделочная доска для фруктов, гастроемкости, ножи, инструменты)

Карточка 11

1. Назовите механическое и вспомогательное оборудование холодного цеха, изображённое на рисунке, и опишите его назначение

а

б

в



г

д

е

Эталон ответов: 1. а - передвижная моечная ванна; б - передвижная тележка; в – передвижной стеллаж; г -привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания; д -процессор кухонный; е -куттер для тонкого измельчения, приготовления фруктовых пюре.

Тестовое задание

1. Какое оборудование используется для мытья ягод (клубника, малина)?

- а) Протирочная машина
- б) Вибрационная моечная машина или моечные ванны
- в) Овощерезательная машина

2. Для предотвращения потемнения очищенных яблок их погружают в раствор:

- а) Уксусной кислоты
- б) Пищевой соды

- в) Лимонной кислоты или сульфитируют
г) Поваренной соли
3. Как правильно размораживать замороженные плоды и ягоды для десертов?
а) В горячей воде
б) На воздухе при комнатной температуре или в холодильнике (при температуре 4–6°C)
в) В микроволновой печи на максимальной мощности
4. Какой вид обработки сушеных плодов (курага, изюм) является обязательным?
а) Замораживание
б) Переборка, мытье и переборка
в) Очистка от кожицы
5. Что используется для получения пюре из свежих или вареных плодов?
а) Куттер
б) Протирочная машина
в) Слайсер
6. Правильный способ хранения подготовленных (очищенных) фруктов?
а) При комнатной температуре в открытом виде
б) В холодильнике, укрытыми пленкой, не более 12-24 часов
в) В морозильной камере без упаковки
7. Какое сырье перед приготовлением напитков подвергается сульфитации?
а) Замороженные ягоды
б) Сухофрукты
в) Очищенные яблоки и груши
8. Какое оборудование лучше всего подходит для нарезки фруктов для салатов?
а) Протирочная машина
б) Универсальная овощерезательная машина
в) Блендер
9. Что необходимо сделать с консервированными плодами перед использованием?
а) Отделить от сиропа, при необходимости нарезать
б) Прокипятить
в) Заморозить
10. Для чего проводят подготовку дополнительных ингредиентов (орехи, шоколад, желатин)?
а) Для увеличения веса блюда
б) Для улучшения вкуса, аромата, консистенции и оформления
в) Для уменьшения времени приготовления

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	в	3
3	б	3
4	б	3
5	б	3
6	б	3
7	в	3
8	б	3
9	а	3
10	б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 14 Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления холодных сладких блюд и холодных напитков: общие сведения.

Устный опрос

1. Где производят приготовление холодных сладких блюд на предприятиях с различным циклом производства?
2. Какова классификация рабочих мест на предприятиях общественного питания с различным циклом производства?
3. Какое механическое оборудование используют в холодных цехах для приготовления холодных сладких блюд?
4. Какое холодильное оборудование используют в холодных цехах для приготовления холодных сладких блюд?
5. Как организуют рабочее место по оформлению холодных сладких блюд в холодном цехе?
6. Как производят хранение холодных сладких блюд в холодном цехе?
7. Какие инструменты и инвентарь используют в холодном цехе для приготовления холодных сладких блюд?

Карточки-задания

Карточка 1

1. Назовите по рисункам механическое оборудование холодного цеха и охарактеризуйте его назначение:



Эталон ответов: Механическое оборудование холодного цеха:

а - взбивальная машина (настольная); б - блендер с дополнительной насадкой для

взбивания; в - миксер для коктейлей; г -привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания; д -процессор кухонный; е -куттер для тонкого измельчения, приготовления фруктовых пюре; ж - слайсер для тонкой нарезки плодов; з - пакоджет для приготовления смузи, фруктовых пюре, морожеого

Карточка 2

1.Опишите по рисунку Организацию рабочего места по приготовлению холодных сладких блюд и перечислите оборудование, инвентарь и инструменты



Эталон ответов: 1.Организация рабочего места по приготовлению холодных сладких блюд (стол с охлаждаемым шкафом, полками для хранения настольного оборудования, механизмов, инвентаря, инструментов, куттер, слайсер, разделочная доска для фруктов, гастроемкости, ножи, инструменты)

Карточка 3

1.Назовите механическое и вспомогательное оборудование холодного цеха, изображённое на рисунке, и опишите его назначение

а



б



в



г



д



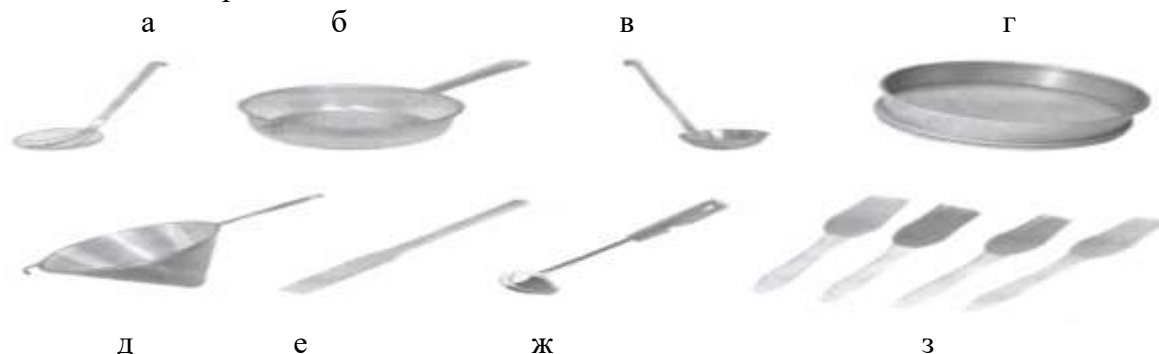
е

Эталон ответов: 1. а - передвижная моечная ванна; б -передвижная тележка; в –

передвижной стеллаж; г -привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания; д -процессор кухонный; е -куттер для тонкого измельчения, приготовления фруктовых пюре.

Карточка 4

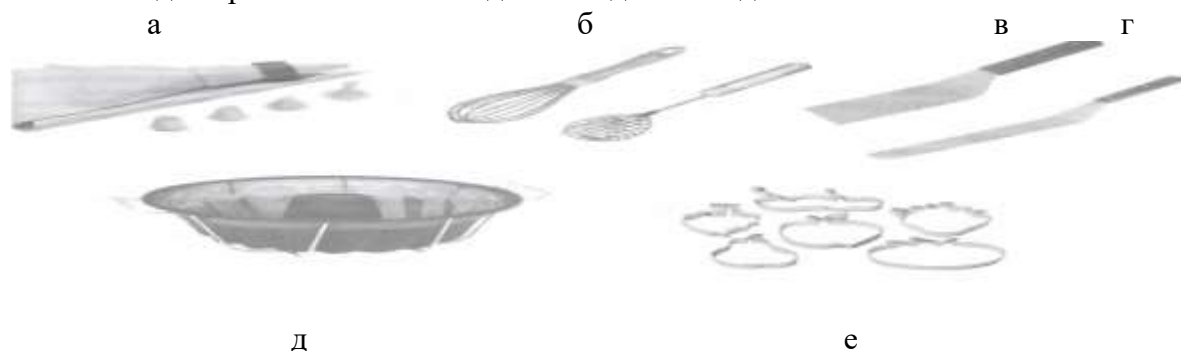
1. Назовите изображённые на рисунке инструменты, инвентарь, приспособления и механизмы для приготовления холодных сладких блюд:



Эталон ответов: 1. а - шумовка; б - дуршлаг; в - черпак; г - сито барабанное; д - сито конусообразное; е - веселка; ж - разливные ложки для соусов, гарниров; з - силиконовые кисточки

Карточка 5

1. Назовите изображённые на рисунке инструменты, инвентарь, приспособления и механизмы для приготовления холодных сладких блюд:



Эталон ответов: 1. а - кондитерский мешок с насадками; б - венчики для взбивания (прутковый, пружинный); в - лопатка; г - шпатель кондитерский; д - формочка силиконовая порционная; е - вырубки для гренок

Тестовое задание

1. Где организуется процесс приготовления холодных сладких блюд?

- а) В горячем цехе
- б) В холодном цехе
- в) В овощном цехе

2. Какое оборудование используется для хранения обработанных фруктов и ягод?

- а) Производственные столы
- б) Холодильные шкафы и камеры
- в) Жарочные шкафы
- г) Напольные весы

3. При какой температуре °С рекомендуется хранить обработанные фрукты и ягоды?

- а) 2-4
- б) 6-8
- в) 10-14

4. Какой инвентарь используется для нарезки фруктов для десертов?

- а) Нож «Гастрономический»

- б) Нож «Коренчатый»
 в) Доска зелёного цвета
5. Какая посуда используется для отпуска холодных напитков (компотов, соков)?
 а) Металлические миски
 б) Фужеры, стаканы, креманки
 в) Сотейники
6. Техническое оснащение для протираия ягод для соусов:
 а) Слайсер
 б) Протирочная машина или сито
 в) Блендер
7. Укажите правильный срок реализации холодных блюд (с момента изготовления):
 а) Не более 30 минут
 б) Не более 1 часа
 в) Не более 3 часов
 г) До конца смены
8. В чем заключается подготовка фруктов и ягод к хранению?
 а) Замораживание
 б) Сортировка, мойка, сушка
 в) Тепловая обработка
 г) Измельчение
9. Оборудование для приготовления муссов и кремов:
 а) Миксер, взбивальная машина
 б) Мясорубка
 в) Плита
 г) Пароконвектомат

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	б	3
3	а	3
4	в	3
5	б	3
6	б	3
7	б	4
8	б	4
9	а	4

Критерии оценок:

- Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
 21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
 24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
 27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 16 Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению фруктов, ягод натуральных с сахаром, молоком, сливками, фруктовых салатов

Письменный опрос

Вариант 1

1.Охарактеризуйте организацию и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению фруктов, ягод натуральных с сахаром, молоком, сливками, фруктовых салатов.

Вариант 2

1. По рисунку опишите организацию рабочих мест по нарезке плодов



Вариант 3

1. Назовите механизмы, изображённые на рисунке, для обработки, подготовки яблок, груш, айвы и охарактеризуйте их назначение:



Эталоны ответов: 1. Механизмы для обработки, подготовки яблок, груш, айвы: а - нож для удаления сердцевины яблок; б - желобковый нож; в - механизм для удаления сердцевины из яблок и деления на дольки; г - механизм для удаления сердцевины яблок, очистки от кожицы и нарезки в виде спирали; д - терка-шинковка «Мандолина»; е-нож для очистки яблок, груш, айвы от кожицы вручную;

Вариант 4

1. Назовите механизмы, изображённые на рисунке, для обработки, подготовки тропических плодов, citrusовых, арбуза и охарактеризуйте их назначение:



Эталон ответов: Механизмы для обработки, подготовки тропических плодов, цитрусовых, арбуза: а - приспособление для удаления сердцевины и нарезки в виде «спирали» ананаса; б - нож для удаления косточки и деления на половинки манго; в - нож для снятия цедры с лимона, апельсина; г - нож для очистки апельсинов от кожуры; д - терки для снятия цедры; е - нож для отделения мякоти арбуза, дыни

Вариант 5

1. Назовите механизмы, изображённые на рисунке, для удаления косточек из вишни, черешни и охарактеризуйте их назначение:



а



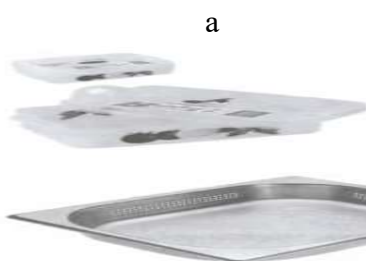
б

Эталон ответов: 1. Механизмы для удаления косточек из вишни, черешни:

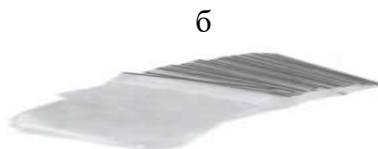
а - для удаления косточек вручную; б - для автоматизированного удаления косточек

Вариант 6

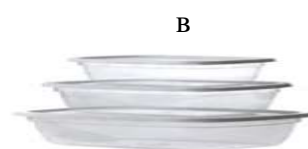
1. Назовите ёмкости для хранения обработанных фруктов, ягод, изображённые на рисунке и охарактеризуйте их назначение:



а



б



в



г



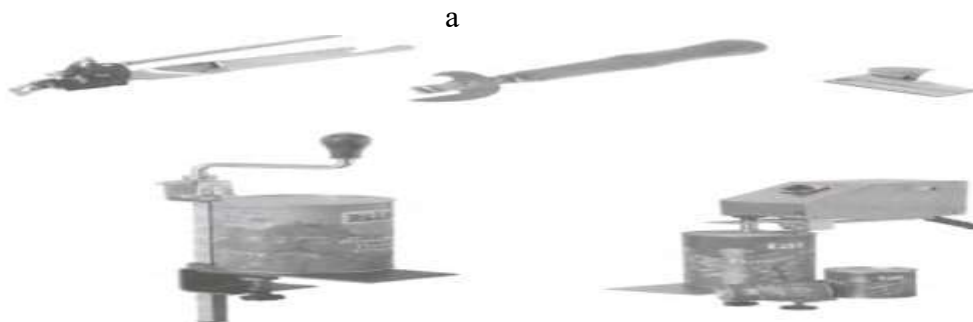
д

Эталон ответов: 1. Ёмкости для хранения обработанных фруктов, ягод:

а - контейнеры с вентиляционными клапанами; б - пластиковые пакеты с герметичной застежкой; в - функциональные ёмкости из пластика; г - функциональная ёмкость металлическая

Вариант 7

1. Назовите приспособления для вскрытия консервных банок, изображённые на рисунке и охарактеризуйте их назначение:



а

б

Эталон ответов: 1. Приспособления для вскрытия консервных банок:

а - консервные ножи; б - консервооткрыватели

Вариант 8

1. Опишите по рисунку Организацию рабочего места по приготовлению холодных сладких блюд и перечислите оборудование, инвентарь и инструменты



Эталон ответов: 1. Организация рабочего места по приготовлению холодных сладких блюд (стол с охлаждаемым шкафом, полками для хранения настольного оборудования, механизмов, инвентаря, инструментов, куттер, слайсер, разделочная доска для фруктов, гастроемкости, ножи, инструменты)

Вариант 9

1. Назовите механическое и вспомогательное оборудование холодного цеха, изображённое на рисунке, и опишите его назначение

а

б

в



г

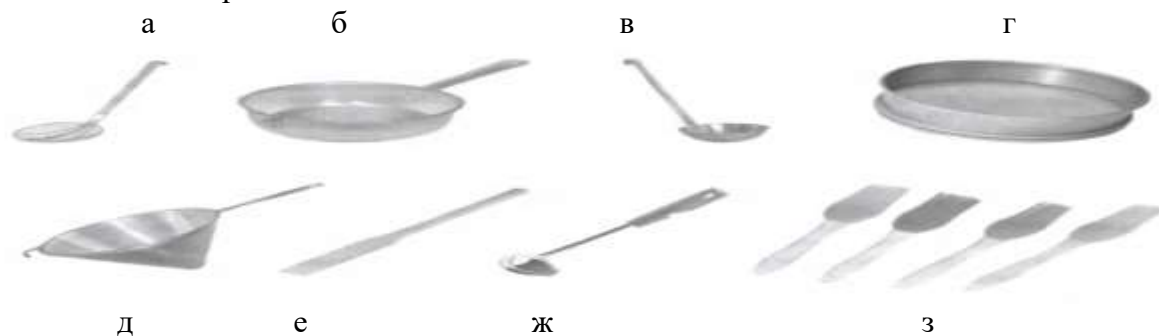
д

е

Эталон ответов: 1. а - передвижная моечная ванна; б - передвижная тележка; в – передвижной стеллаж; г - привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания; д - процессор кухонный; е - куттер для тонкого измельчения, приготовления фруктовых пюре.

Вариант 10

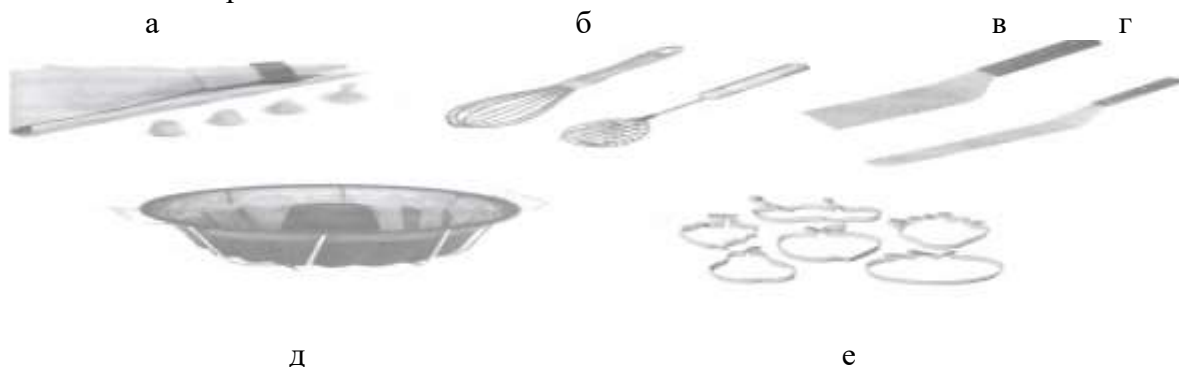
1. Назовите изображённые на рисунке инструменты, инвентарь, приспособления и механизмы для приготовления холодных сладких блюд:



Эталон ответов: 1. а - шумовка; б - дуршлаг; в - черпак; г - сито барабанное; д - сито конусообразное; е - веселка; ж - разливные ложки для соусов, гарниров; з - силиконовые кисточки

Вариант 11

1. Назовите изображённые на рисунке инструменты, инвентарь, приспособления и механизмы для приготовления холодных сладких блюд:



Эталон ответов: 1. а - кондитерский мешок с насадками; б - венчики для взбивания (прутковый, пружинный); в - лопатка; г - шпатель кондитерский; д - формочка силиконовая порционная; е - вырубki для гренок

Вариант 12

1. Назовите кухонную посуду для приготовления сладких блюд, изображённую на рисунке и укажите её назначение.



Эталон ответов: 1. Кухонная посуда для приготовления сладких блюд:
а - котел наплитный; б - кастрюля; в - сотейник; г - кастрюля для варки на пару с сетчатым дном; д - сковороды; е - функциональные емкости; ж - противень с

высокими бортами

Тестовое задание

1. В каком цехе организуется рабочее место для приготовления фруктовых салатов?
 - а) Горячий цех
 - б) Овощной цех
 - в) Холодный цех
2. Какое оборудование используется для кратковременного хранения подготовленных фруктов?
 - а) Производственный стол
 - б) Холодильный шкаф
 - в) Стеллаж
3. Какой инвентарь используется для нарезки свежих фруктов?
 - а) Доска «ОС» (овощи сырые) и нож «КО» (коренчатый)
 - б) Доска «МС» (мясо сырое) и нож «ОС»
 - в) Доска «ХС» (хлеб) и нож «ПО»
4. Для чего используется протирачная машина при подготовке ягод?
 - а) Для удаления плодоножек
 - б) Для приготовления пюре из ягод
 - в) Для удаления косточек
5. Какая посуда используется для отпуска натуральных ягод с сахаром?
 - а) Металлическое блюдо
 - б) Десертная тарелка или креманка
 - в) Салатник
6. При какой температуре °С рекомендуется хранить подготовленные свежие фрукты?
 - а) 2-6 °С
 - б) 10-12 °С
 - в) 6-10 °С
7. Как правильно организовать рабочее место для смешивания фруктового салата?
 - а) На столе с охлаждаемой поверхностью
 - б) На производственном столе с использованием мисок и ложек из нержавеющей стали
 - в) На разделочной доске с использованием мисок и ложек из нержавеющей стали
8. Какое требование предъявляется к фруктам для салатов?
 - а) Фрукты должны быть мягкими
 - б) Фрукты должны быть тщательно вымыты, очищены и нарезаны
 - в) Фрукты должны быть заморожены
9. Что используют для подачи фруктов, залитых сливками?
 - а) Фужер
 - б) Креманка или десертная тарелка
 - в) Глубокая тарелка
10. С какой целью используют нож-овощечистку при подготовке фруктов?
 - а) Для фигурной нарезки
 - б) Для быстрого удаления кожицы
 - в) Для разделки ананасов

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	в	3
2	б	3
3	а	3
4	б	3
5	б	3

6	а	3
7	б	3
8	б	3
9	б	3
10	б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 17 Организация и техническое оснащение рабочего места повара для порционирования компотов, киселей, фруктов в сиропе, приготовления молочных, фруктовых напитков, молочных коктейлей.

Письменный опрос

Вариант 1

1. Охарактеризуйте организацию и техническое оснащение рабочего места повара для порционирования компотов, киселей, фруктов в сиропе, приготовления молочных, фруктовых напитков, молочных коктейлей.

Вариант 2

1. Назовите по рисункам механическое оборудование холодного цеха и охарактеризуйте его назначение:



ж

з

Эталон ответов: Механическое оборудование холодного цеха:

а - взбивальная машина (настольная); б - блендер с дополнительной насадкой для взбивания; в - миксер для коктейлей; г -привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания; д -процессор кухонный; е -куттер для тонкого измельчения, приготовления фруктовых пюре; ж - слайсер для тонкой нарезки плодов; з - пакоджет для приготовления смузи, фруктовых пюре, морожеоого

Вариант 3

1.Опишите по рисунку Организацию рабочего места по приготовлению холодных сладких блюд и перечислите оборудование, инвентарь и инструменты



Эталон ответов: 1.Организация рабочего места по приготовлению холодных сладких блюд (стол с охлаждаемым шкафом, полками для хранения настольного оборудования, механизмов, инвентаря, инструментов, куттер, слайсер, разделочная доска для фруктов, гастроемкости, ножи, инструменты)

Вариант 4

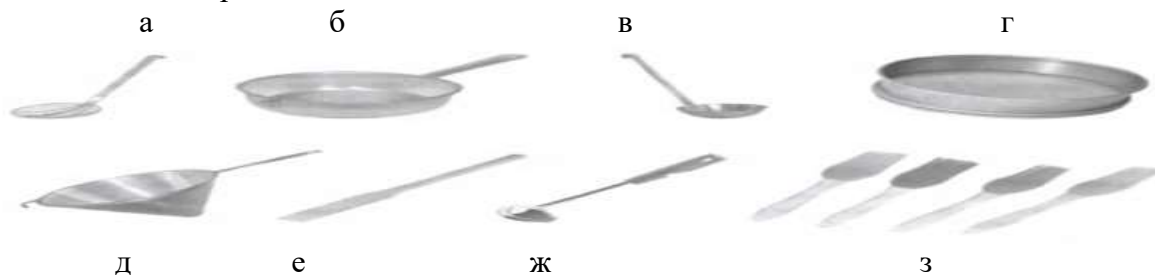
1.Назовите механическое и вспомогательное оборудование холодного цеха, изображённое на рисунке, и опишите его назначение



Эталон ответов: 1. а - передвижная моечная ванна; б - передвижная тележка; в – передвижной стеллаж; г -привод универсальный с механизмами для нарезки, протираания, взбивания; д -процессор кухонный; е -куттер для тонкого измельчения, приготовления фруктовых пюре.

Вариант 5

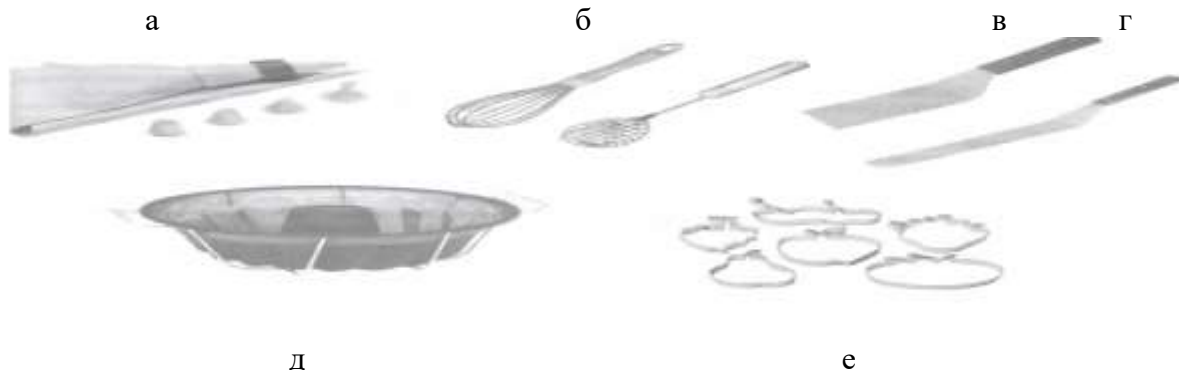
1.Назовите изображённые на рисунке инструменты, инвентарь, приспособления и механизмы для приготовления холодных сладких блюд:



Эталон ответов: 1. а - шумовка; б - дуршлаг; в - черпак; г - сито барабанное; д - сито конусообразное; е - веселка; ж - разливные ложки для соусов, гарниров; з - силиконовые кисточки

Вариант 6

1. Назовите изображённые на рисунке инструменты, инвентарь, приспособления и механизмы для приготовления холодных сладких блюд:



Эталон ответов: 1. а - кондитерский мешок с насадками; б - венчики для взбивания (прутковый, пружинный); в - лопатка; г - шпатель кондитерский; д - формочка силиконовая порционная; е - вырубки для гренок

Вариант 7

1. Назовите изображённые на рисунке посуду и инвентарь для отпуска сладких блюд:



Эталон ответов: 1. Посуда и инвентарь для отпуска сладких блюд:

а - креманки стеклянные и металлические; б - дозаторы для соусов (диспенсеры); в - мерные ложки; г - барная станция для порционирования соусов; д - ложка для порционирования мороженого

Вариант 8

1. Назовите кухонную посуду для приготовления сладких блюд, изображённую на рисунке и укажите её назначение.



Эталон ответов: 1. Кухонная посуда для приготовления сладких блюд:
 а - котел наплитный; б- кастрюля; в -сотейник; г -кастрюля для варки на пару с сетчатым дном; д -сковороды; е -функциональные емкости; ж - противень с высокими бортами

Тестовое задание

1. Где организуется рабочее место повара для приготовления киселей и компотов?
 - а) В холодном цехе
 - б) В горячем цехе (соусном отделении)
 - в) В мучном цехе
 - г) В овощном цехе
2. Какое оборудование необходимо для приготовления молочных коктейлей?
 - а) Блендер с насадкой для взбивания
 - б) Универсальная кухонная машина
 - в) Миксер для коктейлей (барный)
 - г) Куттер
3. Для порционирования фруктов в сиропе используют:
 - а) Секционные гастроемкости
 - б) Салатники
 - в) Креманки
 - г) Столовые тарелки
4. Какой инвентарь используется для процеживания фруктовых отваров?
 - а) Дуршлаг
 - б) Сито (коническое или круглое)
 - в) Шумовка
 - г) Весёлка
5. Что из перечисленного входит в оснащение рабочего места для приготовления киселей?
 - а) Котел варочный, плита, разделочная доска, сито
 - б) Фритюрница, весы, миксер
 - в) Пароконвектомат, слайсер, весы
 - г) Плита, мясорубка, лотки
6. Основное требование к организации рабочего места повара:
 - а) Расположение инвентаря по часовой стрелке
 - б) Минимизация лишних движений и экономия времени
 - в) Высокая скорость работы
 - г) Большой размер стола
7. Техническое оснащение для протираания ягод для соусов/муссов:
 - а) Блендер
 - б) Протирочная машина или сито
 - в) Мясорубка
 - г) Миксер
8. В чем подают компоты и фрукты в сиропе при порционировании?
 - а) В стаканах
 - б) В десертных тарелках
 - в) В креманках или десертных стаканах
9. С какой целью используется весоизмерительное оборудование?
 - а) Для контроля соблюдения рецептуры
 - б) Для сохранения вкусовых качеств красоты
 - в) Для быстрой работы

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4

2	а, в	4
3	в	4
4	б	4
5	а	4
6	б	4
7	б	4
8	в	3
9	а	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 18 Организация и техническое оснащение рабочего места повара для приготовления железированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбуков, кремов)

Письменный опрос

Вариант 1

1. Охарактеризуйте организацию и техническое оснащение рабочего места повара для приготовления железированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбуков, кремов)

Вариант 2

1. Назовите механизмы, изображённые на рисунке, для обработки, подготовки яблок, груш, айвы и охарактеризуйте их назначение:



Эталоны ответов: 1. Механизмы для обработки, подготовки яблок, груш, айвы:

а - нож для удаления сердцевины яблок; б - желобковый нож; в - механизм для удаления сердцевины из яблок и деления на дольки; г - механизм для удаления сердцевины яблок, очистки от кожицы и нарезки в виде спирали; д - терка-шинковка «Мандолина»; е-нож для очистки яблок, груш, айвы от кожицы вручную;

Вариант 3

1. Назовите механизмы, изображённые на рисунке, для обработки, подготовки тропических плодов, цитрусовых, арбуза и охарактеризуйте их назначение:



Эталон ответов: Механизмы для обработки, подготовки тропических плодов, цитрусовых, арбуза: а - приспособление для удаления сердцевины и нарезки в виде «спирали» ананаса; б - нож для удаления косточки и деления на половинки манго; в - нож для снятия цедры с лимона, апельсина; г - нож для очистки апельсинов от кожуры; д – терки для снятия цедры; е - нож для отделения мякоти арбуза, дыни

Вариант 4

1. Назовите механизмы, изображённые на рисунке, для удаления косточек из вишни, черешни и охарактеризуйте их назначение:



Эталон ответов: 1. Механизмы для удаления косточек из вишни, черешни: а - для удаления косточек вручную; б - для автоматизированного удаления косточек

Вариант 5

1. Назовите ёмкости для хранения обработанных фруктов, ягод, изображённые на рисунке и охарактеризуйте их назначение:

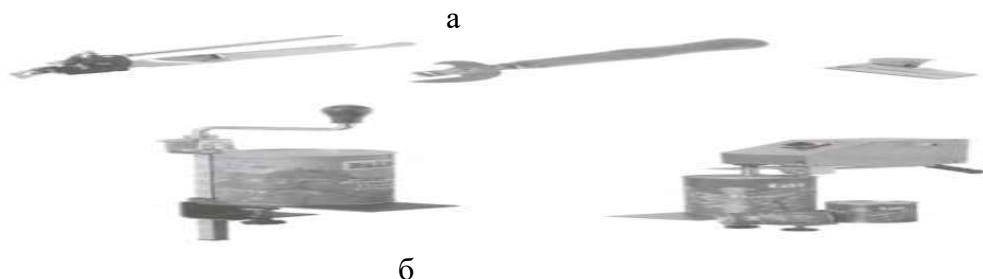


Эталон ответов: 1. Ёмкости для хранения обработанных фруктов, ягод:

а - контейнеры с вентиляционными клапанами; б - пластиковые пакеты с герметичной застежкой; в - функциональные емкости из пластика; г - функциональная емкость металлическая

Вариант 6

1. Назовите приспособления для вскрытия консервных банок, изображённые на рисунке и охарактеризуйте их назначение:



Эталон ответов: 1. Приспособления для вскрытия консервных банок:

а - консервные ножи; б – консервооткрыватели

Вариант 7

1. Назовите по рисункам механическое оборудование холодного цеха и охарактеризуйте его назначение:



Эталон ответов: Механическое оборудование холодного цеха:

а - взбивальная машина (настольная); б - блендер с дополнительной насадкой для взбивания; в - миксер для коктейлей; г - привод универсальный с механизмами для нарезки, протираия, взбивания; д - процессор кухонный; е - куттер для тонкого измельчения, приготовления фруктовых пюре; ж - слайсер для тонкой нарезки плодов; з - пакоджет для приготовления смузи, фруктовых пюре, мороженого

Вариант 8

1. Опишите по рисунку Организацию рабочего места по приготовлению холодных сладких блюд и перечислите оборудование, инвентарь и инструменты



Эталон ответов: 1. Организация рабочего места по приготовлению холодных сладких блюд (стол с охлаждаемым шкафом, полками для хранения настольного оборудования, механизмов, инвентаря, инструментов, куттер, слайсер, разделочная доска для фруктов, гастроемкости, ножи, инструменты)

Вариант 9

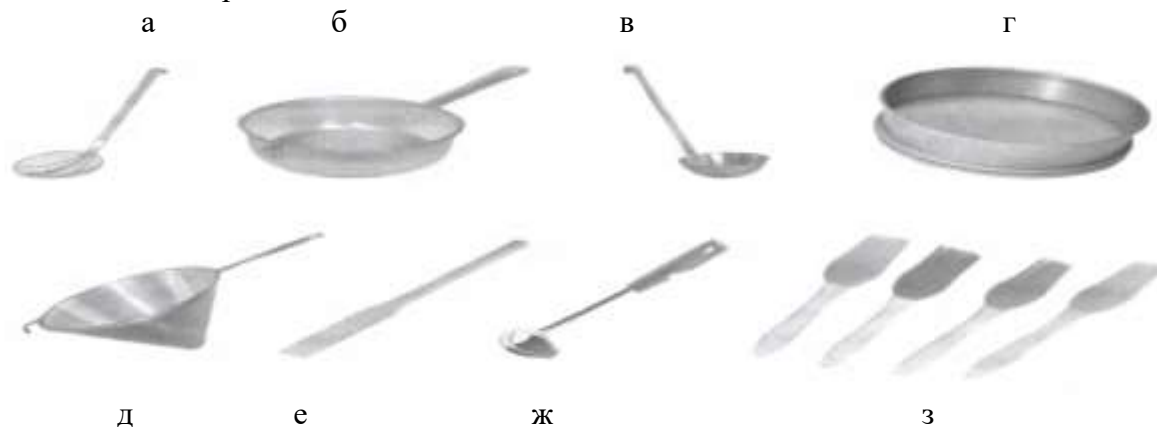
1. Назовите механическое и вспомогательное оборудование холодного цеха, изображённое на рисунке, и опишите его назначение



Эталон ответов: 1. а - передвижная моечная ванна; б - передвижная тележка; в – передвижной стеллаж; г -привод универсальный с механизмами для нарезки, протираия, взбивания; д -процессор кухонный; е -куттер для тонкого измельчения, приготовления фруктовых пюре.

Вариант 10

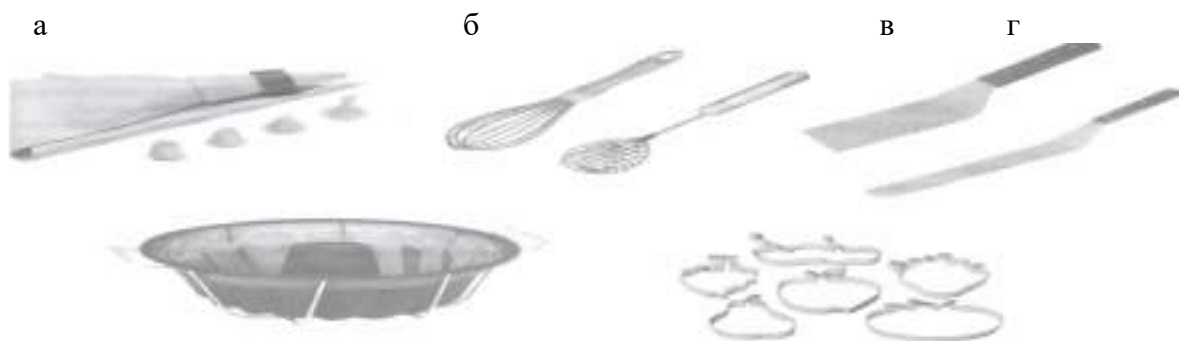
1. Назовите изображённые на рисунке инструменты, инвентарь, приспособления и механизмы для приготовления холодных сладких блюд:



Эталон ответов: 1. а - шумовка; б - дуршлаг; в - черпак; г - сито барабанное; д - сито конусообразное; е - веселка; ж - разливные ложки для соусов, гарниров; з - силиконовые кисточки

Вариант 11

1. Назовите изображённые на рисунке инструменты, инвентарь, приспособления и механизмы для приготовления холодных сладких блюд:



Эталон ответов: 1. а - кондитерский мешок с насадками; б - венчики для взбивания (прутковый, пружинный); в - лопатка; г - шпатель кондитерский; д - формочка силиконовая порционная; е - вырубки для гренок

Вариант 12

1. Назовите кухонную посуду для приготовления сладких блюд, изображённую на рисунке и укажите её назначение.



Эталон ответов: 1. Кухонная посуда для приготовления сладких блюд: а - котел наплитный; б - кастрюля; в - сотейник; г - кастрюля для варки на пару с сетчатым дном; д - сковороды; е - функциональные емкости; ж - противень с высокими бортами

Тестовое задание

1. В каком цехе организуется рабочее место для приготовления железированных сладких блюд?

- А) Горячий цех
- Б) Холодный цех
- В) Овощной цех

2. Какое оборудование необходимо для приготовления основы (сиропа) для желе?

- А) Жарочный шкаф
- Б) Электрическая плита

- В) Миксер
3. Какой инвентарь используется для взбивания муссов и самбуков?
- А) Деревянная лопатка
- Б) Сито
- В) Венчик или миксер
4. Для чего используется холодильный стол или шкаф в процессе работы?
- А) Для хранения продуктов
- Б) Для быстрого застывания желированных блюд
- В) Для нарезки ингредиентов
5. Какие желирующие вещества чаще всего используются?
- А) Крахмал
- Б) Желатин или агар-агар
- В) Пектин
6. Какая посуда используется для отпуска (подачи) желе?
- А) Тарелки
- Б) Креманки, стаканы, порционные формочки
- В) Соусники
7. Какую предварительную обработку проходит желатин перед добавлением в сироп?
- А) Измельчается
- Б) Замачивается в холодной воде для набухания
- В) Не требует обработки
8. Какое оборудование обеспечивает порционирование самбуков?
- А) Сито
- Б) Кондитерский мешок
- В) Ложка для мороженого
9. В чем разница между муссом и желе?
- А) Мусс – запеченный, желе – вареное
- Б) Мусс – взбитая пенообразная масса, желе – прозрачная
- В) Мусс готовится без желатина
10. Температура °С подачи желированных сладких блюд?
- А) 10-12
- Б) 2-4
- В) 6-8

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	Б	3
3	В	3
4	Б	3
5	Б	3
6	Б	3
7	Б	3
8	Б	3
9	Б	3
10	А	3

Критерии оценок:

- Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
- 21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
- 24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
- 27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 19 Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению замороженных сладких блюд (мороженого, парфе)

Письменный опрос

Вариант 1

Охарактеризуйте организацию и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению замороженных сладких блюд (мороженого, парфе);

Вариант 2

1. Назовите по рисункам механическое оборудование холодного цеха и охарактеризуйте его назначение:



Эталон ответов: Механическое оборудование холодного цеха:

а - взбивальная машина (настольная); б - блендер с дополнительной насадкой для взбивания; в - миксер для коктейлей; г - привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания; д - процессор кухонный; е - куттер для тонкого измельчения, приготовления фруктовых пюре; ж - слайсер для тонкой нарезки плодов; з - пакоджет для приготовления смузи, фруктовых пюре, мороженого

Вариант 3

1. Опишите по рисунку Организацию рабочего места по приготовлению холодных сладких блюд и перечислите оборудование, инвентарь и инструменты



Эталон ответов: 1. Организация рабочего места по приготовлению холодных сладких блюд (стол с охлаждаемым шкафом, полками для хранения настольного оборудования, механизмов, инвентаря, инструментов, куттер, слайсер, разделочная доска для фруктов, гастроемкости, ножи, инструменты)

Вариант 4

1.. Назовите механическое и вспомогательное оборудование холодного цеха, изображённое на рисунке, и опишите его назначение

а

б

в



г

д

е

Эталон ответов: 1. а - передвижная моечная ванна; б - передвижная тележка; в – передвижной стеллаж; г -привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания; д -процессор кухонный; е -куттер для тонкого измельчения, приготовления фруктовых пюре.

Вариант 5

1. Назовите изображённые на рисунке инструменты, инвентарь, приспособления и механизмы для приготовления холодных сладких блюд:

а

б

в

г



д

е

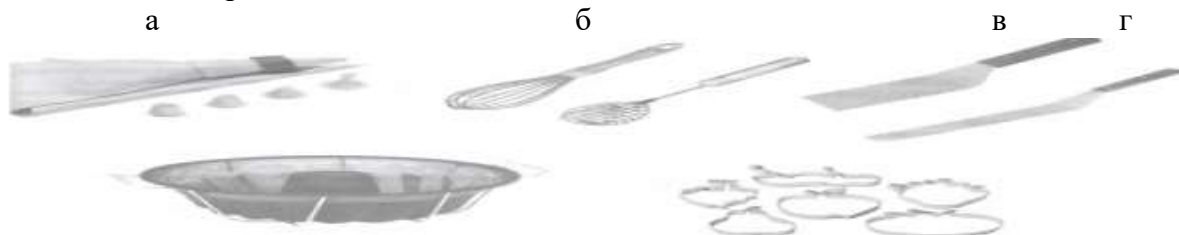
ж

з

Эталон ответов: 1. а - шумовка; б - дуршлаг; в - черпак; г - сито барабанное; д - сито конусообразное; е - веселка; ж - разливные ложки для соусов, гарниров; з - силиконовые кисточки

Вариант 6

1. Назовите изображённые на рисунке инструменты, инвентарь, приспособления и механизмы для приготовления холодных сладких блюд:



а

б

в

г

д

е

Эталон ответов: 1. а - кондитерский мешок с насадками; б - венчики для взбивания (прутковый, пружинный); в - лопатка; г - шпатель кондитерский; д - формочка силиконовая порционная; е - вырубки для гренок

Тестовое задание

1. Какое оборудование является основным для приготовления мягкого мороженого?
 - а) Пекарский шкаф
 - б) Фризёр
 - в) Пароконвектомат
2. При какой температуре °C рекомендуется хранить готовое парфе?
 - а) 0
 - б) -5
 - в) -18
3. Какой инвентарь используется для порционирования мороженого?
 - а) Кондитерский мешок
 - б) Ложка-ледокол (спринг-ложка)
 - в) Силиконовая лопатка
4. В каком цехе организуется рабочее место по приготовлению замороженных десертов?
 - а) Горячий цех
 - б) Овощной цех
 - в) Холодный цех
5. Что необходимо для приготовления парфе, кроме холодильного оборудования?
 - а) Фритюрница
 - б) Взбивальная машина (миксер)
 - в) Плита
6. Какой процесс обеспечивает кремообразную структуру мороженого без крупных кристаллов льда?
 - а) Медленное замораживание
 - б) Интенсивное взбивание при замораживании

- в) Растапливание
7. Какие формы чаще всего используют для парфе?
- а) Силиконовые или металлические формы (террины)
- б) Плоские противни
- в) Креманки
8. Как осуществляется подготовка рабочего места перед работой с мороженым?
- а) Подготовка теплого инвентаря
- б) Обеззараживание поверхностей, подготовка охлажденного инвентаря и посуды
- в) Подготовка сухих продуктов
9. Основное требование к ингредиентам для парфе?
- а) Низкая жирность
- б) Высокая жирность (сливки), свежесть
- в) Наличие красителей
10. Что относится к оснащению рабочего места по приготовлению мороженого, парфе?
- а) Весы, мерные емкости, блендер
- б) Шкаф шоковой заморозки
- в) Фризер

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	в	3
3	б	3
4	в	3
5	б	3
6	б	3
7	а	3
8	б	3
9	б	3
10	а, б, в	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 24 Механическое оборудование, используемое для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Универсальная кухонная машина, комплекты сменных механизмов

Письменный опрос

Вариант 1

- 1.Объясните последовательность установки сменных механизмов в горловину универсальных приводов.
2. Каковы ваши действия, если в процессе эксплуатации универсальных приводов появляется повышенный шум или даже стук?
3. Объясните содержание работ по окончании технологической операции.

Вариант 2

- 1.Как классифицируют универсальные приводы?
- 2.Для какой цели на горловине универсальных приводов размещают рукоятку с эксцентриковым устройством (кулачком) или винты?
3. Как маркируются и расшифровываются сменные механизмы?

Вариант 3

- 1.Что называют универсальным приводом и почему?
- 2.Почему выходной вал редуктора называют приводным?
- 3.Перечислите марки универсальных приводов и определите область их применения.

Вариант 4

1. Какое механическое оборудование используют оборудование для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента?
2. В каком цехе используют универсальные приводы ПХ-0,6?

Вариант 5

- 1.Выберите правильный ответ: Устройство, состоящее из электродвигателя с редуктором и имеющее приспособление привода горловины для подсоединения различных сменных механизмов называется:

А)универсальный привод

В)кипятильник

Б)хлеборезка

Г)пароварочный аппарат

2. Назовите признаки работы исправного универсального привода.

- 3.Заполнить таблицу:

Тип универсального привода	Цех установки привода	Сменные механизмы	Назначение сменных механизмов
ПХ – 0,6			

Эталон ответов:

1-А

3. .Заполнить таблицу:

Тип универсального привода	Цех установки привода	Сменные механизмы	Назначение сменных механизмов
ПХ – 0,6	Холодный	МС4-20	Взбивалка
		МС6-10	Мороженица
		МС27-40	Овощерезка
		МС7-100	Протирочный механиз
		МС3-40	соковыжималка

Вариант 6

1. Каковы ваши действия, если в процессе эксплуатации универсального привода электродвигатель издает гудение?
2. Перечислите сменные механизмы к универсальному приводу ПХ-0,6.
3. Какие требования техники безопасности вы должны соблюдать в процессе эксплуатации универсальных приводов?

Вариант 7

- 1.Опишите правила эксплуатации универсальных приводов
- 2.Укажите признаки работы исправного универсального привода.

Вариант 8

- 1.Что называют универсальным приводом и почему?
- 2.Расшифруйте МС2-70; МС4-7-8-20; ПМ 1,1; ПХ-1,1
- 3.Что вы должны сделать, если в процессе эксплуатации универсального привода

Вариант 8

- 1.В чем недостаток и целесообразность применения универсальных приводов?
- 2.Как классифицируют универсальные приводы по назначению?
- 3.Объясните последовательность установки сменных механизмов в горловину универсальных приводов.

Вариант 9

1. Какую функцию выполняет вал электропривода?
2. Приведите примеры как маркируются и расшифровываются сменные механизмы?

Вариант 10

1. Правила техники безопасности вы должны соблюдать в процессе эксплуатации универсальных приводов?
2. Что необходимо сделать по окончании технологической операции работы на приводе со сменным механизмом

Вариант 11

1. Назовите по рисункам механическое оборудование холодного цеха и охарактеризуйте его назначение:



2. Выберите на рисунках универсальную кухонную машину и укажите её назначение.

Эталон ответов: 1. Механическое оборудование холодного цеха:

а - взбивальная машина (настольная); б - блендер с дополнительной насадкой для взбивания; в - миксер для коктейлей; г - привод универсальный с механизмами для нарезки, протираания, взбивания; д - процессор кухонный; е - куттер для тонкого измельчения, приготовления фруктовых пюре; ж - слайсер для тонкой нарезки плодов; з - пакоджет для приготовления смузи, фруктовых пюре, мороженого

2. г – УKM (привод универсальный) для подсоединения сменных механизмов для нарезки, протираания, взбивания

Вариант 12

1. Назовите, какая машина изображена на рисунке, и опишите её устройство.



Вариант 13

1. Назовите, какая машина изображена на рисунке, и опишите её принцип действия и правила эксплуатации.



Вариант 14

1. Назовите механическое и вспомогательное оборудование холодного цеха, изображённое на рисунке, и опишите его назначение

а

б

в



г

д

е

Эталон ответов: 1. а - передвижная моечная ванна; б - передвижная тележка; в – передвижной стеллаж; г -привод универсальный с механизмами для нарезки, протираания, взбивания; д -процессор кухонный; е -куттер для тонкого измельчения, приготовления фруктовых пюре.

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Какое оборудование используется для приготовления муссов, самбуков и взбивания сливок?

- А) Протирочная машина
- Б) Планетарный миксер
- В) Блендер

2. Для получения однородной массы из ягод и фруктов (пюре) применяют:

- А) Куттер или протирочную машину
- Б) Льдогенератор

- В) Соковыжималку
3. Какое устройство необходимо для получения колотого льда при приготовлении коктейлей?
- А) Миксер
Б) Блендер
В) Льдогенератор (или крашмейкер)
4. Для приготовления свежавыжатых соков из цитрусовых используют:
- А) Универсальную соковыжималку
Б) Шнековую соковыжималку
В) Соковыжималку для цитрусовых
5. Что запрещается делать при работе с протирачной машиной?
- А) Использовать толкатель
Б) Загружать продукты во время работы
В) Проталкивать продукты руками
6. Какой тип оборудования предпочтительнее для измельчения орехов или сухофруктов для десертов?
- А) Куттер
Б) Миксер
В) Протирачная машина
7. Основное назначение блендера при приготовлении десертов — это:
- А) Нарезка фруктов кубиками
Б) Приготовление пюре, коктейлей, смешивание компонентов
В) Взбивание густых кремов
8. Какое оборудование обеспечивает быстрое охлаждение или заморозку десертов?
- А) Холодильный стол
Б) Льдогенератор
В) Шкаф шоковой заморозки
9. Что необходимо сделать перед началом работы на механическом оборудовании?
- А) Проверить санитарное состояние и исправность заземления
Б) Включить оборудование в сеть
В) Смазать рабочие части маслом
10. Для приготовления большого количества крема используется:
- А) Погружной блендер
Б) Планетарный миксер с большим объемом дежи
В) Куттер

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	А	3
3	В	3
4	В	3
5	В	3
6	А	3
7	Б	3
8	В	3
9	А	3
10	Б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Что входит в состав универсальной кухонной машины?
А) Только электродвигатель
Б) Универсальный привод и комплект сменных исполнительных механизмов
В) Набор ножей
2. Для чего предназначена УКМ?
А) Для мытья посуды
Б) Для тепловой обработки продуктов
В) Для механизации процессов переработки пищевых продуктов (нарезка, измельчение, замес)
3. Какой сменный механизм используется для приготовления фарша?
А) Механизм для протирания
Б) Взбивальный механизм
В) Мясорубка
4. Для чего используется механизм «Овощерезка»?
А) Для измельчения мяса
Б) Для нарезки, шинковки и протирания овощей
В) Для взбивания крема
5. Что из перечисленного является наиболее популярным видом УКМ?
А) Машины с одной функцией
Б) УКМ с широким набором сменных насадок
В) Бытовые блендеры
6. Какой компонент является базовым в УКМ?
А) Редуктор
Б) Электродвигатель
В) Универсальный привод
7. Какую функцию выполняет взбивальный механизм?
А) Измельчение продуктов
Б) Взбивание белков, кремов, замес жидкого теста
В) Протирание картофеля
8. Зачем нужны сменные механизмы?
А) Для замены привода
Б) Для выполнения различных технологических операций на одном приводе
В) Для увеличения производительности
9. Что необходимо сделать перед сменой рабочего механизма?
А) Отключить машину от электросети
Б) Включить вторую скорость
В) Нажать кнопку «Пуск»
10. Что из перечисленного не является сменным механизмом УКМ?
А) Механизм для перемешивания фарша
Б) Куттер (механизм для тонкого измельчения)
В) Конвекционная печь

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	В	3
3	В	3
4	Б	3
5	Б	3
6	В	3

7	Б	3
8	Б	3
9	А	3
10	В	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 3

1. Как называются приводы, которые используются для приведения в действие одного исполнительного механизма?

- а) индивидуальные;
- б) универсальные;
- в) сменные.

2. Как называют приводы, которые используют для приведения в действие нескольких сменных механизмов?

- а) индивидуальные;
- б) универсальные;
- в) сменные.

3. Как называют приводы, которые используются в одном определенном цехе?

- а) общего назначения;
- б) специализированные;
- в) универсальные. ннзначен назначения назначения

4. Как называются приводы, которые используются в разных цехах?

- а) общего назначения;
- б) специализированные;
- в) универсальные.

5. Что обозначает цифра в маркировке привода ПУ-0,6?

- а) название цеха;
- б) мощность электродвигателя;
- в) завод изготовитель

6. Что обозначает буква Г в маркировке ПГ-0,6?

- а) название цеха;
- б) мощность электродвигателя;
- в) завод изготовитель.

7. Какой сменный механизм имеет марку МС2-70?

- а) многоцелевой механизм;
- б) мясорубка;
- в) овощерезка;

8. Какой сменный механизм имеет марку МС18-160?

- а) многоцелевой механизм;
- б) мясорубка;
- в) овощерезка;

9. Какой сменный механизм имеет марку МС19-1400?

- а) многоцелевой механизм;
- б) мясорубка;
- в) рыхлитель.

10. Какой сменный механизм имеет марку МС4-7-8-20?

- а) многоцелевой механизм;
- б) мясорубка;
- в) овощерезка;

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	а	3
2	б	3
3	б	3
4	в	3
5	б	3
6	а	3
7	б	3
8	в	3
9	в	3
10	а	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

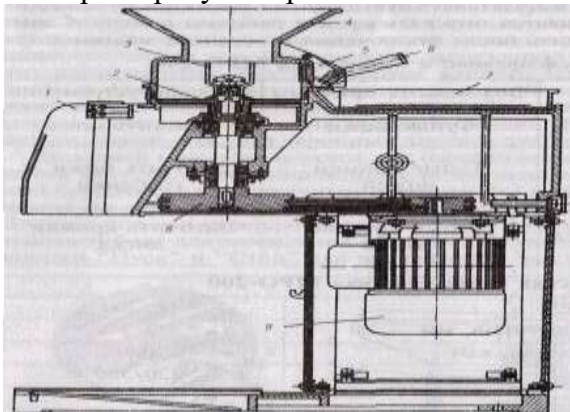
Урок 26 Протирачная машина

Карточки-задания

Карточка 1

1. Назовите обозначенные цифрами 1-9 части протирающей машины МП-800.

2. Охарактеризуйте правила безопасной эксплуатации машины МП-800.



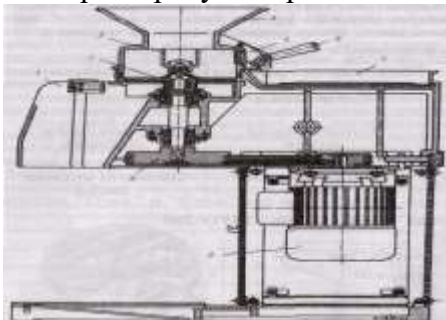
Эталон ответов: 1. 1- лоток для выгрузки продуктов, 2- решётка, 3-лопастной ротор, 4- загрузочный бункер, 5- люк для отходов, 6-ручка с эксцентриковым зажимом, 7- ёмкость для сбора отходов, 8- электродвигатель ,9-клиноременная передача.

Карточка2

1. Какая машина изображена на рисунке?

2. Опишите устройство данной машины.

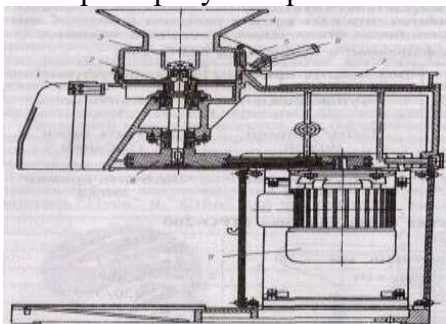
3. Охарактеризуйте правила безопасной эксплуатации машины МП-800.



Эталон ответов: 1. Сменный механизм для выжимания сока МС3-40

Карточка3

- 1.Какая машина изображена на рисунке?
- 2.Охарактеризуйте правила безопасной эксплуатации данной машины.



Эталон ответов: 1. Сменный механизм для выжимания сока МС3-40

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Каково основное назначение протирачной машины?
 - А) Нарезка овощей кубиками
 - Б) Измельчение продуктов до пюреобразной консистенции
 - В) Замес теста
2. Какие рабочие органы обычно используются в протирачных машинах?
 - А) Ножи и решетки
 - Б) Взбиватели
 - В) Ротор (лопасти) и сито
3. Что запрещено делать во время работы протирачной машины?
 - А) Загружать продукты
 - Б) Проталкивать продукты руками в рабочую камеру
 - В) Использовать толкатель
4. Для чего используется сменное сито с различным диаметром отверстий?
 - А) Для регулировки скорости вращения
 - Б) Для изменения степени измельчения (протираания)
 - В) Для увеличения мощности
5. Машины, совмещающие функции нарезки и протираания, называются:
 - А) Универсальные кухонные машины
 - Б) Овощерезательные машины
 - В) Протирачные механизмы
6. Перед санитарной обработкой протирачной машины необходимо:
 - А) Очистить рабочую камеру
 - Б) Выключить и обесточить машину
 - В) Разобрать ротор
7. Какой продукт НЕ рекомендуется протирать на стандартной протирачной машине?
 - А) Вареный картофель
 - Б) Творог
 - В) Свежая морковь (без предварительной варки)
8. Из каких основных частей состоит протирачная машина?
 - А) Привод, рабочая камера, сито, ротор
 - Б) Двигатель, нож, чаша
 - В) Корпус, решетка, толкатель
9. Куда поступает протертый продукт в большинстве машин?
 - А) Назад в загрузочный бункер
 - Б) В подставленную емкость
 - В) В камеру предварительной обработки
10. Почему нельзя сильно давить толкателем на продукт?

- А) Продукт станет слишком жидким
- Б) Может сработать защита или сломаться ротор
- В) Машина начнет вибрировать

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	В	3
3	Б	3
4	Б	3
5	А	3
6	Б	3
7	В	3
8	А	3
9	Б	3
10	Б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Каково основное назначение машины МП-800?

- а) Измельчение сырого мяса
- б) Протираание вареных продуктов (овощей, фруктов, творога)
- в) Замешивание теста
- г) Нарезка овощей

2. Из каких основных частей состоит протирачный механизм?

- а) Нож и чаша
- б) Ротор (с лопастями) и сито
- в) Вал и шнек
- г) Диск и толкатель

3. Что служит рабочим органом в протирачной машине МП-800?

- а) Бильные пальцы
- б) Ротор с лопастями
- в) Сменные ножи
- г) Спиральный винт

4. В какую часть машины загружается продукт?

- а) В рабочую камеру через загрузочную воронку
- б) Непосредственно на сито
- в) В поддон для отходов
- г) В электродвигатель

5. Как действует принцип протираания в машине МП-800?

- а) Продукт протирается через сито с помощью вращающихся лопастей
- б) Продукт измельчается ножами
- в) Продукт протирается за счет центробежной силы без сита
- г) Продукт перетирается между двумя дисками

6. Что происходит с твердыми фракциями (кожица, семена) во время работы?

- а) Они превращаются в пюре
- б) Они выводятся через специальный патрубок
- в) Они остаются на роторе
- г) Они выпадают вместе с пюре

7. Какова основная мера безопасности при работе с МП-800?

- а) Проталкивать продукт руками
- б) Использовать деревянный пестик/толкатель
- в) Открывать крышку во время работы

8. Чем рекомендуется очищать сито после работы?

- а) Ножом
- б) Щеткой или скребком
- в) Металлической губкой

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	б	4
3	б	4
4	а	4
5	а	4
6	б	4
7	б	3
8	б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 28 Машина для тонкой нарезки продуктов (слайсер)

Карточки-задания

Карточка 1

Опишите кратко назначение и устройство слайсера

Карточка 2

Опишите принцип действия слайсера и правила безопасной организации работы на слайсере

Карточка 3

1.Опишите организацию рабочего места при работе слайсера.

2.Как определить заточку лезвия ножа слайсера?

Карточка 4

1.Назовите по рисункам механическое оборудование холодного цеха и охарактеризуйте его назначение:

а

б

в



г



д



е



ж

з

2. Выберите на рисунках слайсер и укажите его назначение.

Эталон ответов: 1. Механическое оборудование холодного цеха:

а - взбивальная машина (настольная); б - блендер с дополнительной насадкой для взбивания; в - миксер для коктейлей; г - привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания; д - процессор кухонный; е - куттер для тонкого измельчения, приготовления фруктовых пюре; ж - слайсер для тонкой нарезки плодов; з - пакоджет для приготовления смузи, фруктовых пюре, мороженого

2. ж - слайсер для тонкой нарезки плодов

Карточка 5

1. Укажите, какая машина изображена на рисунке, и опишите её устройство.



Эталон ответов: 1. Слайсер

Карточка 6

1. Укажите, какая машина изображена на рисунке, и опишите её принцип действия и правила эксплуатации..



Эталон ответов: 1.Слайсер

Карточка 7

1.Опишите правила эксплуатации слайсера по рисунку.

а



б



в



г

д

Эталон ответов: 1. Нарезание плодов с помощью слайсера:

а - организация рабочего места для нарезки плодов на слайсере; б - закрепление продукта в лотке; в - установка регулятором толщины нарезки; г - пуск двигателя; д - прием нарезанного лимона и перекладывание в функциональную емкость

Тестовое задание

1. Что означает термин "слайсер" в переводе с английского?

- а) Измельчитель
- б) Ломтик (slice)
- в) Мясорубка
- г) Нарезка

2. Какова главная цель использования слайсера?

- а) Быстрая и ровная нарезка продуктов
- б) Заморозка продуктов
- в) Приготовление пюре
- г) Отбивание мяса

3. На какие продукты рассчитан стандартный слайсер?

- а) Только хлеб
- б) Только сыр
- в) Колбасы, сыры, овощи, гастрономия
- г) Только гастрономические продукты

4. Какой диапазон толщины нарезки обычно обеспечивает слайсер?

- а) 1-16 мм
- б) 5-50 мм
- в) 0.1-0.5 мм
- г) 1-2 см

5. Какая мощность оптимальна для профессионального слайсера в ресторане?

- а) 50-80 Вт
- б) 200 Вт и выше
- в) 10-20 Вт
- г) 2000 Вт

6. Для чего используется дисковый нож с зубчатой заточкой?

- а) Для нарезки мягкого сыра
- б) Для нарезки хлеба
- в) Для нарезки замороженного мяса
- г) Для нарезки гастрономических пародуктов

7. Какую безопасность обеспечивает слайсер?
- Автоматическое отключение при снятии продукта
 - Наличие защитного кожуха и толкателя
 - Оба варианта
8. Как называется деталь, на которую кладут продукт?
- Нож
 - Каретка
 - Заточка

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	а	4
3	в	4
4	а	4
5	б	4
6	б	4
7	в	3
8	б	3

Критерии оценок:

- Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
 21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
 24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
 27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 30 Куттер

Устный опрос

- Для чего предназначен куттер и каково его устройство?
- Как производят замену ножа куттера?
- Каковы правила безопасной эксплуатации куттера?
- Какую санитарную обработку проводят после работы куттера?

Карточки-задания

Карточка 1

- Назовите по рисункам механическое оборудование холодного цеха и охарактеризуйте его назначение:



д



е



2. Выберите на рисунках куттер и укажите его назначение.

Эталон ответов: 1. Механическое оборудование холодного цеха:

а - взбивальная машина (настольная); б - блендер с дополнительной насадкой для взбивания; в - миксер для коктейлей; г - привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания; д - процессор кухонный; е - куттер для тонкого измельчения, приготовления фруктовых пюре; ж - слайсер для тонкой нарезки плодов; з - пакоджет для приготовления смузи, фруктовых пюре, мороженого

2. е - куттер для тонкого измельчения, приготовления фруктовых пюре

Карточка 2

1. Назовите, какая машина изображена на рисунке.
2. Опишите правила эксплуатации данной машины.



Эталон ответов: 1. Куттер

Карточка 3

1. Назовите, какая машина изображена на рисунке.
2. Опишите устройство данной машины.



Эталон ответов: 1. Куттер

Тестовое задание

1. Что такое куттер?
 - А) Печь для выпечки хлеба.
 - Б) Высокоскоростной измельчитель продуктов.
 - В) Аппарат для упаковки продуктов.
2. Какое основное назначение куттера?
 - А) Нарезка овощей кубиками.
 - Б) Тонкое измельчение мяса, приготовление фарша, паштетов и эмульсий.
 - В) Замораживание продуктов.
3. Из каких основных частей состоит куттер?
 - А) Чаша, ножи (крыльчатка), двигатель, крышка.
 - Б) Конвейерная лента, ножи, пульт управления.
 - В) Барабан, сито, шнек.
4. В чем отличие куттера от кухонного комбайна?
 - А) Куттер работает медленнее.
 - Б) Куттер предназначен для гораздо более тонкого измельчения и работы с вязкими продуктами.

- В) Куттер предназначен только для сухих продуктов.
5. Что можно приготовить с помощью куттера?
- А) Колбасный фарш, эмульсию для сосисок, майонез, паштеты, ореховую пасту.
Б) нашинковать капусту.
В) Запечь мясо.
6. На что влияет количество ножей в куттере?
- А) На время измельчения: чем больше ножей, тем быстрее и качественнее результат.
Б) Только на цену оборудования.
В) На цвет готового продукта.
7. Как правильно загружать продукты в куттер?
- А) Заполнять чашу до самого верха.
Б) Заполнять не более 1/3 - 1/2 объема чаши, чтобы обеспечить качественное перемешивание.
В) Продукты загружаются только в жидком виде.
8. Какое правило безопасности является главным при работе с куттером?
- А) Работать без крышки, чтобы видеть процесс.
Б) Загружать продукты при работающих ножах.
В) Работа только с закрытой крышкой, использование блокировочных механизмов.
9. Для чего используют вакуумные куттеры?
- А) Для измельчения без доступа воздуха, что улучшает структуру фарша и увеличивает срок хранения.
Б) Для работы при низких температурах.
В) Для быстрой очистки рыбы.
10. В чем преимущество куттера перед мясорубкой?
- А) Куттер дешевле.
Б) Куттер позволяет получить эмульсию, которую невозможно сделать мясорубкой, и работает универсальнее.
В) Куттер занимает меньше места.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	Б	3
3	А	3
4	Б	3
5	А	3
6	А	3
7	Б	3
8	В	3
9	А	3
10	Б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 32 Пакоджет

Устный опрос

1.Для чего предназначен аппарат для тонкого измельчения замороженных продуктов (пакоджет) и каково его устройство?

2. Каковы правила безопасной эксплуатации аппарата для тонкого измельчения замороженных продуктов (пакоджета)?

3 Какую санитарную обработку производят после работы пакоджета?

Карточки-задания

Карточка 1

1. Назовите по рисункам механическое оборудование холодного цеха и охарактеризуйте его назначение:



2. Выберите на рисунках пакоджет и укажите его назначение.

Эталон ответов: 1. Механическое оборудование холодного цеха:

а - взбивальная машина (настольная); б - блендер с дополнительной насадкой для взбивания; в - миксер для коктейлей; г - привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания; д - процессор кухонный; е - куттер для тонкого измельчения, приготовления фруктовых пюре; ж - слайсер для тонкой нарезки плодов; з - пакоджет для приготовления смузи, фруктовых пюре, мороженого

2. з - пакоджет для приготовления смузи, фруктовых пюре, мороженого

Карточка 2

1. Назовите, какая машина изображена на рисунке.

2. Опишите правила эксплуатации данной машины.



Эталон ответов: 1.Пакоджет

Карточка 2

1. Назовите, какая машина изображена на рисунке.
2. Опишите устройство данной машины.



Эталон ответов: 1.Пакоджет

Тестовое задание

1. Что такое «пакоджеттинг»?
 - А. Замораживание продуктов при -10°C
 - Б. Измельчение замороженных продуктов под давлением до однородной консистенции
 - В. Взбивание сливок в эмульсию
2. Какова идеальная температура $^{\circ}\text{C}$ хранения продуктов в контейнерах Pacojet перед обработкой?
 - А. $-4 \dots -6$
 - Б. $-8 \dots -10$
 - В. $-20 \dots -22$
3. Что означает использование синей крышки (по системе кодировки Pacojet)?
 - А. Птица
 - Б. Молочные продукты
 - В. Рыба и морепродукты
4. Что делать, если при обработке сорбет получился в виде порошка?
 - А. Добавить сахарный сироп и обработать снова
 - Б. Добавить сливки
 - В. Поставить в холодильник на 10 минут
5. Какое давление создается внутри прибора во время работы?
 - А. 0.5 бар
 - Б. 1 бар
 - В. 2 бар

6. Какая крышка используется для продуктов высокой стоимости (черный трюфель, икра)?
 А. Белая
 Б. Зеленая
 В. Золотая
7. Почему нельзя переполнять контейнер выше отметки?
 А. Нож не поместится
 Б. Продукт при расширении может повредить нож или вытечь
 В. Время обработки увеличится
8. Какое действие поможет, если мусс недостаточно легкий?
 А. Добавить 2 ст. ложки жидкости и обработать снова
 Б. Заморозить сильнее
 В. Заменить нож
9. Можно ли обрабатывать в РасоJet горячие продукты?
 А. Да, это специальная функция
 Б. Нет, только замороженные
 В. Только сладкие блюда
10. В чем отличие функции «РасоJet Соупе» (или функции «без давления»)?
 А. Обработка рыхлых продуктов без сжатия
 Б. Быстрая очистка
 В. Приготовление фарша

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	В	3
3	В	3
4	А	3
5	Б	3
6	В	3
7	Б	3
8	А	3
9	Б	3
10	А	3

Критерии оценок:

- Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
 21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
 24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
 27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 34 Соковыжималка

Карточки-задания

Карточка 1

1. Для чего предназначены приводной вал и рабочая камера сменного механизма для выжимания сока из ягод и фруктов МС3-40?
2. Как уменьшить влажность жома (отжимков)?
3. Каковы санитарно-гигиенические правила к механическому оборудованию?

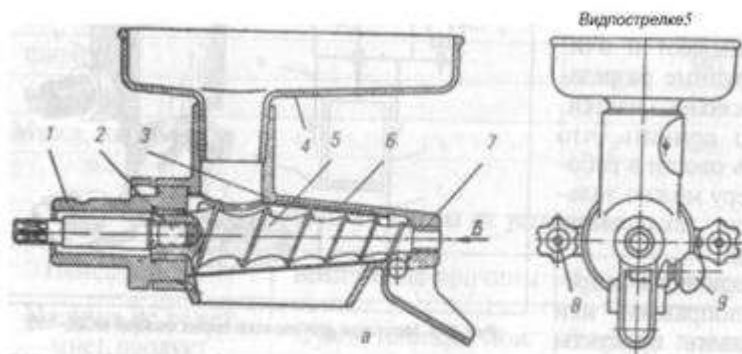


Рис. 2-9. Соковыжималка MC3-40 (экстрактор).

1 - корпус; 2 - приводной вал; 3 - рабочая камера; 4 - загрузочная чаша; 5 - шнек; 6 - сетка;
7 - подшипник; 8 - откидные болты; 9 - регулировочный винт.

Карточка 2

1. Для чего предназначен сменный механизм для выжимания сока из ягод и фруктов MC3-40?
2. Для чего предназначены загрузочная чаша и откидные болты сменного механизма для выжимания сока из ягод и фруктов MC3-40?
3. Каковы правила безопасной эксплуатации сменного механизма для выжимания сока из ягод и фруктов MC3-40?

Карточка 3

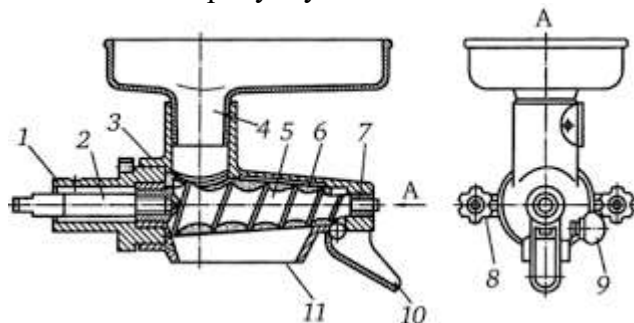
1. К какому универсальному приводу можно подсоединить механизм для выжимания сока из ягод и фруктов MC3-40?
2. Для чего предназначены шнек и сетка сменного механизма для выжимания сока из ягод и фруктов MC3-40?
3. Каков принцип действия сменного механизма для выжимания сока из ягод и фруктов MC3-40?

Карточка 4

1. Из каких частей состоит механизм для выжимания сока из ягод и фруктов MC3-40?
2. Как подсоединяется сменный механизм для выжимания сока из ягод и фруктов MC3-40 к универсальному приводу?
3. Сколько съёмных сеток прилагается к сменному механизму для выжимания сока из ягод и фруктов MC3-40?

Карточка 5

1. Назовите по рисунку части сменного механизма MC3-40, обозначенные цифрами 1-11.



2. Какую санитарную обработку производят после окончания работы механизма MC3-40?
Эталон ответов: 1. 1-корпус, 2-приводной вал, 3-рабочая камера, 4-загрузочная чаша, 5-шнек, 6-сетка, 7-подшипник, 8-лоток для удаления жома, 9-сливное устройство, 10-откидной болт, 11-регулирующий винт.

Карточка 6

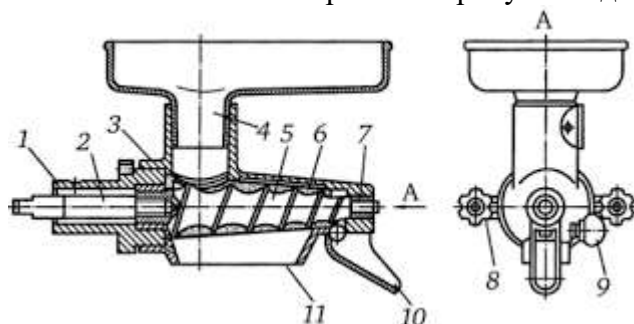
1. Назовите, какие соковыжималки изображены на рисунке, и укажите их назначение:



Эталон ответов: 1. Соковыжималки: а - для отжима сока из citrusовых; б - для отжима сока из citrusовых вручную в небольших количествах; в - пресс для получения сока из citrusовых, гранатов вручную; г - сквизер (ручной пресс) для отжима сока из долек лимона, апельсина; д - центробежная универсальная для отжима сока из разных фруктов; е - шнековая универсальная для отжима сока из различных фруктов и шнек

Карточка 7

1. Какой механизм изображён на рисунке и для чего он предназначен?.



2. Опишите принцип действия и правила эксплуатации данного механизма.

Эталон ответов: 1. Механизм для выжимания сока из ягод и фруктов МС3-40

Тестовое задание

1. Для чего предназначен сменный механизм МС3-40?

- А) Для нарезки овощей
- Б) Для получения сока из овощей и фруктов
- В) Для протираания продуктов

2. Какое действие необходимо выполнить ПЕРЕД разборкой соковыжималки МС3-40?

- А) Загрузить продукты
- Б) Выключить привод
- В) Снять сетку

3. Чем разрешается проталкивать продукты в загрузочный бункер?

- А) Рукой
- Б) Ножом
- В) Специальным толкателем

4. Из каких основных частей состоит механизм МС3-40?

- А) Корпус, рабочая камера, коническая сетка, толкатель
- Б) Ножи, решетка, шнек
- В) Блендер, чаша, крышка

5. Куда загружают продукты в сменном механизме МС3-40?

- А) В рабочую камеру
- Б) В загрузочный лоток

- В) В сетку
6. Влажность жома после отжимания сока регулируется:
- А) Откидным болтом
- Б) Регулировочным винтом
- В) Шнеком
7. Как прикрепляется сменный механизм МСЗ-40 к горловине привода:
- А) Откидными болтами
- Б) Хвостовик сменного механизма вводят в горловину привода
- В) Шнек подсоединяют к валу привода
8. Шнек в механизме МСЗ-40 представляет собой:
- А) Однозаходный конусный шнек
- Б) Двухзаходный цилиндрический шнек
- В) Винт
9. Установите правильную последовательность действий по окончании работы механизма МСЗ-40:
- А) Разбирают сменный механизм
- Б) Промывают горячей водой
- В) Выключают привод
10. Сколько разгрузочных окон имеет корпус механизма МСЗ-40:
- А) Один для сливания сока, второй для выхода жома
- Б) Два для сливания сока, один для выхода жома
- В) Сок сливается через сетку

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	В	3
3	В	3
4	А	3
5	Б	3
6	Б	3
7	Б	3
8	А	3
9	В, А, Б	3
10	А	3

Критерии оценок:

- Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
- 21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
- 24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
- 27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 36 Взбивальные машины, миксер

Карточки-задания

Карточка 1

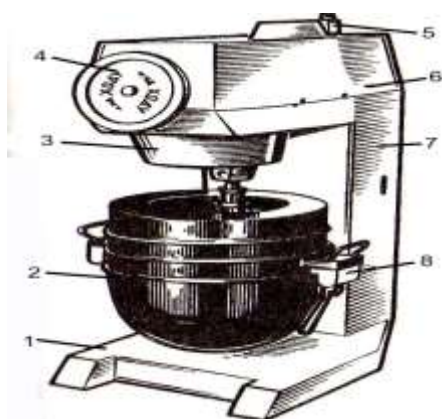
Расшифруйте маркировку машин: МВ-35 М, МВ-60

2. Что имеется во взбивальной машине для планомерного изменения скоростей?
3. Как проводят санитарную обработку взбивальной машины по окончании работы?

Эталон ответов: МВ-35 М – машина взбивальная вместимость бака 35л модернизированная; МВ-60 – машина взбивальная вместимость бака 60л

Карточка 2

1. Назовите указанные на рисунке цифрами 1-8 основные части взбивальной машины МВ-35М



2. Какой взбиватель необходим на машине МВ-35М для приготовления сливок, майонеза, мусса?

Эталон ответов: 1. 1-чугунная плита, 2-бак, 3-планетарный механизм, 4-маховик, 5-рукоятка, 6- крышка, 7-корпус, 8-кронштейн

Карточка 3

1 Какая машина изображена на рисунке и для чего она предназначена?

2.Опишите правила эксплуатации данной машины



Эталон ответов: 1.Взбивальная машина

Карточка 4

1. Заполнить таблицу.

Название машин и механизмов	Приводной механизм	Емкость бачка, л	Рабочие органы	Как регулируется скорость
МВ-35М				
МВ-60				

МВ-6				
------	--	--	--	--

Эталон ответов: 1.

Заполнить таблицу.

Название машин и механизмов	Приводной механизм	Емкость бачка, л	Рабочие органы	Как регулируется скорость
МВ-35М	Электродвигатель, клиноременной вариатор скоростей, зубчатые передачи, планетарный редуктор	35	4 сменных взбивателя-прутковый, плоскорешётчатый, крючкообразный, рамный	При включенной машине
МВ-60	Электродвигатель, коробка скоростей	60	3 сменных взбивателя – прутковый, плоскорешётчатый, крючкообразный	При выключенной машине
МВ-6	Электродвигатель, клиноременной вариатор скоростей, зубчатые передачи	6	2 сменных взбивателя – прутковый и четырёхлопастной	При включенной машине

Карточка 5

1. Найди ошибки и укажи их!

- Во всех взбивальных машинах регулируем скорость на ходу.
- Проверяем МВ-35М на холостом ходу, не выключая, загружаем продукты.
- МВ-60 имеет концевые выключатели электродвигателя.
- МВ-6 имеет подкатную тележку.
- При наличии ограждений и окон загрузки допускается загрузка продуктов на ходу взбивальных машин.
- Взбиватели МВ-60 крепятся к валу с помощью фигурного винта.
- Взбиватель при работе должен касаться стенок и дна бачка, чтобы интенсивно взбивать смеси.

Эталон ответов: 1. 1. Во всех взбивальных машинах регулируем скорость на ходу. – В машине МВ-60 скорость регулируется при выключенной машине.

2. Проверяем МВ-35М на холостом ходу, не выключая, загружаем продукты.- Проверяют работу на холостом ходу, выключают, загружают продукты, включают.

3. МВ-60 имеет концевые выключатели электродвигателя. – Не имеет

4. МВ-6 имеет подкатную тележку. – Не имеет

5. При наличии ограждений и окон загрузки допускается загрузка продуктов на ходу взбивальных машин. – Только в машине МВ-35М.

6. Взбиватели МВ-60 крепятся к валу с помощью фигурного винта.

7. Взбиватель при работе должен касаться стенок и дна бачка, чтобы интенсивно взбивать смеси. - Взбиватель при работе НЕ должен касаться стенок и дна бачка, чтобы интенсивно взбивать смеси.

Карточка 6

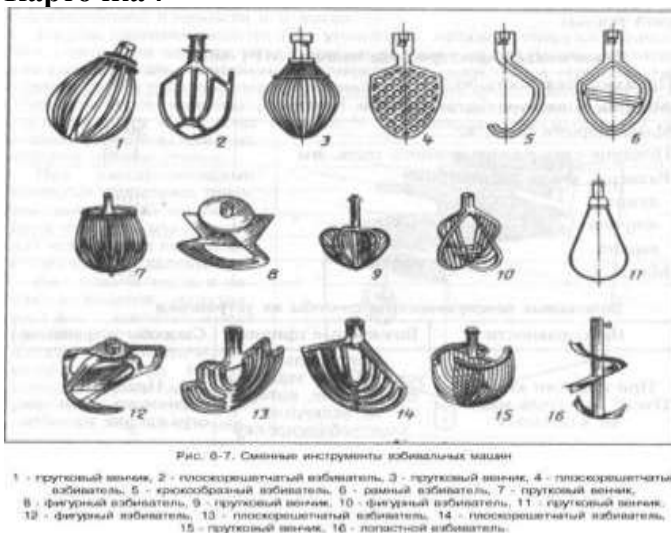


1. Укажите, для чего предназначены сменные взбиватели от 1 до 8.

2. Каков принцип действия и правила эксплуатации взбивальной машины MB-35M?

Эталон ответов: 1. 1, 3, 7 – прутковый венчик для взбивания жидких смесей; 2, 4 – плоскорешётчатый взбиватель для взбивания густых смесей; 5 – крючкообразный взбиватель для взбивания крутого теста; 6 – рамный взбиватель для взбивания крутого теста; 8 – фигурный взбиватель для взбивания густых смесей.

Карточка 7



1. Укажите, для чего предназначены сменные взбиватели от 9 до 16.

2. Каков принцип действия и правила эксплуатации взбивальной машины MB-60?

Эталон ответов: 1. 9, 11, 15 – прутковый венчик для взбивания жидких смесей; 10 – фигурный взбиватель для взбивания густых смесей; 12, 13, 14 – плоскорешётчатые взбиватели для взбивания густых смесей; 16 – лопастной взбиватель для взбивания песочного теста, густых кремов.

Карточка 8

1. Как переключают скорость во взбивальных машинах?

2. Каковы правила безопасной эксплуатации взбивальной машины MB-6?

Карточка 9

Планетарный миксер GL-SM5, 1GR

КОНСТРУКЦИЯ



- 1) Откидная головка
- 2) Защитная крышка чаши
- 3) Чаша
- 4) Основание
- 5) Крышка основания
- 6) Ножки
- 7) Регулятор скорости
- 8) Регулятор подъема головки миксера
- 9) Мешалка-венчик
- 10) Мешалка-крюк для теста
- 11) Мешалка-битер
- 12) Защитная крышка мешалок

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Параметры электросети: 220 В, 50 Гц
 Мощность: 1000 Вт
 Объем чаши: 5 литров
 6 скоростей (3800-18000 об/мин)

1. Каковы правила эксплуатации миксера при приготовлении коктейлей, различных напитков?

Карточка 10

1. Назовите по рисункам механическое оборудование холодного цеха и охарактеризуйте его назначение:

а



б



в



г



д



е





ж

з

2. Выберите на рисунках машины для взбивания и укажите их назначение.

Эталон ответов: 1. Механическое оборудование холодного цеха:

а - взбивальная машина (настольная); б - блендер с дополнительной насадкой для взбивания; в - миксер для коктейлей; г - привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания; д - процессор кухонный; е - куттер для тонкого измельчения, приготовления фруктовых пюре; ж - слайсер для тонкой нарезки плодов; з - пакоджет для приготовления смузи, фруктовых пюре, мороженого

2. а - взбивальная машина (настольная); в - миксер для коктейлей

Карточка 11

1. Назовите, какая машина изображена на рисунке, и укажите её назначение.

2. Опишите принцип действия и правила эксплуатации данной машины



Эталон ответов: 1. Взбивальная машина настольная

Карточка 12

1. Назовите, какая машина изображена на рисунке, и укажите её назначение.

2. Опишите принцип действия и правила эксплуатации данной машины



Эталон ответов: 1. Миксер для коктейлей

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1) Что обозначает цифра 35 в маркировке взбивальной машины?

1. производительность
2. емкость бачка
3. диаметр бачка
4. длина взбивателя

5. скорость
- 2) Какое движение получает взбиватель?
 1. возвратно-поступательное
 2. вращательное
 3. планетарное
 4. качательное
 5. прерывисто-поступательное
- 3) Какой взбиватель предназначен для легкоподвижных масс?
 1. прутковый
 2. замкнутый
 3. крючкообразный
 4. плоскорешетчатый
 5. овальный
- 4) Какой взбиватель предназначен для замеса бисквитного теста?
 1. прутковый
 2. замкнутый
 3. крючкообразный
 4. плоскорешетчатый
 5. овальный
5. Какие взбиватели предназначены для замеса крутого теста?
 1. прутковый
 2. замкнутый
 3. крючкообразный
 4. плоскорешетчатый
 5. овальный
6. С помощью чего крепится взбиватель к валу электродвигателя?
 1. муфта
 2. кронштейн
 3. хвостовик
 4. рукоятка
 5. рычаг

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	2	5
2	3	5
3	1	5
4	4	5
5	3	5
6	1	5

Критерии оценок:

- Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
 21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
 24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
 27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

- 1) Какое движение получает взбиватель?
 1. возвратно-поступательное
 2. вращательное
 3. планетарное
- 2) Какой взбиватель предназначен для замеса бисквитного теста?
 1. прутковый

2. замкнутый
3. крючкообразный
4. плоскорешетчатый
- 3) Какие взбиватели предназначены для замеса крутого теста?
 1. прутковый
 2. замкнутый
 3. крючкообразный
 4. плоскорешетчатый
 5. овальный
- 4) С помощью чего крепится взбиватель к валу электродвигателя?
 1. муфта
 2. кронштейн
 3. хвостовик
 4. рукоятка
 5. рычаг
- 5) Чем крепится бачок?
 1. муфта
 2. кронштейн
 3. хвостовик
 4. рукоятка
 5. рычаг
- 6).Какие машины относят к взбивальным?
 1. С7СМ-0,2
 2. АЭ-1
 3. МВ-35М
 4. АГВ-120
- 7). Для чего предназначен миксер?
 1. для приготовления первых блюд
 2. взбивания различных продуктов
 3. измельчению сухарей
 4. для замешивания теста

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	3	3
2	4	4
3	3	5
4	1	5
5	2	5
6	3	4
7	2,4	4

Тестовое задание 3

1. Взбивальная машина устанавливается на полу:
 - а) МВ – 35М;
 - б) МВ-6;
 - в) МВ-60;
2. Бачок крепится с помощью:
 - а) кронштейна;
 - б) скобок;
 - в) муфты;
3. Имеется лоток для загрузки продуктов во время работы:

- а) МВ-60;
- б) МВ – 35М;
- в) МВ - 6;
- 4. Назначение ограничителя:
 - а) предохраняет бак от раскачивания;
 - б) указывает объем продуктов;
 - в) определяет место взбивателя;
- 5. Регулировку скорости производят на ходу машины:
 - а) МВ-6;
 - б) МВ-60;
 - в) МВ-35;
- 6. Назначение подставки:
 - а) для установки бачка;
 - б) препятствует разбрызгиванию теста;
 - в) для подсоединения взбивателя;
- 7. Комплектуется тележкой:
 - а) МВ-6;
 - б) МВ-35;
 - в) МВ-60;
- 8. Снабжена электроблокировкой:
 - а) МВ-35М;
 - б) МВ-60;
 - в) МВ-6;
- 9. Зазор между дном бочка и взбивателя должен быть:
 - а) 10 мм;
 - б) 8 мм;
 - в) 5 мм;
- 10. Маховик подъема осуществляет:
 - а) подъем и опускание кронштейна;
 - б) подъем и опускание взбивателя;
 - в) подъем и опускание тележки;

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	а	3
2	а	3
3	б	3
4	а	3
5	а, б	3
6	б	3
7	в	3
8	б	3
9	в	3
10	а	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 4

1. Для каких целей чаще всего используются взбивальные машины?

- а) Измельчение мяса

- б) Замес крутого теста
 в) Взбивание кремов, муссов, сливок, замес жидкого теста
 г) Нарезка овощей
2. Что такое «планетарное движение» рабочего органа?
 а) Вращение только вокруг своей оси
 б) Вращение вокруг своей оси и одновременно вокруг оси бака (дежи)
 в) Движение вверх-вниз
 г) Вращение бака вокруг неподвижного венчика
3. Какой рабочий орган используется для приготовления безе и взбитых сливок?
 а) Крюк
 б) Лопатка
 в) Венчик
 г) Нож
4. Какой рабочий орган лучше всего подходит для перемешивания фарша или жидкого теста?
 а) Венчик
 б) Плоскорешётчатый взбиватель
 в) Крюк
 г) Спираль
5. Что из перечисленного является важнейшим правилом техники безопасности?
 а) Смена скорости при включенном двигателе
 б) Загрузка продуктов во время работы
 в) Включение машины только с установленной дежой и защитной решеткой
 г) Зачистка дежи лопаткой при работающем венчике
6. Из каких основных частей состоит взбивальная машина?
 а) Станина, привод, рабочий орган, бак (дежа)
 б) Двигатель, нож, лента
 в) Нож, решетка, шнек
 г) Ротор, статор, бункер
7. Как регулируется скорость вращения венчика в современных машинах?
 а) Переключением передач на ходу
 б) Изменением положения ремня
 в) Вариатором скорости или частотным преобразователем
8. Взбивальная машина МВ-6 имеет взбивателей сменных::
 а) 2
 б) 3
 в) 4

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	в	4
2	б	4
3	в	4
4	б	4
5	в	4
6	а	4
7	в	3
8	а	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 5

1. Какая мощность оптимальна для ручного миксера, чтобы он не перегревался?
А) 100-150 Вт
Б) 300-400 Вт
В) 800-1000 Вт
Г) 200-250 Вт
2. Чем планетарный миксер отличается от обычного стационарного?
А) Венчики вращаются вокруг своей оси и по окружности чаши
Б) У него больше насадок
В) Он работает только на одной скорости
Г) У него больше мощность
3. Какая минимальная мощность рекомендуется для планетарного миксера, если вы планируете часто замешивать густое тесто?
А) 300 Вт
Б) 500 Вт
В) От 1000 Вт
Г) 200 Вт
4. Какой материал чаши считается самым долговечным и гигиеничным?
А) Пластик
Б) Стекло
В) Нержавеющая сталь
Г) Мельхиор
5. Для чего предназначена насадка "крюк"?
А) Для взбивания белков
Б) Для замешивания густого теста
В) Для приготовления пюре
Г) Для взбивания жидких смесей
6. Что важно учитывать при выборе планетарного миксера для кондитера?
А) Только цену
Б) Объем дежи (чаши) и мощность
В) Вес прибора
Г) Число сменных взбивателей
7. Что означает функция "турбо" в миксере?
А) Кратковременное увеличение скорости до максимума
Б) Экономный режим
В) Плавный пуск
8. Какой тип миксера лучше подходит для приготовления больших объемов теста (более 1-2 кг)?
А) Ручной
Б) Стационарный планетарный
В) Насадка в блендере

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	4
2	А	4
3	В	4
4	В	4
5	Б	4
6	Б	4
7	А	3

8	Б	3
---	---	---

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 39 Блендер.

Устный опрос

1.Для чего предназначен блендер и каково устройство стационарного блендера?

2.Каковы правила безопасной эксплуатации стационарного блендера?

3. Для чего предназначен блендер и каково устройство погружного блендера?

4.Каковы правила безопасной эксплуатации погружного блендера?

Карточки-задания

Карточка 1

1.Назовите по рисункам механическое оборудование холодного цеха и охарактеризуйте его назначение:



2.Выберите на рисунках блендер и укажите его назначение.

Эталон ответов: 1.Механическое оборудование холодного цеха:

а - взбивальная машина (настольная); б - блендер с дополнительной насадкой для взбивания; в - миксер для коктейлей; г -привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания; д -процессор кухонный; е -куттер для тонкого измельчения, приготовления фруктовых пюре; ж - слайсер для тонкой нарезки плодов; з - пакоджет для приготовления смузи, фруктовых пюре, мороженого

2. б - блендер с дополнительной насадкой для взбивания;

Карточка 2

1.Назовите, какая машина изображена на рисунке.

2.Опишите правила эксплуатации данной машины.



Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Какой тип блендера лучше всего подходит для приготовления смузи на одного-двух человек?
 - а) Погружной
 - б) Стационарный (мини)
 - в) Стационарный (с большой чашей)
2. Для измельчения льда, орехов и приготовления арахисовой пасты нужна мощность:
 - а) 200–300 Вт
 - б) 400–600 Вт
 - в) 800–1000 Вт и выше
3. В чем преимущество погружного блендера перед стационарным?
 - а) Готовит больший объем
 - б) Более компактен, можно измельчать прямо в кастрюле
 - в) Лучше колет лед
4. Какой материал чаши стационарного блендера безопаснее для горячих супов?
 - а) Пластик
 - б) Стекло
 - в) Металл
5. Что такое импульсный режим?
 - а) Работа на максимальной скорости постоянно
 - б) Работа с кратковременными остановками для максимального измельчения
 - в) Функция для взбивания яиц
6. Как правильно очистить нож погружного блендера сразу после использования?
 - а) Опустить в стакан с теплой водой и нажать кнопку питания (включить на пару секунд).
 - б) Протереть сухой тряпкой.
 - в) Использовать металлическую губку.
7. Какая деталь является «сердцем» погружного блендера?
 - а) Чаша-измельчитель.
 - б) Венчик.
 - в) Моторный блок (ручка).
8. Безопасно ли мыть моторный блок (ручку) погружного блендера под струей воды?
 - а) Да, можно.
 - б) Нет, категорически запрещено.
 - в) Можно, если блендер выключен из розетки.
9. Сколько времени рекомендуется непрерывно использовать погружной блендер (в среднем) для предотвращения перегрева?
 - а) Не более 1 минуты.
 - б) Не более 15-30 секунд.

в) Можно работать непрерывно до 5 минут.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б, в	3
2	в	3
3	б	3
4	б	3
5	б	3
6	а	3
7	в	3
8	б	3
9	б	
10	а	

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Основное назначение блендера — это...

- А) Нарезка продуктов кубиками.
- Б) Измельчение, смешивание, приготовление пюре и эмульсий.
- В) Замораживание продуктов.
- Г) Сушка овощей и фруктов.

2. Какая деталь является «сердцем» погружного блендера?

- А) Чаша-измельчитель.
- Б) Венчик.
- В) Моторный блок (ручка).
- Г) Мерный стакан.

3. Какой тип блендера лучше подходит для приготовления смузи в больших объемах?

- А) Погружной (ручной) блендер.
- Б) Стационарный блендер.
- В) Венчик.

4. Безопасно ли мыть моторный блок (ручку) погружного блендера под струей воды?

- А) Да, можно.
- Б) Нет, категорически запрещено.
- В) Можно, если блендер выключен из розетки.

5. Сколько времени рекомендуется непрерывно использовать погружной блендер (в среднем) для предотвращения перегрева?

- А) Не более 1 минуты.
- Б) Не более 15-30 секунд.
- В) Можно работать непрерывно до 5 минут.

6. В какой последовательности лучше загружать продукты в чашу стационарного блендера?

- А) Твердые, затем мягкие, затем жидкость.
- Б) Жидкость, затем мягкие, затем твердые продукты.
- В) Порядок загрузки не имеет значения.

7. Что нельзя делать при работе с блендером?

- А) Использовать насадки, предусмотренные комплектацией.
- Б) Измельчать слишком твердые продукты или кипящие жидкости (если не разрешено инструкцией).

- В) Начинать работу с медленной скорости.
8. Какое действие необходимо выполнить перед чисткой блендера?
- А) Промыть нож теплой водой.
- Б) Отключить прибор от электросети.
- В) Разобрать чашу.
9. Для чего нужен «турбо-режим» в блендере?
- А) Для постоянной работы.
- Б) Для кратковременного включения на максимальную мощность.
- В) Для экономии электроэнергии.
- Г) Для приготовления крутого теста

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	4
2	В	4
3	Б	3
4	Б	3
5	а	3
6	Б	3
7	А	3
8	Б	3
9	Б	4

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 42. Холодильное оборудование для приготовления холодных сладких блюд, десертов и напитков. Фризер

Устный опрос:

1. Для чего предназначен фризер и из каких частей состоит?
2. Какова классификация фризеров?
3. Каков принцип действия и правила эксплуатации фризера?
4. Как проводят санитарную обработку после работы фризера? Для чего предназначен гранитор и каков принцип его действия?

Карточки-задания

Карточка 1

1. Назовите по рисункам холодильное оборудование холодного цеха и охарактеризуйте его назначение:

а

б



В

Г



Д

Е

2. Выберите на рисунках фризер и укажите его назначение.

Эталон ответов: 1. Холодильное оборудование:

а - стол холодильный/морозильный; б - стол холодильный с охлаждаемой горкой;

в - шкаф шоковой заморозки; г - шкаф холодильный; д - льдогенератор; е - фризер

2. е - фризер для приготовления мороженого;

Карточка 2

1. Назовите, какая машина изображена на рисунке.

2. Опишите правила эксплуатации данной машины.



Карточка 3

1. Назовите, какая машина изображена на рисунке.

2. Опишите классификацию данной машины по производительности и по количеству охлаждающих цилиндров



Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. При какой температуре рекомендуется хранить и отпускать холодные сладкие блюда (желе, муссы, самбуки)?
А) 0...+2 °С
Б) 7...14 °С
В) 15...18 °С
2. Какое оборудование используется для приготовления мороженого в условиях ресторана?
А) Холодильный шкаф
Б) Льдогенератор
В) Фризер
3. Температура внутри камеры морозильного стола для хранения замороженных десертов составляет:
А) 0...+5 °С
Б) -2...-6 °С
В) -18 °С и ниже
4. Какой вид холодильного оборудования лучше всего подходит для демонстрации и хранения холодных десертов в зале?
А) Холодильная горка
Б) Холодильная витрина
В) Шкаф шоковой заморозки
5. Для получения льда (кубикового, чешуйчатого), используемого в напитках, применяют:
А) Морозильный шкаф
Б) Льдогенератор
В) Фризер
6. Основное назначение холодильного стола в холодном цеху:
А) Приготовление десертов
Б) Хранение полуфабрикатов и оформление блюд на охлаждаемой поверхности
В) Заморозка ягод
7. Укажите, что не относится к холодному холодильному оборудованию:
А) Витрина-прилавок
Б) Шкаф для вина
В) Куттер
8. С какой целью используется шкаф шоковой заморозки при приготовлении десертов?
А) Для быстрого охлаждения блюд до +2 °С
Б) Для быстрого замораживания до -18 °С и ниже с сохранением структуры
В) Для хранения фруктов
9. Правила эксплуатации холодильного оборудования включают:
А) Очистку конденсатора от пыли
Б) Установку рядом с плитой
В) Загрузку неохлажденных продуктов
10. В каком цеху осуществляется окончательное оформление холодных сладких блюд?

- А) Горячий цех
- Б) Холодный цех
- В) Овощной цех

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	В	3
3	В	3
4	Б	3
5	Б	3
6	Б	3
7	В	3
8	Б	3
9	А	3
10	б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Что такое фризер?

- а) Холодильник для хранения мороженого.
- б) Аппарат для замораживания и взбивания смеси.
- в) Миксер для коктейлей.

2. Какое мороженое производит фризер?

- а) Только твердое.
- б) Только мягкое.
- в) Мягкое и твердое (в зависимости от типа аппарата).

3. Что происходит со смесью внутри цилиндра?

- а) Охлаждение и перемешивание.
- б) Только заморозка.
- в) Пастеризация.

4. Зачем нужна помпа во фризере?

- а) Для перекачивания смеси из бункера.
- б) Для насыщения смеси воздухом (увеличение объема).
- в) Для очистки цилиндра.

5. Как часто нужно мыть фризер?

- а) Раз в неделю.
- б) Каждый день.
- в) Раз в два дня или чаще (согласно регламенту).

6. Что делать, если фризер издает посторонний глухой звук?

- а) Продолжать работу.
- б) Проверить правильность установки шнека.
- в) Увеличить температуру.

7. Какую смесь используют во фризерах?

- а) Молоко.
- б) Жидкую смесь для мороженого.
- в) Сливки.

8. Что влияет на производительность фризера?

- а) Температура окружающей среды и мощность компрессора.

- б) Цвет корпуса.
 в) Количество кнопок.
 9. Что такое «батч-фризер»?
 а) Фризер для мягкого мороженого.
 б) Фризер для производства твердого мороженого/джелато.
 в) Маленький настольный фризер.
 10. Можно ли ставить фризер рядом с горячими поверхностями?
 а) Да.
 б) Нет (расстояние должно быть не менее 50 см).
 в) Не имеет значения

Правильные ответы:

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	в	3
3	а	3
4	б	3
5	в	3
6	б	3
7	б	3
8	а	3
9	б	3
10	б	3

Критерии оценок:

- Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
 21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
 24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
 27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 43. Гранитор

Устный опрос:

1. Для чего предназначен гранитор и каково его устройство?
2. Каков принцип действия и правила безопасной эксплуатации гранитора?
3. Как проводят санитарную обработку гранитора после работы?

Карточки-задания

Карточка 1

1. Назовите по рисункам холодильное оборудование холодного цеха и охарактеризуйте его назначение:

а

б



В

Г



Д

Е



Ж

2. Выберите на рисунках гранитор и укажите его назначение.

Эталон ответов: 1. Холодильное оборудование:

а - стол холодильный/морозильный; б - стол холодильный с охлаждаемой горкой;

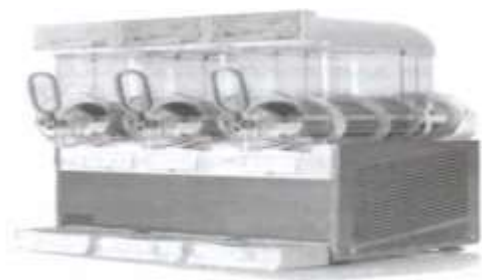
в - шкаф шоковой заморозки; г - шкаф холодильный; д - льдогенератор; е - фризер; ж - гранитор

2. ж- гранитор для приготовления густой снегообразной массы «гранито» из фруктовых соков, пюре, сиропов

Карточка 2

1. Назовите, какая машина изображена на рисунке.

2. Опишите правила эксплуатации данной машины.



Тестовое задание

1. Что такое гранитор?
 - А) Аппарат для помола кофе
 - Б) Аппарат для приготовления замороженных напитков и десертов
 - В) Прибор для охлаждения посуды
2. Какую консистенцию имеет напиток, приготовленный в граниторе?
 - А) Жидкий сок
 - Б) Густой молочный коктейль
 - В) Мелкокристаллическая снежная масса
3. Что используется в качестве основы для приготовления граниты?
 - А) Только вода
 - Б) Соки, сиропы, кофе, вино
 - В) Только молоко
4. Какой минимальный процент сахара необходим для правильной работы гранитора (чтобы смесь не превратилась в лед)?
 - А) 5-7%
 - Б) 13-15%
 - В) 30-40%
5. Основной элемент устройства гранитора, отвечающий за перемешивание и поддержание текстуры?
 - А) Шнек (мешалка)
 - Б) Центрифуга
 - В) Блендер
6. Что из перечисленного НЕ является преимуществом использования гранитора в бизнесе?
 - А) Высокая маржинальность (до 500-800%)
 - Б) Привлекательный внешний вид для клиентов (прозрачные емкости)
 - В) Требуется сложная, ежедневная заморозка продукта в морозильной камере
7. Как правильно называется охлажденная, густая масса, получаемая в аппарате?
 - А) Смужи
 - Б) Слаш
 - В) Сорбет
8. Какую функцию выполняет прозрачная емкость (контейнер) в граниторе?
 - А) Только хранение
 - Б) Демонстрация продукта и привлечение клиентов
 - В) Нагрев смеси
9. Что необходимо делать с гранитором ежедневно?
 - А) Разбирать и промывать шнек и емкость
 - Б) Смазывать двигатель
 - В) Добавлять фреон
10. В чем отличие гранитора от сокоохладителя?
 - А) Гранитор только охлаждает, а сокоохладитель замораживает

Б) Гранитор замораживает до состояния «снега», а сокоохладитель просто держит напиток холодным

В) Разницы нет

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	В	3
3	Б	3
4	Б	3
5	А	3
6	В	3
7	Б	3
8	Б	3
9	А	3
10	Б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 46. Шкафы холодильные, шкафы шоковой заморозки, морозильные, прилавки-витрины

Устный опрос

- 1.Для чего предназначены шкафы холодильные?
- 2.Перечислите части шкафа холодильного.
- 3.Каково устройство компрессионной холодильной машины?
- 4.Каков принцип действия компрессионной холодильной машины.?
- 5.Каковы правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования?
- 6.Какова классификация холодильных шкафов и чем они отличаются друг от друга?
- 7.Для чего предназначены прилавки-витрины?
- 8.Перечислите части прилавка-витрины.
- 9.Как устроены морозильные шкафы?
- 10.Каковы правила эксплуатации шкафов морозильных?
- 11Как устроены шкафы шоковой заморозки?
- 12.Какова экономическая эффективность использования шкафов шоковой заморозки?
- 13.Каковы правила эксплуатации шкафов шоковой заморозки?
- 14..Какую санитарную обработку проводят после окончания работы на машине?

Карточки-задания

Карточка 1

1.Назовите по рисункам холодильное оборудование холодного цеха и охарактеризуйте его назначение:

а

б



В

Г



Д

Е



Ж

2. Выберите на рисунках шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки и укажите их назначение.

Эталон ответов: 1. Холодильное оборудование:

а - стол холодильный/морозильный; б - стол холодильный с охлаждаемой горкой;
в - шкаф шоковой заморозки; г - шкаф холодильный; д - льдогенератор; е - фризер; ж - гранитор

2. в - шкаф шоковой заморозки; г - шкаф холодильный

Карточка 2

1. Назовите, какая машина изображена на рисунке.

2. Опишите правила эксплуатации данной машины.



Карточка 3

1. Назовите, какая машина изображена на рисунке.
2. Опишите назначение и устройство данной машины.



Карточка 4

1. Назовите, какая машина изображена на рисунке.
2. Опишите правила эксплуатации данной машины.



Карточка 5

1. Назовите, какая машина изображена на рисунке.
2. Опишите назначение и устройство данной машины.



Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Какое основное назначение холодильного шкафа?
 - а) Длительное замораживание продуктов.
 - б) Хранение продуктов и напитков при оптимальной температуре.
 - в) Быстрая заморозка полуфабрикатов.
2. Какой температурный режим характерен для среднетемпературного шкафа?
 - а) $-18...-24^{\circ}\text{C}$
 - б) $0...+7^{\circ}\text{C}$.
 - в) $+10...+15^{\circ}\text{C}$
3. Для чего используются морозильные шкафы?
 - а) Хранение замороженных продуктов (-18°C и ниже).
 - б) Охлаждение напитков.
 - в) Хранение овощей.
4. Какую температуру поддерживают в сокоохладительной машине?
 - а) $2-8^{\circ}\text{C}$.
 - б) $0-2^{\circ}\text{C}$
 - в) $8-12^{\circ}\text{C}$
5. Что такое «климатический класс» холодильника?
 - а) Температура окружающей среды, при которой оборудование работает исправно.
 - б) Скорость охлаждения продуктов.
 - в) Тип хладагента.
6. Какое основное отличие холодильного шкафа от камеры?
 - а) Шкаф — готовое к работе оборудование, камера — сборная конструкция.
 - б) Шкаф только для магазинов, камера — для ресторанов.
 - в) Нет отличий.
7. Чем лучше обшивка из нержавеющей стали?
 - а) Быстрее охлаждает.
 - б) Более долговечна, устойчива к коррозии и санитарным обработкам.
 - в) Дешевле.
8. Как называется процесс переноса тепла в холодильнике?
 - а) Теплообмен.
 - б) Работа компрессора.

- в) Цикл работы хладагента.
9. Какова обычная нагрузка на полку в стандартном холодильном шкафу?
- а) До 10 кг.
- б) До 40-60 кг.
- в) До 100 кг.
10. Что входит в регулярное обслуживание холодильного шкафа?
- а) Очистка теплообменников и проверка уплотнителей.
- б) Ежедневная замена фреона.
- в) Покраска корпуса.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	б	3
3	а	3
4	а	3
5	а	3
6	а	3
7	б	3
8	в	3
9	б	3
10	а	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23 баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Какова главная цель использования шкафа шоковой заморозки?
- а) Длительное хранение замороженных продуктов.
- б) Быстрое охлаждение и заморозка с сохранением структуры.
- в) Размораживание продуктов перед приготовлением.
2. Какая температура °С обычно достигается внутри камеры шоковой заморозки?
- а) -10...-20.
- б) -20...-30
- в) -35...-40.
3. Что происходит с продуктом при шоковой заморозке, в отличие от обычной?
- а) Образуются крупные кристаллы льда.
- б) Образуются мелкие кристаллы льда, не повреждающие структуру.
- в) Продукт теряет больше влаги.
4. Какое время, как правило, требуется для заморозки продуктов (например, ягод) в таком шкафу?
- а) 10–12 часов.
- б) 30–50 минут.
- в) 24 часа.
5. Какие продукты можно подвергать шоковой заморозке?
- а) Только готовые блюда.
- б) Только мясо и рыбу.
- в) Все перечисленное, а также ягоды, овощи, выпечку.
6. Что является ключевым фактором, обеспечивающим быстрое замораживание?
- а) Большая толщина стенки шкафа.
- б) Интенсивная циркуляция холодного воздуха (вентиляторы).

- в) Постоянная работа компрессора.
7. Увеличивается ли срок хранения продуктов после такой заморозки?
- а) Да, на 30–50%.
- б) Нет, срок такой же.
- в) Срок уменьшается.
8. Нужно ли соблюдать особые правила при эксплуатации?
- а) Нет, загружать можно как угодно.
- б) Да, необходимы соблюдение правил безопасной эксплуатации и правильная раскладка продукции.
- в) Разницы нет
9. При пользовании шкафом шоковой заморозки расход энергии:
- а) разницы нет
- б) увеличивается.
- в) уменьшается.
10. Чем шкафы шоковой заморозки отличаются от обычных холодильных низкотемпературных шкафов?
- а) Наличием системы принудительной вентиляции
- б) Материалом изготовления корпуса.
- в) Размерами.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	в	3
3	б	3
4	б	3
5	в	3
6	б	3
7	а	3
8	б	3
9	в	3
10	а	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 3

1. Какое главное преимущество морозильного шкафа перед ларем?
- А. Более низкая цена.
- Б. Удобная сортировка продуктов по полкам и ящикам.
- В. Вмещает более крупные куски мяса.
2. Что означает система No Frost в морозильном шкафе?
- А. Необходимо размораживать вручную раз в год.
- Б. Автоматическая система, предотвращающая образование инея.
- В. Функция мгновенной заморозки.
3. На что влияет климатический класс (например, Т или SN)?
- А. На допустимую температуру окружающей среды, где работает шкаф.
- Б. На то, как быстро замерзнет вода.
- В. На максимальный объем загрузки.
4. Какая система разморозки считается более гигиеничной, но требует ручного обслуживания?

- А. Капельная (ручная).
 Б. No Frost.
 В. Смешанная.
5. Что из перечисленного НЕ является важным критерием выбора?
 А. Уровень шума.
 Б. Мощность замораживания.
 В. Цвет ручки внутри камеры.
6. Для чего предназначены шкафы с прозрачной дверью?
 А. Только для дома.
 Б. Для демонстрации и продажи продуктов в магазинах.
 В. Для повышения энергоэффективности.
7. Лучшие узкие морозильные шкафы (до 55 см) обычно оснащены...
 А. Системами No Frost.
 Б. Только стеклянными полками.
 В. Газовым охлаждением.
8. Нужно ли соблюдать особые правила при эксплуатации?
 А) Нет, загружать можно как угодно.
 Б) Да, необходимы соблюдение правил безопасной эксплуатации и правильная раскладка продукции.
 В) Разницы нет
9. При пользовании шкафом шоковой заморозки расход энергии:
 А) разницы нет
 Б) увеличивается.
 В) уменьшается.
10. Чем шкафы шоковой заморозки отличаются от обычных холодильных низкотемпературных шкафов?
 А) Наличием системы принудительной вентиляции
 Б) Материалом изготовления корпуса.
 В) Размерами.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	Б	3
3	А	3
4	А	3
5	В	3
6	Б	3
7	А	3
8	Б	3
9	В	3
10	А	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 4

1. Где чаще всего устанавливают холодильные прилавки-витрины?
 А) В подсобном помещении
 Б) В торговом зале
 В) В зоне разгрузки

2. Для чего служат прилавки-витрины?
- А) Только для хранения продукции
 Б) Для показа и продажи товаров
 В) Для переработки сырья
3. К какому виду оборудования относятся прилавки-витрины?
- А) Механическое оборудование
 Б) Холодильное оборудование
 В) Весоизмерительное оборудование
4. В прилавке-витрине «Пингвин-В» температура^{°C} в витрине:
- А) -1...-2
 Б) -4...-6
 В) 1-2
5. Что используется для демонстрации товаров в нейтральных (нехолодильных) прилавках?
- А) Стеллажи
 Б) Остекленная верхняя часть (прилавков-витрина)
 В) Холодильные лари
6. Что является ключевым фактором, обеспечивающим быстрое замораживание?
- А) Большая толщина стенки шкафа.
 Б) Интенсивная циркуляция холодного воздуха (вентиляторы).
 В) Постоянная работа компрессора.
7. Увеличивается ли срок хранения продуктов после такой заморозки?
- А) Да, на 30–50%.
 Б) Нет, срок такой же.
 В) Срок уменьшается.
8. Нужно ли соблюдать особые правила при эксплуатации?
- А) Нет, загружать можно как угодно.
 Б) Да, необходимы соблюдение правил безопасной эксплуатации и правильная раскладка продукции.
 В) Разницы нет
9. При пользовании шкафом шоковой заморозки расход энергии:
- А) разницы нет
 Б) увеличивается.
 В) уменьшается.
10. Чем шкафы шоковой заморозки отличаются от обычных холодильных низкотемпературных шкафов?
- А) Наличием системы принудительной вентиляции
 Б) Материалом изготовления корпуса.
 В) Размерами.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	Б	3
3	Б	3
4	Б	3
5	Б	3
6	Б	3
7	А	3
8	Б	3
9	В	3
10	А	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 5

Выберите правильный ответ:

1. Холодильное оборудование предприятий общественного питания служит для:
 - а) хранения, демонстрации и реализации продуктов; приготовления и отпуска охлажденных кулинарных изделий, блюд и др)
 - б)это аппарат, в котором происходит кипение жидкого хладагента при низкой температуре за счет теплоты
 - в) состоит из четырех основных элементов, обеспечивающих получение холода.
2. Для хранения при низкой температуре, демонстрации и продажи предварительно охлажденных или замороженных скоропортящихся пищевых продуктов используют:
 - а) Испарители
 - б) Холодильные оборудования
 - в) Механические оборудования
3. Это оборудование предназначено для продажи и хранения продуктов в торговом зале в течение рабочего дня:
 - а) Прилавки
 - б) Витрина
 - в) Лари
4. для хранения рабочего запаса продуктов используют:
 - а) Компрессора и конденсатора
 - б) охлаждаемые прилавки
 - в) Лари и шкафы
5. Холодильное оборудование в зависимости от температурного режима разделяют на:
 - а) безмашинные и машинные способы
 - б) среднетемпературное и низкотемпературное
 - в) с естественной и принудительной циркуляцией
- 6.Различают холодильные агенты?
 - а) среднетемпературное и низкотемпературное
 - б) безмашинные и машинные
 - в) естественные и искусственные
7. По термодинамическим свойствам наилучшим природным холодильным агентом считается ...
 - а) хладон
 - б) аммиак
 - в) фреон
8. К естественным хладагентам относятся:
 - а) аммиак, воздух, вода, углекислота;
 - б) жидкий аммиак, фреон, газ, вода
 - в) ротационные, спиральные и винтовые
- 9.К искусственным хладагентам относятся:
 - а) фтор
 - б) хлор
 - в) хладон
10. Шкаф холодильный от шкафа шоковой заморозки отличается наличием::
 - а) испарителя
 - б) системы принудительной вентиляции
 - в) поддона

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	а	3
2	б	3
3	б	3
4	в	3
5	б	3
6	в	3
7	б	3
8	а	3
9	в	3
10	б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 6

Выберите правильный ответ:

1. Этот бесцветный газ с резким удушливым запахом, в небольших концентрациях вреден для человека:

- а) хладон
- б) аммиак
- в) фреон

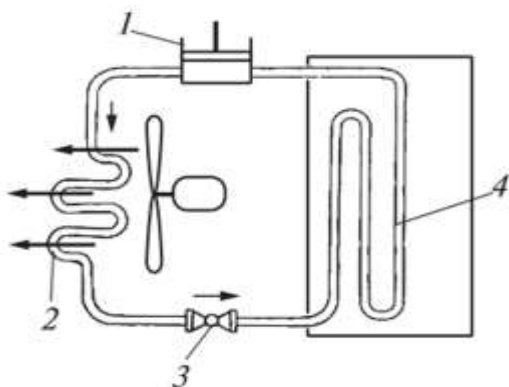
2. При повышенном содержании аммиака в помещении возможно:

- а) перелом руки
- б) опасность отравления
- в) туберкулез, возможны параличи и глухота

3. Он всасывает парообразный хладагент, поступающий от испарителя при низкой температуре и низком давлении, производит его сжатие, повышая давление и температуру, и затем направляет к конденсатору:

- а) Испарители
- б) Хладагент
- в) Компрессор

4. Принципиальная схема паровой компрессионной машины:



1 - компрессор;

2 -

3 — дроссельное устройство;

4 —

5. Шкаф шоковой заморозки имеет температуру:

- а) -20 °C
- б) -50 °C
- в) 0 °C

6. Каково время замораживания продуктов в шкафах шоковой заморозки:

- а) 2-3 минуты
- б) 30-60 мин .
- в) 90 минут

7. По характеру движения воздуха хол.оборудование бывает:

- а) среднетемпературное и низкотемпературное
- б) с естественной и принудительной циркуляцией
- в) герметичные, полугерметичные и открытые

8. Совокупность холодильной машины и объекта охлаждения называется:

- а) встроенные агрегаты
- б) дроссельное устройство
- в) холодильной установкой

9. Шкаф шоковой заморозки позволяет экономить электроэнергию на:

- а) 30%
- б) 40%
- в) 50%
- г) 20%

10. Контроль температуры внутри охлаждаемого продукта в шкафах шоковой заморозки производят при помощи:

- а) щупа контроля температуры
- б) термометра
- в) ручную

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	а	3
3	в	3
4	2-конденсатор, 4-испаритель	2
5	а	3
6	б	3
7	б	3
8	в	3
9	а	4
10	а	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 49 Столы холодильные

Карточки-задания

Карточка 1

1. Назовите по рисункам холодильное оборудование холодного цеха и охарактеризуйте его назначение:

а



б



в



г



д



е



ж

2. Выберите на рисунках столы холодильные и укажите их назначение.

Эталон ответов: 1. Холодильное оборудование:

а - стол холодильный/морозильный; б - стол холодильный с охлаждаемой горкой;
в - шкаф шоковой заморозки; г - шкаф холодильный; д - льдогенератор; е - фризер; ж - гранитор

2. а - стол холодильный/морозильный; б - стол холодильный с охлаждаемой горкой;

Карточка 2

1. Назовите, какая машина изображена на рисунке.

2. Опишите правила эксплуатации данной машины.



Карточка 3

1. Назовите, какая машина изображена на рисунке.
 2. Опишите назначение и устройство данной машины.
- Эталон ответов:* 1. Стол холодильный/морозильный



Карточка 4

1. Назовите, какая машина изображена на рисунке.
 2. Опишите правила эксплуатации данной машины.
- Эталон ответов:* 1. Стол холодильный/морозильный



Карточка 5

1. Назовите, какая машина изображена на рисунке.
 2. Опишите назначение и устройство данной машины.
- Эталон ответов:* стол холодильный с охлаждаемой горкой



Эталон ответов: стол холодильный с охлаждаемой горкой;

Тестовое задание

1. Что такое холодильный стол?
 - А) Стеллаж для хранения посуды.
 - Б) Оборудование, объединяющее рабочую поверхность и охлаждаемый объем.
 - В) Стол для подачи готовых блюд.
 - Г) Стол для охлаждения продуктов
2. Каков основной температурный режим среднетемпературных холодильных столов?
 - А) 5...20 °С.
 - Б) -2 ... 7°С.
 - В) от -8...-2 °С.
3. Что важно учитывать при выборе холодильного стола?
 - А) Цвет столешницы.
 - Б) Полезный объем, занимаемая площадь, цена.
 - В) Низкая цена
 - Г) Температуру охлаждения
4. В чем преимущество столов с выдвижными ящиками?
 - А) Меньшая стоимость.
 - Б) Удобство организации хранения и меньшая потеря холода при открытии.
 - В) Быстрее охлаждают продукты.
5. Что влияет на эффективность удержания холода в столе?
 - А) Толщина теплоизоляционной панели (чем толще, тем лучше).
 - Б) Наличие ящиков.
 - В) Вес стола.
 - Г) Толщина корпуса
6. Для чего используются морозильные столы?
 - А) Для хранения напитков.
 - Б) Для глубокой заморозки продуктов (-20 °С).
 - В) Для демонстрации блюд.
 - Г) Для охлаждения блюд
7. Как часто рекомендуется проводить техническое обслуживание столов?
 - А) Раз в год.
 - Б) При поломке.
 - В) Регулярно: очистка теплообменников, проверка уплотнителей.
 - Г) Раз в месяц.
8. Какой материал столешницы наиболее гигиеничен и долговечен?
 - А) Дерево.
 - Б) Нержавеющая сталь.

- В) Пластик.
Г)Алюминий

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	4
2	Б	3
3	Б , Г	4
4	Б	3
5	А	4
6	Б	4
7	В	4
8	Б	4

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 51 Льдогенератор

Устный опрос:

- 1.Для чего предназначен льдогенератор и каково его устройство?
- 2.Каков принцип действия и правила безопасной эксплуатации льдогенератора?
- 3.Как производят тепловую обработку после работы льдогенератора?

Карточки-задания

Карточка 1

- 1.Назовите по рисункам холодильное оборудование холодного цеха и охарактеризуйте его назначение:

а



б



в



г



д



е



ж

2. Выберите на рисунках льдогенератор и укажите его назначение.

Эталон ответов: 1. Холодильное оборудование:

а - стол холодильный/морозильный; б - стол холодильный с охлаждаемой горкой;
в - шкаф шоковой заморозки; г - шкаф холодильный; д - льдогенератор; е - фризер; ж - гранитор

2. д - льдогенератор

Карточка 2

1. Назовите, какая машина изображена на рисунке.

2. Опишите правила эксплуатации данной машины.



Эталон ответов: 1. Льдогенератор

Карточка 3

1. Назовите, какая машина изображена на рисунке.

2. Опишите назначение и устройство данной машины.

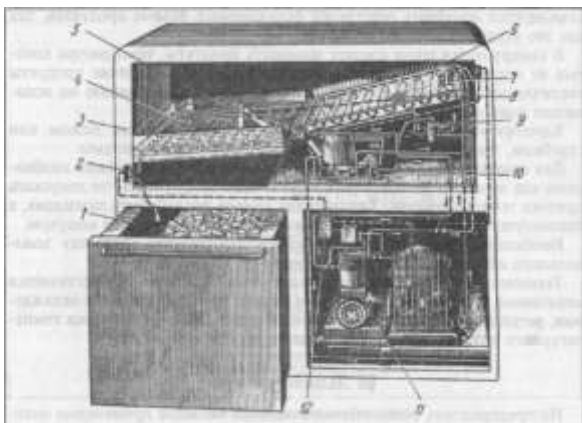


Эталон ответов: 1. Льдогенератор

Карточка 4

1. Назовите детали, указанные на схеме льдогенератора цифрами 1-6 и укажите их назначение.

2. Каков принцип работы льдогенератора?

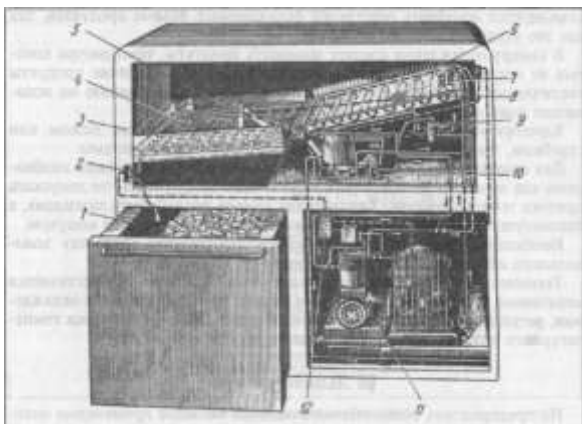


Эталон ответов: 1. 1- бункер, 2-термостат, 3-корпус, 4-режущая решётка, 5- ртутный переключатель, 6- испаритель.

Карточка 4

1. Назовите детали, указанные на схеме льдогенератора цифрами 7-12 и укажите их назначение.

2. Каков принцип работы льдогенератора?



Эталон ответов: 1. 7-водяной коллектор, 8-датчик термостата испарителя, 9- терморегулирующий вентиль, 10 -ванна, 11- холодильный агрегат, 12-магнитный пускатель.

Тестовое задание

1. Что означает буква «Ч» в маркировке модели (например, ЛГ-400Ч)?

- А) Воздушное охлаждение
- Б) Чешуйчатый лед
- В) Чешское производство
- Г) Чистый лед

2. Чем отличается модель с «водяным охлаждением» (01) от «воздушного» (02)?

- А) Потребляет больше электроэнергии
- Б) Не требует подключения к канализации
- В) Работает эффективнее в жарких, закрытых помещениях
- Г) Производит лед быстрее

3. Какой тип льда производит льдогенератор ЛГ-64/40К?

- А) Гранулированный
- Б) Чешуйчатый
- В) Кубиковый

- Г) Сухой лед
4. Какое минимальное давление воды требуется для стабильной работы большинства моделей ЛГ?
- А) 0.05 МПа (0.5 бар)
 Б) 0.1 МПа (1 бар)
 В) 0.15 МПа (1.5 бар)
 Г) 0.2 МПа (2 бар)
5. Что необходимо сделать, если льдогенератор не производит лед?
- А) Выключить и включить
 Б) Проверить подачу воды и очистить фильтр
 В) Добавить хладагент
 Г) Перевернуть аппарат
6. Зачем в пищевом производстве используют чешуйчатый лед (ЛГ-400Ч)?
- А) Для украшения коктейлей
 Б) Для быстрого охлаждения рыбы и теста
 В) Для подачи в напитки
 Г) Для заморозки овощей
7. Где обычно находится кнопка сброса (reset) на многих моделях льдогенераторов?
- А) Сзади, возле шнура питания
 Б) На нижней панели или внутри, возле бункера
 В) На верхней крышке
 Г) Кнопки сброса не существует
8. Бывает ли испаритель горячим в льдогенераторе ЛГ?
- А) Да
 Б) Нет

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	4
2	В	4
3	В	4
4	Б	3
5	Б	4
6	Б	4
7	Б	4
8	А	2

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 54 Организация и техническое оснащение рабочего места повара: для приготовления фруктов в сиропе, отваров, сиропов для компотов, киселей, сладких напитков

Устный опрос

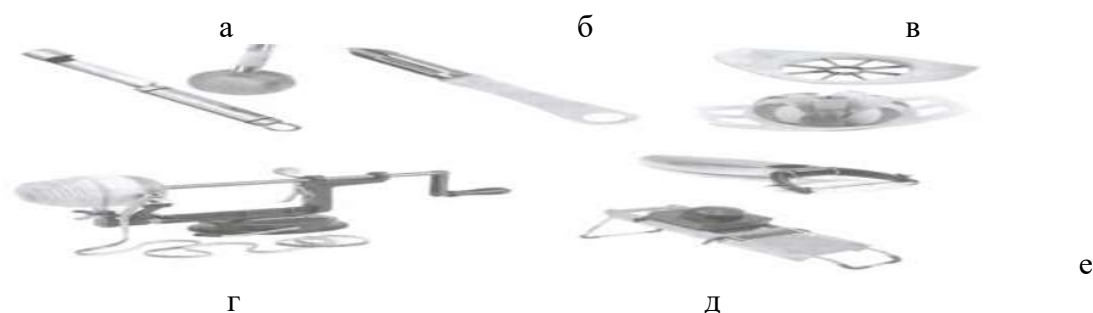
1. Где производят приготовление горячих сладких блюд на предприятиях с различным циклом производства?
2. Какова классификация рабочих мест на предприятиях общественного питания с различным циклом производства?

3. Какое тепловое оборудование используют в горячих цехах для приготовления горячих сладких блюд?
4. Как организуют рабочее место по приготовлению горячих сладких блюд?
5. Какие инструменты и инвентарь используют для приготовления горячих сладких блюд?
6. Какое оборудование используют для приготовления фруктов в сиропе, отваров, сиропов для компотов, киселей, сладких напитков?
7. Как организуют рабочее место по приготовлению фруктов в сиропе?
8. Как организуют рабочее место по приготовлению отваров, сиропов для компотов?
9. Как организуют рабочее место для приготовления киселей?
10. Как организуют рабочее место по приготовлению сладких напитков?

Карточки-задания

Карточка 1

1. Назовите механизмы, изображённые на рисунке, для обработки, подготовки яблок, груш, айвы и охарактеризуйте их назначение:



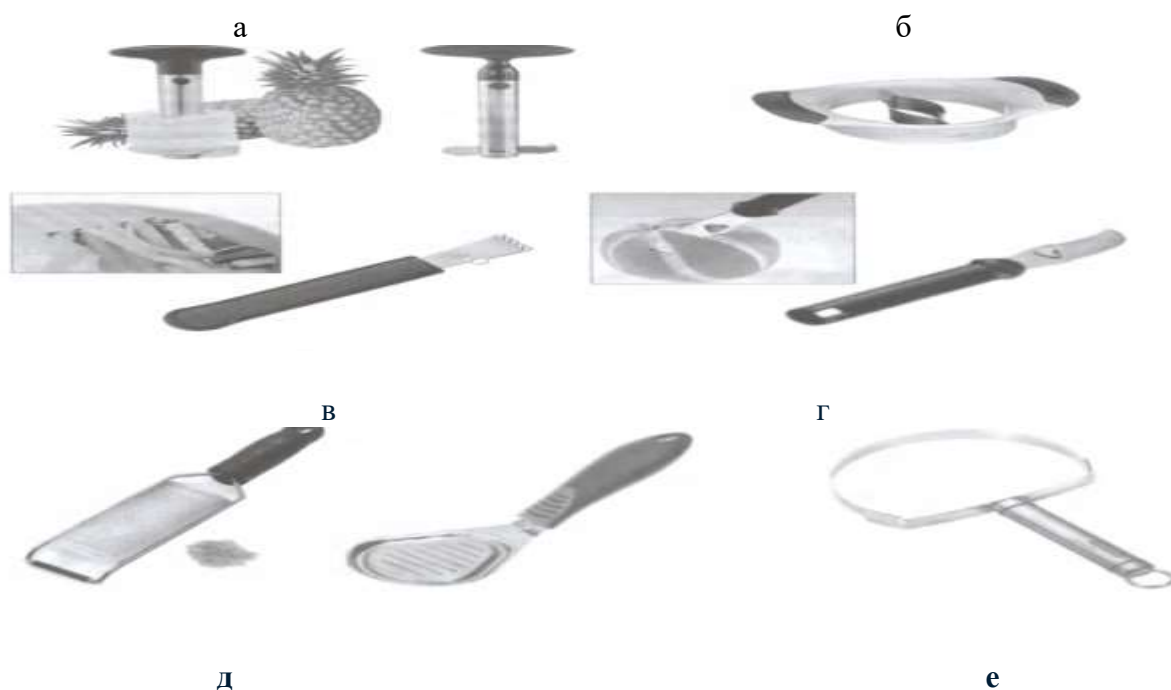
2. Как организуют рабочее место по приготовлению фруктов в сиропе?

Эталоны ответов: 1. Механизмы для обработки, подготовки яблок, груш, айвы:

а - нож для удаления сердцевинки яблок; б - желобковый нож; в - механизм для удаления сердцевинки из яблок и деления на дольки; г - механизм для удаления сердцевинки яблок, очистки от кожицы и нарезки в виде спирали; д - терка-шинковка «Мандолина»; е-нож для очистки яблок, груш, айвы от кожицы вручную;

Карточка 2

1. Назовите механизмы, изображённые на рисунке, для обработки, подготовки тропических плодов, цитрусовых, арбуза и охарактеризуйте их назначение:



2. Как организуют рабочее место по приготовлению отваров, сиропов для компотов?

Эталон ответов: 1. Механизмы для обработки, подготовки тропических плодов, цитрусовых, арбуза: а - приспособление для удаления сердцевины и нарезки в виде «спирали» ананаса; б - нож для удаления косточки и деления на половинки манго; в - нож для снятия цедры с лимона, апельсина; г - нож для очистки апельсинов от кожуры; д - терки для снятия цедры; е - нож для отделения мякоти арбуза, дыни

Карточка 3

1. Назовите механизмы, изображённые на рисунке, для удаления косточек из вишни, черешни и охарактеризуйте их назначение:



а



б

2. Как организуют рабочее место для приготовления киселей?

Эталон ответов: 1. Механизмы для удаления косточек из вишни, черешни: а - для удаления косточек вручную; б - для автоматизированного удаления косточек

Карточка 4

1. Назовите ёмкости для хранения обработанных фруктов, ягод, изображённые на рисунке и охарактеризуйте их назначение:



а



б



в



г



д

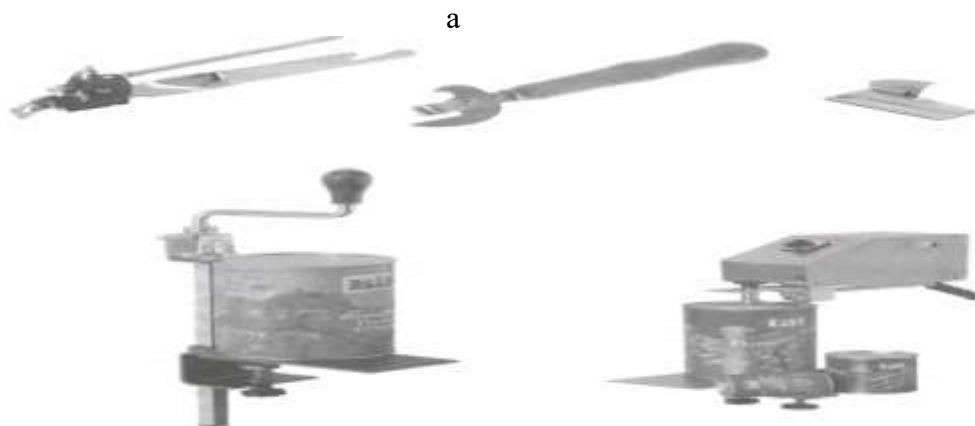
2. Как организуют рабочее место по приготовлению сладких напитков?

Эталон ответов: 1. Емкости для хранения обработанных фруктов, ягод: а - контейнеры с вентиляционными клапанами; б - пластиковые пакеты с герметичной застежкой; в - функциональные емкости из пластика; г - функциональная

емкость металлическая

Карточка 5

1. Назовите приспособления для вскрытия консервных банок, изображённые на рисунке и охарактеризуйте их назначение:



б

2. Как организуют рабочее место по приготовлению сладких напитков?

Эталон ответов: 1. Приспособления для вскрытия консервных банок:

а - консервные ножи; б - консервооткрыватели

Карточка 6

1. Назовите механическое и вспомогательное оборудование холодного цеха, изображённое на рисунке, и опишите его назначение



г

д

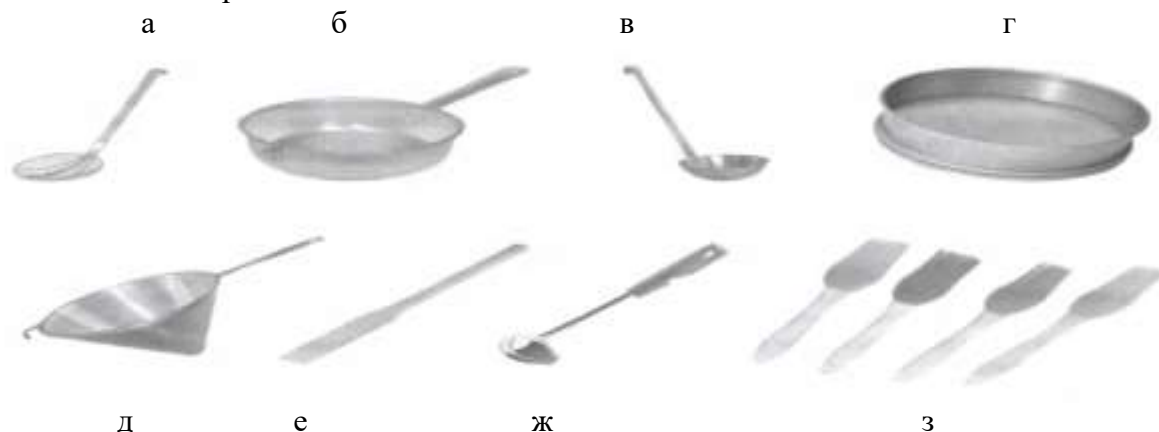
е

2. Как организуют рабочее место для приготовления киселей?

Эталон ответов: 1. а - передвижная моечная ванна; б - передвижная тележка; в – передвижной стеллаж; г -привод универсальный с механизмами для нарезки, протираия, взбивания; д -процессор кухонный; е -куттер для тонкого измельчения, приготовления фруктовых пюре.

Карточка 7

1. Назовите изображённые на рисунке инструменты, инвентарь, приспособления и механизмы для приготовления сладких блюд:

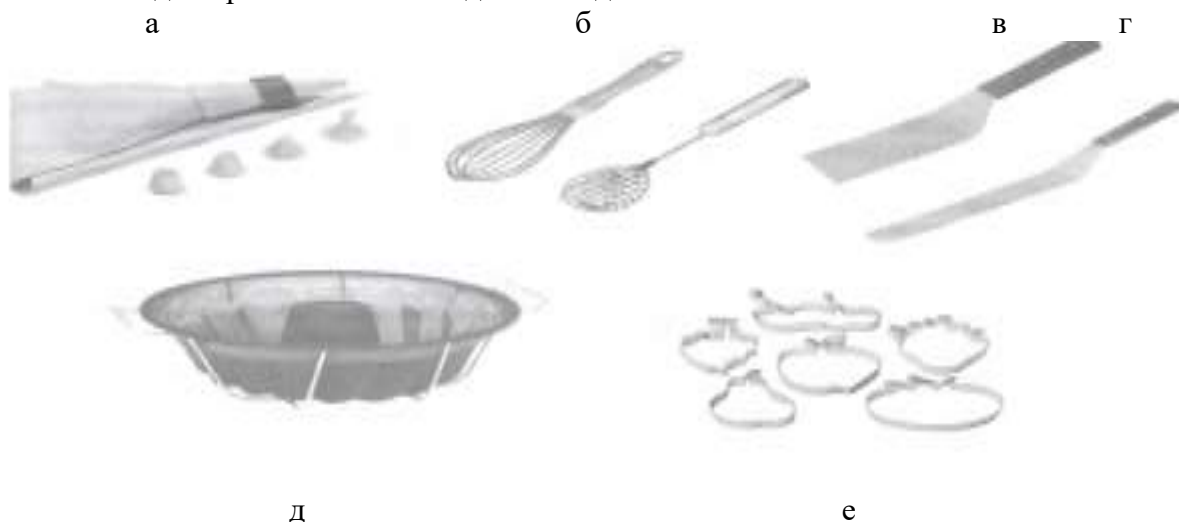


2. Как организуют рабочее место для приготовления киселей?

Эталон ответов: 1. а - шумовка; б - дуршлаг; в - черпак; г - сито барабанное; д - сито конусообразное; е - веселка; ж - разливные ложки для соусов, гарниров; з - силиконовые кисточки

Карточка 8

1. Назовите изображённые на рисунке инструменты, инвентарь, приспособления и механизмы для приготовления сладких блюд:



2. Как организуют рабочее место для приготовления киселей?

Эталон ответов: 1. а - кондитерский мешок с насадками; б - венчики для взбивания (прутковый, пружинный); в - лопатка; г - шпатель кондитерский; д - формочка силиконовая порционная; е - вырубки для гренков

Карточка 9

1. Опишите по рисунку организацию рабочего места для приготовления горячих сладких блюд



Карточка 10

1. Назовите тепловое оборудование, изображённое на рисунке, и укажите его назначение

а



б



в



г



д



е



ж



з

2. Как организуют рабочее место по приготовлению фруктов в сиропе?

Эталон ответов: 1. Тепловое оборудование горячего цеха: а - пароконвектомат; б - электроплита; в - блектроблинница; г – пищеварочный котел; д - электросковорода; е - жарочный шкаф; ж - гриль-саламандра; з - электрофритюрница

Карточка 11

1. Назовите кухонную посуду для приготовления сладких блюд, изображённую на рисунке и укажите её назначение.

а



б



в



г



д



е



ж

2. Как организуют рабочее место по приготовлению фруктов в сиропе?

Эталон ответов: 1. Кухонная посуда для приготовления сладких блюд:

а - котел наплитный; б- кастрюля; в -сотейник; г -кастрюля для варки на пару с сетчатым дном; д -сковороды; е -функциональные емкости; ж - противень с высокими бортами

Тестовое задание

1. В каком цехе обычно организуется рабочее место для приготовления горячих сладких блюд (компоты, кисели)?
А) Холодный цех
Б) Горячий цех (соусное отделение)
В) Овощной цех
Г) Кондитерский
2. Какое оборудование необходимо для приготовления сиропов и отваров в больших объемах?
А) Плита электрическая, котел пищеварочный
Б) Жарочный шкаф
В) Фритюрница
Г) Пароконвектомат
3. Какой инвентарь используется для протирания фруктов при приготовлении киселей?
А) Шумовка
Б) Сито или дуршлаг
В) Венчик
Г) Куттер
4. Для подготовки фруктов к сиропу используется разделочная доска с маркировкой:
А) ОС (Овощи сырые)
Б) ВО (Вареные овощи)
В) ОС или ФС (Фрукты сырые)
Г) Зелёного цвета
5. Что используется для снятия пены при варке компотов?
А) Половник
Б) Шумовка
В) Лопатка
6. Техническое оснащение рабочего места для приготовления киселей включает:
А) Миксер
Б) Котел или кастрюля, деревянная весло (лопатка)
В) Блендер
Г) Пароконвектомат
7. Для охлаждения сиропов и киселей используется:
А) Холодильный шкаф
Б) Производственный стол
В) Мармит
Г) Холодильный стол
8. Какое оборудование используется для приготовления фруктовых напитков (соков, морсов)?
А) Универсальная кухонная машина (соковыжималка)
Б) Плита
В) Весы

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	4
2	А	4
3	Б	4
4	В, Г	4
5	Б	3
6	Б	4

7	А	4
8	А	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 55 Организация и техническое оснащение рабочего места повара: по приготовлению фруктов, жареных в тесте, для приготовления сладких блинчиков.

Письменный опрос

Вариант 1

1.Охарактеризуйте организацию и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению фруктов, жареных в тесте.

Вариант 2

Охарактеризуйте организацию и техническое оснащение рабочего места для приготовления сладких блинчиков.

Вариант 3

1.Опишите по рисунку организацию рабочего места для приготовления горячих сладких блюд



Вариант 4

1.Назовите тепловое оборудование, изображённое на рисунке, и укажите его назначение

а

б

в



г

д

е



ж



з

Эталон ответа: 1. Тепловое оборудование горячего цеха: а - пароконвектомат; б - электроплита; в - блектроблинница; г – пищеварочный котел; д - электросковорода; е - жарочный шкаф; ж - гриль-саламандра; з -электрофритюрница

Вариант 5

1. Назовите кухонную посуду для приготовления сладких блюд, изображённую на рисунке и укажите её назначение.

а

б

в

г



д

е

ж

2. Охарактеризуйте организацию и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению фруктов, жареных в тесте

Эталон ответа: 1. Кухонная посуда для приготовления сладких блюд:

а - котел наплитный; б- кастрюля; в -сотейник; г -кастрюля для варки на пару с сетчатым дном; д -сковороды; е -функциональные емкости; ж - противень с высокими бортами

Тестовое задание

1. Какое оборудование необходимо для приготовления фруктов в тесте (во фритюре)?

- А) Пекарский шкаф
- Б) Фритюрница или глубокая сковорода (сотейник)
- В) Пароконвектомат

2. Какую температуру должен иметь фритюр для жарки фруктов в тесте?

- А) 100-120°C
- Б) 140-150°C
- В) 170-190°C

3. Какой инвентарь используется для вынимания фруктов из фритюра?

- А) Столовая ложка
- Б) Шумовка
- В) Вилка

4. Подготовка фруктов перед жаркой в тесте включает:

- А) Мойку
- Б) Нарезку, удаление косточек, обсушивание

- В) Замораживание
5. Какое оборудование лучше всего подходит для выпекания сладких блинчиков?
- А) Фритюрница
- Б) Жаровня для выпечки блинчиков или чугунная сковорода
- В) Сковорода-гриль
6. Техника безопасности при работе с фритюром запрещает:
- А) Использовать шумовку
- Б) Опускать в жир влажные продукты
- В) Накрывать крышкой
7. Для приготовления кляра (теста) повару понадобится:
- А) Скалка
- Б) Венчик или миксер
- В) Ступка
8. Какое место занимает организация рабочего места повара?
- А) Система мероприятий по оснащению средствами и предметами труда
- Б) Процесс подачи блюд
- В) Закупка продуктов
9. Что необходимо сделать с фруктами перед окунанием в кляр для лучшего прилипания теста?
- А) Смазать маслом
- Б) Запанировать в муке
- В) Обдать кипятком
10. Для подачи сладких блинчиков рабочее место оснащается:
- А) Сахарной пудрой, соусами, джемом
- Б) Соевым соусом
- В) Горчицей

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	4
2	В	4
3	Б	4
4	Б	4
5	Б	3
6	Б	4
7	Б	4
8	А	3
9	Б	
10	А	

Критерии оценок:

- Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
- 21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
- 24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
- 27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 56 Организация и техническое оснащение рабочего места повара: по приготовлению основ для пудинга, варки сладких каш, запекания пудинга, суфле, шарлотки; для термостатирования сладких блюд.

Устный опрос

- 1.Как организуют рабочее место для приготовления основ для пудинга?

2. Какое оборудование, кухонную посуду, инструменты, инвентарь используют для запекания или варки на пару пудинга?
3. Как организуют рабочее место для запекания пудинга, суфле, шарлотки?
4. Какое оборудование используют для нанесения рисунка (карамелизации) сахара на поверхности блюд?
5. Как организуют рабочее место для варки сладких каш?
6. Как организуют рабочее место для термостатирования сладких блюд?

Карточки-задания

Карточка 1

1. Опишите по рисунку организацию рабочего места для приготовления горячих сладких блюд



Карточка 2

1. Назовите тепловое оборудование, изображённое на рисунке, и укажите его назначение

а



б



в



г



д



е



ж



з



2. Как организуют рабочее место для запекания пудинга, суфле, шарлотки?

Эталонные ответы: 1. Тепловое оборудование горячего цеха: а - пароконвектомат; б - электроплита; в - электроблинница; г – пищеварочный котел; д - электросковорода; е - жарочный шкаф; ж - гриль-саламандра; з - электрофритюрница

Карточка 3

1. Назовите кухонную посуду для приготовления сладких блюд, изображённую на рисунке и укажите её назначение.

а

б

в

г



д

е

ж



и

2. Как организуют рабочее место для приготовления основ для пудинга?

Эталон ответов: 1. Кухонная посуда для приготовления сладких блюд:

а - котел наплитный; б- кастрюля; в -сотейник; г -кастрюля для варки на пару с сетчатым дном; д -сковороды; е -функциональные емкости; ж - противень с высокими бортами; и – кроншель –порционная сковорода для запекания сладких блюд

Карточка 4

1. Опишите процесс карамелизации суфле фруктового с помощью назовой горелки, используя рисунок



Тестовое задание

1. Какое оборудование является основным для запекания пудингов, суфле и шарлотки?

- а) Пароконвектомат
- б) Жарочный шкаф
- в) Микроволновая печь

2. Для варки сладких каш на молоке (на небольшом предприятии) лучше всего использовать:
- а) Сковороду
 - б) Наплитный котел с толстым дном
 - в) Фритюрницу
 - г) Баранчик
3. Укажите инвентарь, необходимый для подготовки основ (процеживание, протираание) для пудинга:
- а) Сито, дуршлаг, деревянная лопатка
 - б) Нож поварской, разделочная доска
 - в) Скалка, формы
 - г) Кондитерский мешок
4. Температура в жарочном шкафу при запекании пудингов и шарлотки должна составлять:
- а) 100-120°C
 - б) 180-200°C
 - в) 250-280°C
 - г) 50-60°C
5. Для поддержания сладких блюд (например, каш) в горячем состоянии (термостатирование) используют:
- а) Холодильный шкаф
 - б) Мармит
 - в) Производственный стол
 - г) Пароконвектомат
6. Какая посуда используется для выпекания шарлотки?
- а) Формы для выпечки (разъемные или цельные)
 - б) Сотейник
 - в) Кастрюля
 - г) Сковорода порционная
7. Основное требование к организации рабочего места повара при подготовке к работе:
- а) Подбор посуды по размеру, проверка исправности оборудования
 - б) Использование посуды из алюминия
 - в) Размещение сырья рядом с горячей плитой
8. Время запекания суфле (с момента помещения в шкаф) обычно составляет:
- а) 5-10 минут
 - б) 20-30 минут
 - в) 1-2 часа
 - г) 5-7 минут

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	а, б	3
2	б	4
3	а	4
4	б	4
5	б	4
6	а	4
7	а	3
8	б	4

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 59 Овоскоп

Карточки-задания

Карточка 1

1. Назовите прибор, изображенный на рисунке, и его назначение.
2. Опишите принцип действия данного прибора.



Эталон ответов: 1. Овоскоп для определения качества яиц.

Тестовое задание

1. В чём заключается принцип действия овоскопа:
 - а) В просвечивании яйца световыми лучами
 - б) В просвечивании яйца рентгеновскими лучами
 - в) В просвечивании яйца инфракрасными лучами
2. Что позволяет определить овоскоп при первоначальном осмотре яиц?
 - а) Вес яйца
 - б) Наличие трещин, чистоту скорлупы, размер воздушной камеры
 - в) Процент жирности желтка
3. Где должна располагаться воздушная камера (пуга) у свежего яйца?
 - а) В остром конце
 - б) На боку
 - в) В тупом конце
 - г) в середине яйца
4. Как выглядит желток при овоскопировании свежего яйца?
 - а) Имеет четкие границы, находится у поверхности
 - б) Расположен в центре, края размыты
 - в) Не виден вовсе.
 - г) Прозрачное пятно
5. Как выглядит воздушная камера яйца при овоскопировании:
 - а) В виде яркого круглого пятна, при переворачивании яйца может смещаться
 - б) В виде темноватого круглого пятна, неподвижного при переворачивании яйца
 - в) В виде темноватого круглого пятна, при переворачивании яйца может смещаться
6. Пригодно ли яйцо для приготовления блюд, если при овоскопировании видно темное пятно (3-4мм)?
 - а) В яйце появился зародыш, яйцо непригодно для приготовления пищи.
 - б) В яйце появился маленький зародыш, яйцо пригодно для приготовления пищи.
 - в) Яйцо недоброкачественное, желток смешался с белком
7. На скорлупе видны известковые наросты или «мраморность». Что это значит?
 - а) Свидетельство свежести
 - б) Дефект скорлупы
 - в) Признак высокого качества
8. Если яйцо при овоскопировании непрозрачно, то это значит, что:

- а) Яйцо свежее
 - б) В пористой скорлупе начали развиваться бактерии
 - в) Скорлупа у яйца грязная
9. При овоскопировании яиц желток:
- а) Медленно перемещается внутри яйца, но не касается скорлупы
 - б) Неподвижен, не касается скорлупы
 - в) Медленно перемещается внутри яйца, касаясь скорлупы
 - г) Неподвижен, в некоторых местах касается скорлупы

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	а	3
2	б	3
3	в	4
4	б	4
5	б	3
6	б	3
7	а	3
8	б	3
9	а	4

Критерии оценок:

- Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
- 21-23 баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
- 24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
- 27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 61 Тепловое оборудование, используемое для приготовления горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Пароконвектомат

Устный опрос

1. Какое оборудование относится к тепловому?
2. Какое тепловое оборудование используется для приготовления горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента?
3. Почему пароконвектомат является многофункциональным оборудованием?
4. Каковы основные режимы работы пароконвектомата?
5. Каковы правила безопасной работы пароконвектомата?
6. Каковы правила техники безопасности при работе на тепловом оборудовании?
7. Каковы правила пожарной безопасности при работе с тепловым оборудованием?

Карточки-задания

Карточка 1

1. Назовите тепловое оборудование, изображённое на рисунке, и укажите его назначение

а

б

в



г

д

е



ж



з

Эталон ответа: 1. Тепловое оборудование горячего цеха: а - пароконвектомат; б - электроплита; в - электроблинница; г – пищеварочный котел; д - электросковорода; е - жарочный шкаф; ж - гриль-саламандра; з -электрофритюрница

Карточка 2

1. Назовите машину, изображённую на рисунке, и кратко опишите её устройство.



Эталон ответа: 1. Пароконвектомат

Карточка 3

1. Назовите машину, изображённую на рисунке, и кратко опишите её правила эксплуатации.



Эталон ответов: 1. Пароконвектомат

Карточка 3

1. Перечислите режимы работы пароконвектомата..



2. Каковы правила техники безопасности при работе с пароконвектоматом

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Какое оборудование является основным для приготовления горячих сладких блюд (пудинги, запеканки, сладкие соусы) методом запекания?

- а) Фритюрница
- б) Жарочный шкаф/Пароконвектомат
- в) Пекарский шкаф
- г) Пароварка

2. Для приготовления большого количества горячих напитков (чай, кофе, горячий шоколад) используется:

- а) Плита электрическая
- б) Кипятильник непрерывного действия
- в) Микроволновая печь
- г) Фритюрница

3. Температура °С подачи сложных горячих десертов (например, суфле) должна быть:

- а) 50-55
- б) 55-60
- в) не ниже 75
- г) 90

4. Какой вид оборудования используют для приготовления горячих фруктов во фритюре?
- Электрическая сковорода
 - Фритюрница
 - Плита
 - Пароконвектомат
5. Для варки варенья или приготовления сладких соусов (топпингов) лучше всего подходит:
- Жарочный шкаф
 - Наплитный котел/Кастрюля на плите
 - Гриль
6. Пароконвектомат позволяет готовить десерты, сочетая:
- Только сухой жар
 - Конвекцию и пар (для суфле, пудингов)
 - Только варку
 - Замораживание
7. Как регулируют температуру на плитах при приготовлении сладких блюд?
- Пакетными переключателями
 - Термостатом
 - Вручную по ощущениям
8. Какое оборудование используют для карамелизации фруктов на поверхности?
- Плита
 - Гриль или паяльная лампа/горелка
 - Жарочный шкаф
 - Пароварка

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	б	4
3	в	4
4	б	4
5	б	3
6	б	4
7	а	3
8	б	4

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

- Что такое пароконвектомат?
 - Обычная духовка с вентилятором.
 - Оборудование, объединяющее функции пара и конвекции.
 - Оборудование для быстрого замораживания.
- Основное преимущество использования пароконвектомата?
 - Низкая цена.
 - Экономия веса продуктов (меньше усушка), многофункциональность.
 - Работает без электричества.
- Какие бывают пароконвектоматы по типу парообразования?
 - Электрические и газовые.

- Б. Инжекционные и бойлерные.
 В. Ручные и автоматические.
4. В чем разница между бойлерным и инжекционным типом?
 А. В бойлерном пар образуется в отдельной емкости, в инжекционном — впрыском на ТЭНы.
 Б. Инжекционный надежнее бойлерного.
 В. Бойлерный работает без воды.
5. Что означает режим "Конвекция"?
 А. Приготовление только паром.
 Б. Приготовление сухим горячим воздухом.
 В. Приготовление паром и воздухом одновременно.
6. Какой режим лучше выбрать для сохранения сочности мяса?
 А. Конвекция (200°C).
 Б. Комбинированный режим (Пар + Конвекция).
 В. Только пар.
7. Пароконвектоматы — это в основном оборудование для...
 А. Домашней кухни.
 Б. Профессиональной кухни (рестораны, столовые).
 В. Кондитерских фабрик.
8. В чем разница между конвектоматом и пароконвектоматом?
 А. Конвектомат не умеет готовить на пару (или с ограниченным функционалом).
 Б. Нет разницы.
 В. Пароконвектомат меньше по размеру.
9. Что такое «щуп» в пароконвектомате?
 А. Инструмент для чистки.
 Б. Датчик температуры внутри продукта.
 В. Запчасть для подачи воды.
10. Как часто нужно проводить техническое обслуживание (ТО)?
 А. Никогда.
 Б. Регулярно, в зависимости от интенсивности работы (особенно очистка от накипи).
 В. Только когда сломается.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	Б	3
3	Б	3
4	А	3
5	Б	3
6	Б	3
7	Б	3
8	А	3
9	Б	3
10	Б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 3

1. Основной принцип работы пароконвектомата — это сочетание:

- а) СВЧ-излучения и пара
 - б) Конвекции (горячего воздуха) и пара
 - в) Индукционного нагрева и ИК-излучения
2. Что необходимо сделать перед началом работы (загрузкой продуктов)?
- а) Загрузить продукты в холодную камеру
 - б) Произвести предварительный нагрев камеры (10-15 мин)
 - в) Сразу включить режим максимального пара
3. Какой режим работы подходит для приготовления диетических блюд и овощей?
- а) Конвекция (сухой жар)
 - б) Комбинированный режим
 - в) Пар (парообразование)
4. Как часто рекомендуется проводить мойку пароконвектомата?
- а) Раз в неделю
 - б) В конце каждого рабочего дня
 - в) По мере загрязнения (раз в месяц)
5. Что запрещено делать во время работы пароконвектомата?
- а) Открывать дверь резко (нужно приоткрыть, подождать, затем открывать полностью)
 - б) Использовать щуп
 - в) Менять скорость вентилятора
6. Для чего используется термощуп?
- а) Для измерения температуры воздуха в камере
 - б) Для измерения температуры внутри продукта
 - в) Для очистки парогенератора
7. Какое требование к воде является критичным для работы пароконвектомата?
- а) Вода должна быть газированной
 - б) Высокая жесткость воды
 - в) Использование умягчителя (подготовка воды)
8. Какую дверь пароконвектомата нужно использовать для безопасной выгрузки?
- а) Дверь с двойным остеклением
 - б) Дверь с механизмом приоткрывания (для выхода пара)
 - в) Любую дверь
9. При работе в режиме конвекции (без пара) необходимо:
- а) Закрывать вентиляционное отверстие
 - б) Открывать вентиляционное отверстие (для удаления влаги)
 - в) Включать максимальную подачу воды
10. Что необходимо сделать, если пароконвектомат издает сигнал о неисправности?
- а) Продолжить работу
 - б) Отключить от электросети и вызвать мастера
 - в) выключить и снова включить

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	б	3
3	в	3
4	б	3
5	а	3
6	б	3
7	в	3
8	б	3
9	б	3
10	б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 63 Аппарат для выпечки блинчиков, блинница**Устный опрос**

- 1.Для чего предназначена жаровня вращающаяся?
- 2.Перечислите части жаровни вращающейся.
- 3.Как устроена жаровня вращающаяся?
- 4.Каков принцип действия жаровни вращающейся?
- 5.Каковы правила безопасной эксплуатации жаровни вращающейся?
- 6.Какую санитарную обработку проводят после окончания работы на машине?

Карточки-задания**Карточка 1**

- 1.Назовите машину, изображённую на рисунке, и кратко опишите её устройство.



Эталон ответов: 1.Электроблинница

Карточка 2

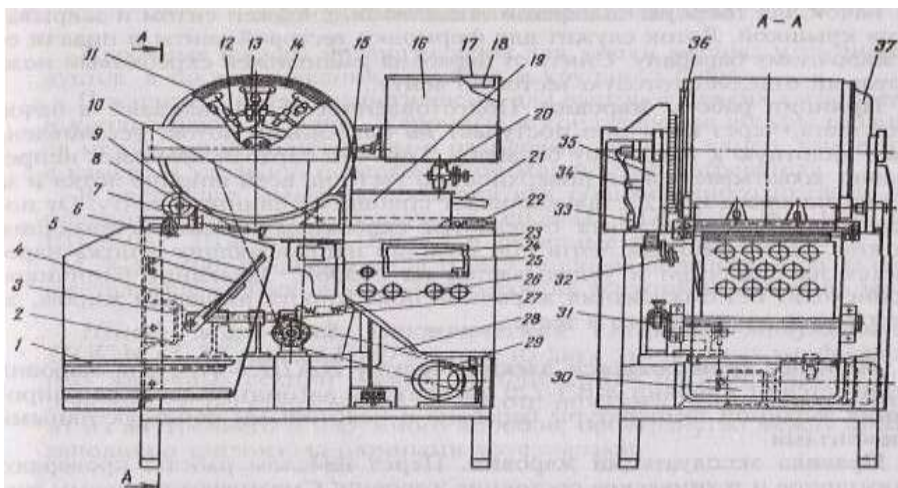
- 1.Назовите машину, изображённую на рисунке, и кратко опишите её правила эксплуатации.



Эталон ответов: 1. Электроблинница

Карточка 3

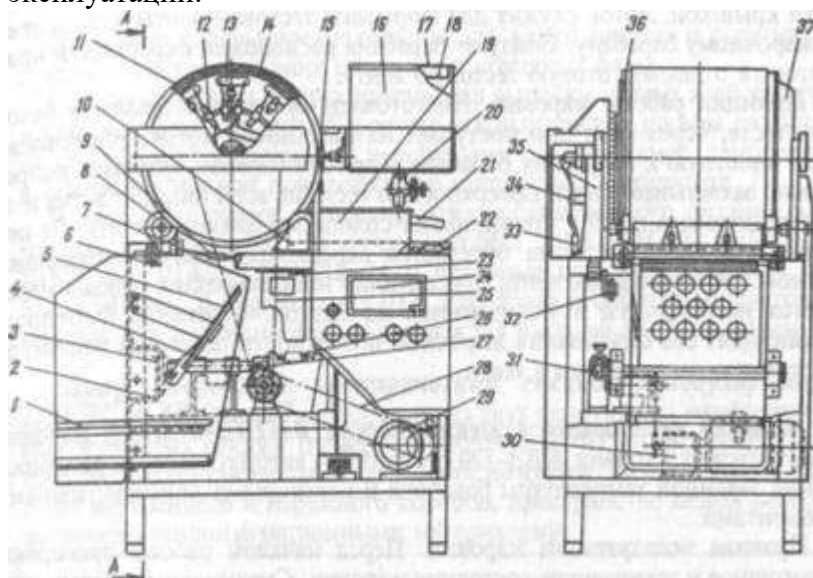
- 1.Назовите машину, изображённую на рисунке, и кратко опишите её устройство.



Эталон ответов: 1. Жаровня вращающаяся электрическая ЖВЭ-720

Карточка 4

1. Назовите машину, изображённую на рисунке, и кратко опишите её правила эксплуатации.



Эталон ответов: 1. Жаровня вращающаяся электрическая ЖВЭ-720

Карточка 5

1. Чем отличается вращающаяся жаровня электрическая ВЖШЭ-675 по устройству от ЖВЭ-720?

2. Каков принцип работы жаровни ЖВЭ-720?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Что означает аббревиатура ВЖШЭ?

- а) Вращающийся жарочный шкаф электрический
- б) Вращающаяся жаровня штампованная электрическая
- в) Высокопроизводительный жарочный шкаф

2. Какую форму блинчиков производит аппарат ВЖШЭ-675?

- а) Круглую
- б) Прямоугольную (ленточную)
- в) Фигурную
- г) Треугольную

3. Что является основным рабочим органом аппарата ВЖШЭ?

- а) Вращающаяся жаровня (стол)

- б) Конвейерная лента
- в) Барабан
- г) Нож
- 4. Как осуществляется дозирование теста на жаровню?
 - а) Вручную поваром
 - б) С помощью дозатора через специальную форсунку/щель
 - в) Разбрызгиванием
- 5. Как происходит снятие готового блинчика с жаровни?
 - а) Специальным ножом-снимателем (нож-скребок)
 - б) Вручную
 - в) Сдуванием воздуха
 - г) Специальной лопаткой
- 6. Каким образом регулируется толщина блинчика?
 - а) Изменением скорости вращения
 - б) Изменением зазора в дозирующем устройстве
 - в) Изменением давления в бачке с тестом
- 7. Как нагревается жарочная поверхность в ВЖШЭ?
 - а) Газовыми горелками
 - б) ТЭНами
 - в) Индукционным способом
 - г) Инфракрасными лучами
- 8. В чем преимущество механизированной выпечки на ВЖШЭ?
 - а) Высокая производительность и постоянное качество
 - б) Использование густого теста
 - в) Низкая стоимость аппарата
- 9. Полуфабрикат блинчика на жаровне ЖВЭ-720 выпекается:
 - а) С одной стороны
 - б) С двух сторон

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	б	4
3	а	4
4	б	3
5	а	4
6	б	3
7	б	4
8	а	3
9	а	2

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

- 1. Для чего предназначен аппарат ЖВЭ?
 - А. Выпечка круглых блинов.
 - Б. Выпечка прямоугольных блинчиков-полуфабрикатов.
 - В. Жарение оладий.
- 2. Какая форма у жарочного диска (стола) в аппарате ЖВЭ?
 - А. Прямоугольная.

- Б. Квадратная.
В. Круглая.
3. Как происходит выпечка в аппарате ЖВЭ?
А. Периодически.
Б. Непрерывно (вращающийся диск).
В. Только с одной стороны.
4. Из каких основных узлов состоит аппарат ЖВЭ?
А. Жарочный диск, бачок для теста, механизм нанесения теста, механизм снятия блинчиков.
Б. Жарочная поверхность.
В. Жарочный шкаф, бачок для теста.
Г. Барабан, транспортёрная лента, нож
5. Что используется для автоматического нанесения теста на жарочную поверхность?
А. Лопатка.
Б. Ролик-формователь (барабан).
В. Насос.
Г. Разбрызгиватель
6. Каким образом осуществляется снятие готового блинчика с жарочного диска?
А. Вручную.
Б. Автоматически скребком (ножом).
В. Щеткой.
7. Каким образом регулируется толщина блинчика?
А. Изменением скорости вращения
Б. Изменением зазора в дозирующем устройстве
В. Изменением давления в бачке с тестом
Г. Изменением расстояния от жарочного барабана до бака для теста
8. Вращающаяся жаровня ВЖШЭ-675 отличается от жаровни ЖВЭ-720:
А. Производительностью
Б. У ВЖШЭ-675 нет устройства для автоматического регулирования заданной температуры барабана
В. У ВЖШЭ-675 нет ножа-отсекателя
9. В чем преимущество механизированной выпечки на ВЖШЭ?
А. Высокая производительность и постоянное качество
Б. Использование густого теста
В. Низкая стоимость аппарата

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	В	3
3	Б	3
4	А	4
5	Б	4
6	Б	3
7	Б	4
8	А, Б	3
9	Б	3

Критерии оценок:

- Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 3

Выберите правильный ответ

1. Назначение ВЖШЭ-675:

- а) для жарки оладий;
- б) для выпечки блинчиковых заготовок;
- в) для приготовления блинчиков с начинкой;

2. Для процеживания теста в бачке имеется:

- а) корзинка;
- б) решетка;
- в) фильтр;

3. Обогрев жарочной поверхности производится:

- а) спиралью;
- б) газом;
- в) тэнами;

4. Жарочная поверхность находится на:

- а) столе;
- б) чугунном барабане;
- в) конфорке;

5. Для какой цели холодная вода циркулирует в межстенном пространстве лотка:

- а) охлаждает барабан;
- б) разбавляет тесто;
- в) охлаждает кромки;

6. Привод жаровни размещен:

- а) внутри стола;
- б) сбоку рамы;
- в) под столом;

8. Тесто на барабан подается:

- а) с бачка;
- б) с лотка;
- в) с кастрюли;

9. Блинная лента отделяется от барабана:

- а) отсекателем;
- б) скребковым ножом;
- в) холодной водой;

10. Отсекатель служит для:

- а) соскребания теста;
- б) переноса блинной ленты;
- в) разрезания на порции;

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	в	3
3	в	3
4	б	3
5	в	3
6	а	3
7	в	3
8	б	3
9	б	3

10	В	3
----	---	---

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 66 Жарочные шкафы

Устный опрос

- 1.Для чего предназначены жарочные шкафы?
- 2.Перечислите части жарочного шкафа.
- 3.Как устроен жарочный шкаф?
- 4.Каков принцип действия жарочного шкафа?
- 5.Каковы правила безопасной эксплуатации жарочного шкафа?
- 6.Какую санитарную обработку проводят после окончания работы на машине?

Карточки-задания

Карточка 1

- 1.Назовите машину, изображённую на рисунке, и кратко опишите её устройство.



Эталон ответов: 1.Жарочный шкаф

Карточка 2

- 1.Назовите машину, изображённую на рисунке, и кратко опишите её правила эксплуатации.



Эталон ответов: 1. Жарочный шкаф

Карточка 3

1. Каково устройство жарочного шкафа ШЖЭСМ-2К?

2. Как производят санитарную обработку жарочного шкафа по окончании работы?

Тестовое задание

1. Что такое жарочный шкаф?

- а) Аппарат для варки продуктов в большом количестве воды.
- б) Тепловой аппарат для жаренья, выпечки и запекания продуктов.
- в) Аппарат для копчения продуктов.

2. Какой тип нагрева чаще всего используется в профессиональных жарочных шкафах?

- а) Индукционный.
- б) СВЧ-излучение.
- в) ТЭНы (верхние и нижние).

3. Что обеспечивает равномерное распределение тепла внутри камеры?

- а) Таймер.
- б) Конвекция
- в) Терморегулятор.

4. Какова главная особенность конвекционных жарочных шкафов?

- а) Приготовление происходит за счет пара.
- б) Наличие вентилятора для принудительной циркуляции горячего воздуха.
- в) Отсутствие верхних ТЭНов.

5. Из какого материала чаще всего изготавливают внутреннюю камеру профессиональных жарочных шкафов?

- а) Алюминий.
- б) Нержавеющая сталь.
- в) Чугун.

6. Для чего предназначен терморегулятор в жарочном шкафу?

- а) Для регулировки времени приготовления.
- б) Для установки и поддержания заданной температуры.
- в) Для переключения между верхним и нижним нагревом.

7. Какой параметр является критичным при выборе жарочного шкафа для ресторана?

- а) Количество конфорок.
- б) Количество камер (одна, две, три).
- в) Наличие встроенного холодильника.

8. Правила техники безопасности при работе с жарочным шкафом включают:

- а) Открывать дверь резко, держа лицо близко.
- б) Использовать сухие прихватки, не касаться горячих поверхностей.
- в) Мыть шкаф сразу после включения.

9. Что запрещено делать при эксплуатации электрического жарочного шкафа?

- а) Оставлять работающий шкаф без присмотра.
 - б) Использовать противни из нержавеющей стали.
 - в) Устанавливать температуру выше 250°C
10. Что рекомендуется сделать перед первым использованием нового жарочного шкафа?
- а) Сразу загрузить продукты.
 - б) Прокалить шкаф при максимальной температуре.
 - в) Смазать камеру растительным маслом.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	в	3
3	б	3
4	б	3
5	б	3
6	б	3
7	б	3
8	б	3
9	а	3
10	б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 69 Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению горячих напитков.

Устный опрос

- 1.Как организуют рабочее место для приготовления горячих напитков?
- 2.Какое оборудование, кухонную посуду, инструменты, инвентарь используют для приготовления горячих напитковКак организуют кофейный буфет в крупных ресторанах?
- 3.Какие профессиональные кофемашины и кофеварки используют в предприятиях питания?
- 4.Опишите полный технологический цикл приготовления кофе и опишите его этапы.

Карточки-задания

Карточка 1

- 1.Назовите кофеварочное оборудование, изображённое на рисунке, и укажите его назначение





Е

Ж

З

Эталон ответов: 1. Кофеварочное оборудование: а - кофемолка; б -кофеварка капельного типа; в -электрическая кофеварка гейзерного типа; г- кофеварка эспрессо; д -оборудование для варки кофе на песке; е -френч-пресс; ж -джезва (или турка, или ибрик); з -кофеварка гейзерного типа для варки на плите

Тестовое задание

1. Какое оборудование используется для приготовления кофе?
 - а) Пароконвектомат
 - б) Кофемашина (эспрессо-машина)
 - в) Гранитор
 - г) Пакоджет
2. Какая посуда используется для подачи горячего чая?
 - а) Стакан с подстаканником
 - б) Чашка с блюдцем
 - в) Стекланный фужер
 - г) Креманка
3. Где рациональнее всего разместить рабочее место повара по напиткам?
 - а) В холодном цехе
 - б) На раздаче
 - в) В горячем цехе (или буфете)
 - г) На складе
4. Какое санитарное требование обязательно в начале смены повара по приготовлению горячих напитков?
 - а) Подготовка униформы
 - б) Проверка инвентаризации за неделю
 - в) Покупка продуктов
5. Что из перечисленного является немеханическим оборудованием?
 - а) Кофемолка
 - б) Электрочайник
 - в) Производственный стол
 - г) Блендер
6. Какой инвентарь используется для взбивания молока?
 - а) Сито
 - б) Капучинатор (пароотвод)
 - в) Венчик
 - г) Шумовка
7. Как часто производится уборка рабочего места по приготовлению горячих напитков?
 - а) Раз в неделю
 - б) По надобности
 - в) По мере загрязнения и по окончании смены
 - г) Раз в месяц

8. Для чего используется кипятильник?
- а) Для нагрева воды до 50°C
 - б) Для быстрого получения горячей воды
 - в) Для замораживания

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	а , б	4
3	в	4
4	а	3
5	в	4
6	б	4
7	в	4
8	б	3

Критерии оценок:

- Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
 21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
 24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
 27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 72 Виды технологического оборудования, используемого для приготовления горячих напитков. Кофемолки , Механизм для измельчения продуктов МС12-15

Карточки-задания

Карточка 1

1. Назовите кофеварочное оборудование, изображённое на рисунке, и укажите его назначение.



2. Найдите на рисунке кофемолку и назовите букву, которой она обозначена

Эталон ответов: 1. Кофеварочное оборудование: а - кофемолка; б -кофеварка капельного типа; в -электрическая кофеварка гейзерного типа; г- кофеварка эспрессо; д -оборудование для варки кофе на песке; е -френч-пресс; ж -джезва (или турка, или ибрик); з -кофеварка гейзерного типа для варки на плите.

2. а - кофемолка

Карточка 2

1.Назовите машину, изображённую на рисунке, и укажите её назначение.

2.Каков принцип действия и правила эксплуатации данной машины



Эталон ответов: 1.Кофемолка

Карточка 3

1.Назовите приспособления для приготовления кофе капучино:.

а

б

в

г



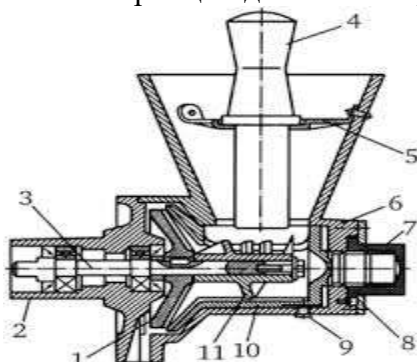
Эталон ответов: 1.Приспособления для приготовления капучино:

а - кувшин Milk Island; б - автоматический капучинатор; в - система панарелло кофемашины; г - медный ковш для кипячения молока, подготовки шоколада

Карточка 4

1.Назовите изображённый на рисунке сменный сеханизм и укажите, для чего он предназначен.

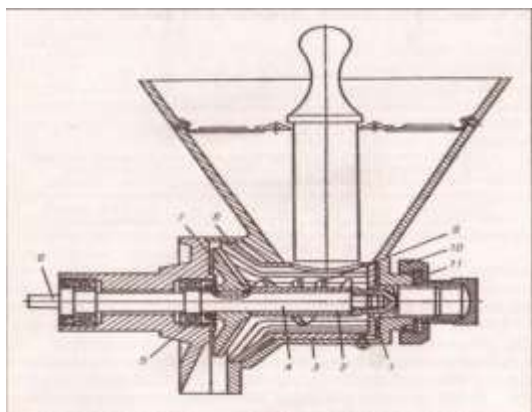
2.Каков принцип действия и правила эксплуатации данного механизма?



Эталон ответов: 1.Механизм для измельчения кофе и специй МС12-15

Карточка 5

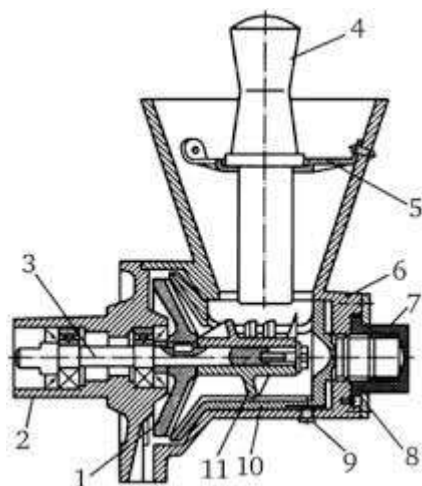
1. Назовите обозначенные цифрами 1-11 основные части размолочного механизма МС12-15 и укажите, для чего они предназначены.



Эталон ответов: Размолочный механизм МС12-15: 1- хвостовик жернова; 2- шнек; 3- корпус; 4- приводной вал; 5- шарикоподшипник; 6- хвостовик; 7- подвижной жернов; 8- неподвижной жернов; 9- лопасти; 10 - накидная гайка; 11 - регулировочная гайка.

Карточка 6

1. Назовите обозначенные цифрами 1-10 основные части размолочного механизма МС12-15 и укажите, для чего они предназначены.

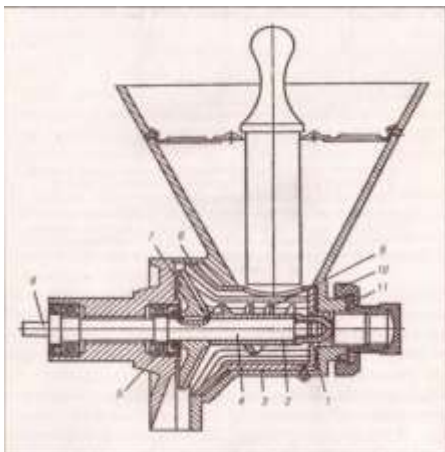


Эталон ответов: Механизм МС-12-15 для измельчения сухарей и специй:

1 — диск терочный; 2 — крышка-хвостовик; 3 — вал; 4 — толкатель;
5 — предохранительная решетка; 6 — корпус; 7 — гайка; 8 — крышка;
9 — направляющий винт; 10 — барабан терочный; 11 — шнек

Карточка 7

1. Для чего предназначены шнек и рабочая камера сменного механизма МС12-15?



2. От чего зависит степень помола в сменном механизме МС12-15?
3. Каковы санитарно-гигиенические правила к механическому оборудованию?

Карточка 8

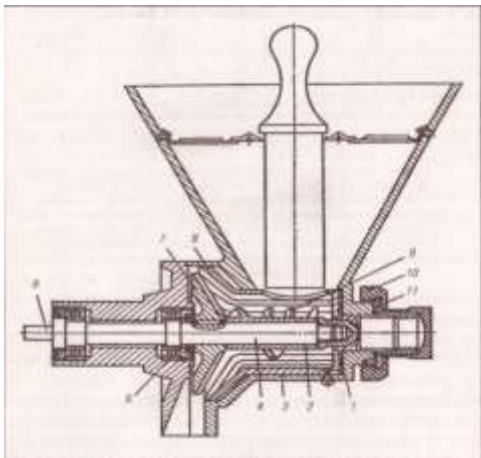
1. Для чего предназначен сменный механизм МС12-15?
2. Для чего предназначены загрузочная воронка и предохранительная сетка сменного механизма МС12-15?
3. Каковы правила безопасной эксплуатации сменного механизма МС12-15?

Карточка 9

1. К какому универсальному приводу можно подсоединить сменный механизм МС12-15?
2. Для чего предназначены жернова сменного механизма МС12-15?
3. Каков принцип действия сменного механизма МС12-15?

Карточка 10

1. Из каких частей состоит сменный механизм МС12-15?

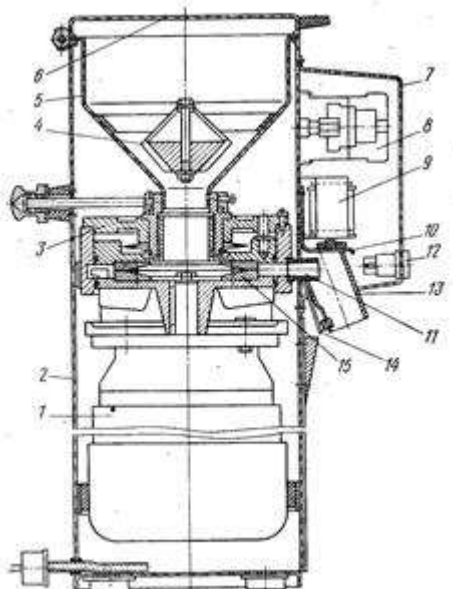


2. Как подсоединяется сменный механизм МС12-15 к универсальному приводу?
3. Как проводят санитарную обработку после окончания работы со сменным механизмом МС12-15?

Эталон ответов: 1. Размолочный механизм МС12-15: 1- хвостовик жернова; 2- шнек; 3- корпус; 4- приводной вал; 5- шарикоподшипник; 6- хвостовик; 7- подвижной жернов; 8- неподвижной жернов; 9- лопасти; 10 - накидная гайка; 11 - регулировочная гайка.

Карточка 11

1. Назовите обозначенные цифрами 1-11 основные части кофемолки МИК-60 и укажите, для чего они предназначены.



Эталон ответов: 1 - электродвигатель; 2 - корпус; 3 - механизм регулировки; 4 - магнитная ловушка; 5 - бункер; 6 - крышка; 7 - кожух; 8 - магнитный пускатель; 9 - вибратор; 10 - амортизатор; 11 - трубка; 12 - кнопка; 13 - трубка выгрузки; 14 - планка прижима пакета; 15 - жернов

Карточка 12

1. Для чего предназначены подвижный диск и неподвижный жёрнов машины ММК-60?
2. Как установить степень помола кофе?
3. Каковы санитарно-гигиенические правила к механическому оборудованию?

Карточка 13

1. Для чего предназначена машина ММК-60?
2. Зачем нужен магнит в верхней части корпуса машины ММК-60?
3. Каковы правила безопасной эксплуатации машины ММК-60?

Карточка 14

1. Как выгружается молотый кофе из кофемолки ММК-60?

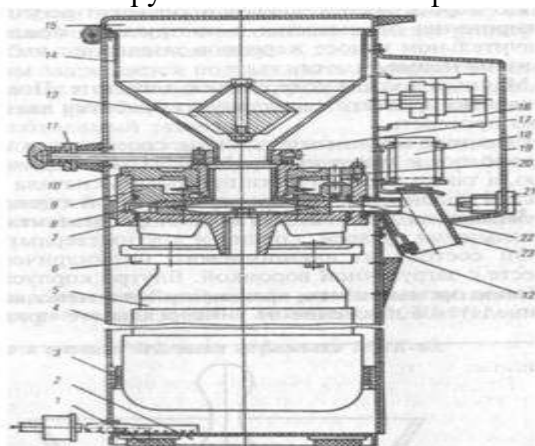


Рис. 5-2. Кофемолка ММК-60.

- 1 - резиновая опора; 2 - основание машины; 3 - амортизатор;
4 - корпус; 5 - электродвигатель; 6 - рабочая камера;
7 - подвижной диск; 8 - неподвижный жернов; 9 - фланец;
10 - съемная крышка; 11 - рукоятка; 12 - прижимная планка;
13 - магнит; 14 - загрузочный бункер; 15 - опускная крышка;
16 - магнитный пускатель; 17 - кольцо; 18 - электровибратор;
19 - панель; 20 - резиновая втулка; 22 - демпферные пружины;
23 - труба для выгрузки.

2. Каков принцип действия машины ММК-60?

Карточка 15

1. Из каких частей состоит машина ММК-60?
2. Как загружают кофе в машину ММК-60?
3. Что запрещается делать во время работы машины ММК-60?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Какой вид оборудования используется для быстрого кипячения большого объема воды?
А) Кофемашина
Б) Электрокипятильник
В) Блендер
Г) Тостер
2. Устройство для приготовления кофе методом прохождения горячей воды через молотые зерна под давлением:
А) Френч-пресс
Б) Кофемолка
В) Эспрессо-машина (кофемашина)
Г) Электрочайник
3. Устройство для приготовления кофе, представляющее собой стеклянную емкость с поршнем (плунжером):
А) Капельная кофеварка
Б) Френч-пресс
В) Гейзерная кофеварка
Г) Перколятор
4. Для измельчения кофейных зерен перед приготовлением используют:
А) Блендер
Б) Кофемолка
В) Миксер
Г) Слайсер
5. Что из перечисленного относится к тепловому оборудованию для приготовления горячих напитков?
А) Электроплита
Б) Пароконвектомат
В) Весы
Г) Слайсер
6. Назовите прибор, автоматически поддерживающий заданную температуру воды:
А) Термопот
Б) Электрочайник
В) Кофемолка
Г) Плита
7. Для приготовления чая в ресторане часто используют:
А) Кофемашину
Б) Кипятильник или чайник
В) Гранитор
Г) Жарочную поверхность
8. От чего зависит степень помола кофе в размолочном механизме МС12-15:
А) От зазора между размолочными поверхностями жерновов, изменяющегося с помощью регулировочной гайки со стрелкой «Мелко» и «Крупно»
Б) От расстояния между шнеком и жерновыми

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	4
2	В	4
3	Б	4
4	Б	4
5	А	4

6	А	4
7	Б	4
8	А	2

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Для каких продуктов предназначен механизм МС12-15?

- А) Измельчение мяса и рыбы.
- Б) Нарезка овощей.
- В) Измельчение сухарей, специй, орехов, кофе.
- Г) Протирка картофельного пюре.

2. К какому типу оборудования относится МС12-15?

- А) Сменный механизм для универсального привода.
- Б) Отдельно стоящая машина.
- В) Ручной инструмент.

3. От чего зависит степень измельчения (помола) продуктов в МС12-15?

- А) От скорости вращения двигателя.
- Б) От величины зазора между размолочными поверхностями.
- В) От объема загрузочного бункера.
- Г) От расстояния между шнеком и жерновами

4. Как регулируется степень помола в механизме МС12-15?

- А) Сменой ножей.
- Б) Вращением регулировочного винта (рукоятки).
- В) Автоматически.

5. Как определить надежность крепления механизма МС12-15 к приводу?

- А) Визуально.
- Б) На холостом ходу размолочного механизма.
- В) Путем попытки снять механизм во время работы.

6. Из какого материала, как правило, изготовлен корпус и рабочие органы размолочного механизма МС12-15?

- А) Чугун.
- Б) Пластик.
- В) Алюминий
- Г) Нержавеющая сталь.

7. Можно ли использовать МС12-15 для измельчения влажных продуктов?

- А) Да, можно.
- Б) Нет, только сухих.
- В) Да, но только орехов.

8. Какая деталь привода П-П-1 фиксирует сменный механизм МС12-15?

- А) Винтовые зажимы.
- Б) Пружинная защелка.
- В) Болты.

9. Жернова в размолочном механизме Мс12=15:

- А) Оба неподвижны.
- Б) Оба вращаются.
- В) Один неподвижен, второй вращаетсяБолты.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
-----------	--------	---------------

1	В	4
2	А	3
3	Б	4
4	Б	3
5	Б	3
6	В,Г	4
7	Б	3
8	А	3
9	Б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 75 Кипятильник электрический КНЭ

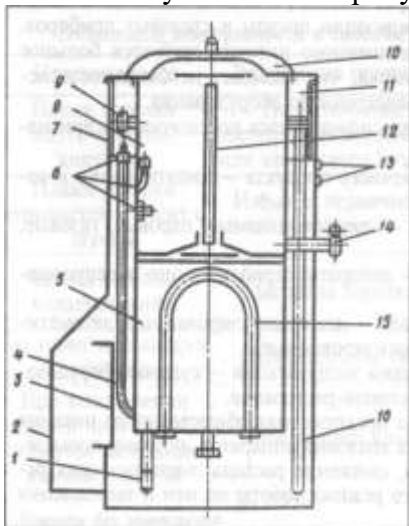
Устный опрос

- 1.Для чего предназначены кипятильники электрические?
- 2.Каково устройство кипятильников КНЭ?
- 3.Каков принцип действия кипятильников электрических?
- 4.Каковы правила безопасной эксплуатации кипятильников электрических?
- 5.Каковы санитарно-гигиенические требования к уходу за оборудованием?

Карточки-задания

Карточка 1

- 1.Назовите указанные на рисунке цифрами 1-10 части кипятильника электрического КНЭ



- 2.Для чего в кипятильнике предназначена питательная коробка?

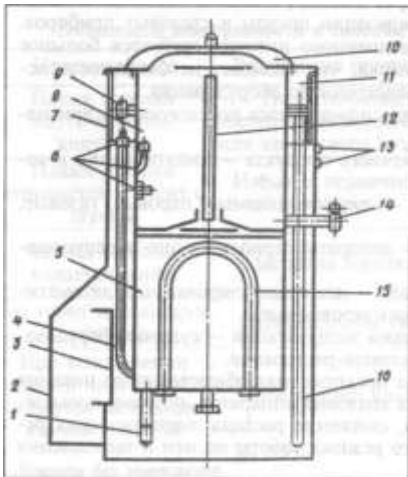
Эталон ответа:

Электрический кипятильник КНЭ-25.

1 - сигнальная трубка; 2 - автоматическое пусковое устройство; 3 - вводный щиток; 4 - питательная трубка; 5 - кипятильный сосуд; 6 - электроды; 7 - корпус; 8 - сборник кипятка; 9 - поплавковое устройство; 10 - крышка

Карточка 2

- 1.Назовите указанные на рисунке цифрами 7-16 части кипятильника электрического КНЭ



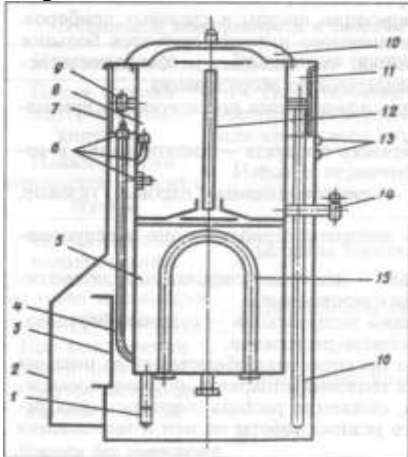
2. Как происходит в кипятильнике защита тэнов от «сухого хода»?

Эталон ответа:

Электрический кипятильник КНЭ-25.

7 - корпус; 8 - сборник кипятка; 9 - поплавковое устройство; 10 - крышка; 11 - питательная коробка; 12 – переливная труба; 13 - сигнальные лампы; 14 - разборный кран; 15 - нагревательный элемент; 16 - питающий трубопровод.

Карточка 3

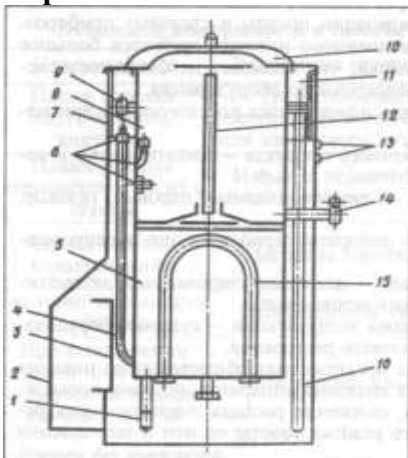


1. Для чего предназначен кипятильник электрический КНЭ?

2. Перечислите части кипятильника электрического КНЭ.

3. Почему кипятильник называется кипятильником непрерывного действия?

Карточка 4



1. Зачем в кипятильнике КНЭ сигнальная трубка и питательная трубка?

2. Что происходит, если в кипятильнике отсутствует вода?

3. Возможные неисправности кипятильника и способы их устранения

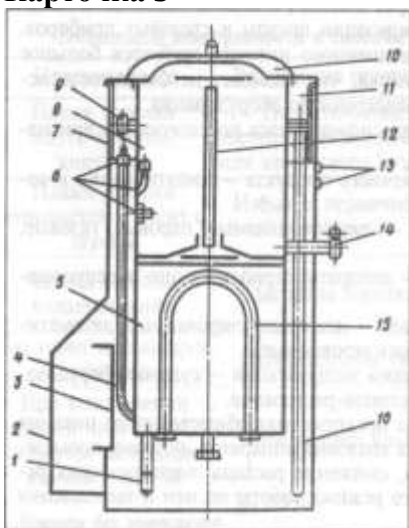
Неисправности	Возможные причины	Способы устранения
Снижена производительность кипятильника		
Из сливной трубки вытекает холодная вода		

Эталон ответов:

Возможные неисправности кипятильника и способы их устранения

Неисправности	Возможные причины	Способы устранения
Снижена производительность кипятильника	Неисправны тены	Заменить тены
Из сливной трубки вытекает холодная вода	Неправильно работает питательный клапан	Отрегулировать работу питательного клапана

Карточка 5



- 1.Перечислите электроды кипятильника КНЭ и их назначение
- 2.Каковы правила безопасной эксплуатации кипятильника КНЭ?
3. Возможные неисправности кипятильника и способы их устранения

Неисправности	Возможные причины	Способы устранения
Из сливной трубки вытекает горячая вода		
Кипятильник включается после оголения верхнего электрода сборника кипятка		

Эталон ответов:

Неисправности	Возможные причины	Способы устранения
Из сливной трубки вытекает горячая вода	Не работает верхний электрод сборника кипятка	Заменить электрод
Кипятильник включается после	Нижний электрод покрыт накипью	Очистить или заменить

оголения верхнего электрода сборника кипятка		
--	--	--

Тестовое задание

1. Что означает аббревиатура КНЭ?

А) Кипятильник Непрерывного действия Электрический

Б) Кипятильник Наливной Электрический

В) Камера Нагрева Эмульсии

2. Каков основной принцип работы кипятильника КНЭ?

А) Периодический нагрев воды порциями (налил-закипел-вылил)

Б) Автоматический проточный нагрев по мере расхода воды

В) Использование СВЧ-излучения

3. Из какого материала изготавливается корпус профессиональных КНЭ?

А) Пищевой алюминий

Б) Нержавеющая сталь

В) Пластик с термоизоляцией

4. Что произойдет, если вода в КНЭ закончится?

А) ТЭН сгорит

Б) Кипятильник начнет издавать громкий звук

В) Автоматика отключит нагрев

5. Где чаще всего применяются кипятильники КНЭ-50/100?

А) В частных квартирах

Б) На предприятиях общепита, в детских садах, больницах

В) В лабораториях для дистилляции воды

6. Какую функцию выполняет верхняя крышка кипятильника?

А) Декоративную

Б) Быстросъемная, обеспечивает доступ для очистки от накипи

В) Увеличивает давление внутри

Г) Для более сильного крепления к корпусу

7. Как подключается большинство промышленных КНЭ (например, КЭН-50)?

А) В обычную розетку

Б) В сеть (трехфазное напряжение)

В) Через USB

8. Сколько электродов содержит блок автоматики кипятильника КНЭ?

А) Один в нижней части корпуса

Б) Два в сборнике кипятка (верхний и нижний)

В) Три (один в нижней части корпуса, два в сборнике кипятка)

Г) Четыре (один в нижней части корпуса, один в верхней части корпуса, два в сборнике кипятка)

9. Как подаётся вода из водопровода в кипятильный сосуд в кипятильнике КНЭ:

А) Из питательной коробки по питательной трубке

Б) Из парогенератора по переливной трубке

В) Из питательной коробки по переливной трубке

Г) Из водопровода непосредственно в кипятильный сосуд

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	А	3
2	Б	3
3	Б	3
4	В	3
5	Б	3

6	Б	4
7	Б	3
8	В	4
9	Б	4

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 77 Кофе-ростер

Карточки-задания

Карточка 1

- 1.Какой аппарат изображен на рисунке и каково его назначение.
- 2.Каково устройство данного аппарата?



Эталон ответов: 1.Кофе-ростер для обжарки зелёных зёрен кофе.

Карточка 2

- 1.Какой аппарат изображен на рисунке и каково его назначение.
- 2.Каков принцип действия и правила эксплуатации данного аппарата?



Эталон ответов: 1.Кофе-ростер для обжарки зелёных зёрен кофе.

Тестовое задание

1. Что такое «первый крэк» (first crack)?

- А) Звук разрушения структуры зерна из-за давления пара.
 Б) Начало карамелизации сахаров.
 В) Момент, когда кофе становится темно-коричневым.
2. Какая обжарка обычно используется для раскрытия кислотности и цветочных нот?
 А) Светлая.
 Б) Темная.
 В) Не имеет значения
3. Что такое «второй крэк»?
 А) Усиление кислотности.
 Б) Звук разрушения клеточной структуры зерна, начало темной/итальянской обжарки.
 В) Момент, когда зерно теряет весь аромат.
4. Как называется процесс изменения цвета зерна с зеленого на желтый?
 А) Жарка.
 Б) Сушка.
 В) Момент, когда зерно теряет весь аромат
5. Что произойдет, если обжарка будет слишком быстрой?
 А) Вкус будет сладким и плотным.
 Б) Внешняя часть сгорит, а внутренняя останется сырой (запекание/недожарка).
 В) Кофе приобретет ярко выраженный фруктовый аромат.
6. На что влияет карамелизация в процессе обжарки?
 А) На сладость.
 Б) На усиление кислотности.
 В) На плотность тела напитка.
7. Как называется дефект обжарки, когда зерно приобретает запах дыма или горелого дерева?
 А) Пережаренный кофе
 Б) Недожаренный кофе
8. Какая обжарка лучше подходит для эспрессо с плотным телом и шоколадными нотами?
 А) Светлая.
 Б) Средне-темная
 В) Темная.
9. Что такое ROR (Rate of Rise) в ростинге?
 А) Время обжарки зерна
 Б) Скорость повышения температуры зерна.
 В) Окончание обжарки зерна
10. Почему кофе после обжарки должен «отдохнуть» (дегазироваться)?
 А) Чтобы испарилась лишняя влага.
 Б) Чтобы выделился углекислый газ, который мешает экстракции.
 В) Чтобы зерно поменяло цвет.
 Г) Чтобы зерно остыло

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	А	3
2	А	3
3	Б	3
4	Б	3
5	Б	3
6	А, В	3
7	А	2
8	Б, В	3
9	Б	3

10	Б	4
----	---	---

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 79 Кофеварки капельного, гейзерного типа

Устный опрос

- 1.Для чего предназначена кофеварка электрическая?
- 2.Перечислите типы кофеварок.
- 3.Перечислите части кофеварки электрической КВЭ-7.
- 4.Каково устройство кофеварки электрической капельного типа?
- 5.Каков принцип действия кофеварки электрической гейзерного типа?
- 6.Каковы правила безопасной эксплуатации кофеварки электрической капельного типа?
- 7.Какую санитарную обработку проводят после окончания работы на машине?

Карточки-задания

Карточка 1

- 1.Назовите машину, изображённую на рисунке, и укажите её назначение.
- 2.Каков принцип действия и правила эксплуатации данной машины



Эталон ответов: 1.Кофеварка капельного типа

Карточка 2

- 1.Назовите машину, изображённую на рисунке, и укажите её назначение.
- 2.Каково устройство данной машины



Эталон ответов: 1.Кофеварка капельного типа

Карточка 3

- 1.Назовите машину, изображённую на рисунке, и укажите её назначение.
- 2.Каков принцип действия и правила эксплуатации данной машины



Эталон ответов: 1. Электрическая кофеварка гейзерного типа

Карточка 4

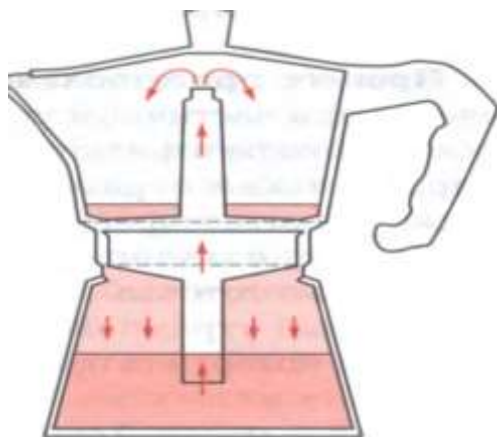
1. Назовите машину, изображённую на рисунке, и укажите её назначение.
2. Каково устройство данной машины



Эталон ответов: 1. Электрическая кофеварка гейзерного типа

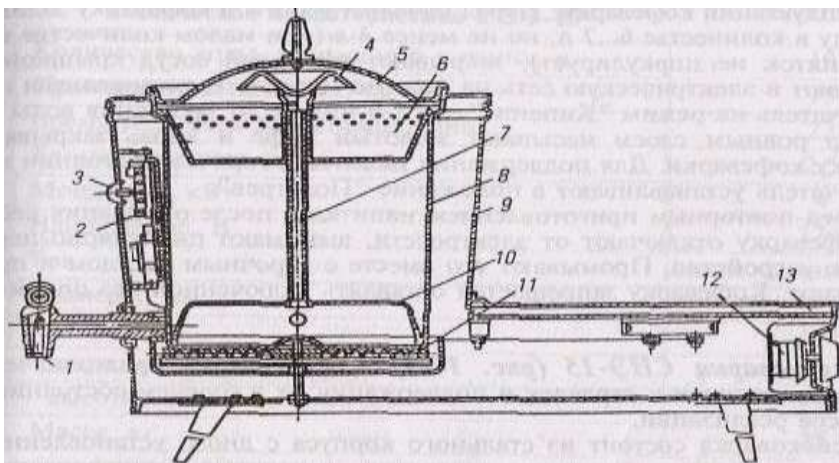
Карточка 5

1. Опишите по рисунку принцип действия кофеварки гейзерного типа



Карточка 6

1. Назовите обозначенные на рисунке цифрами 1-13 основные части кофеварки КВЭ-7 и укажите, для чего они предназначены.
2. Как в кофеварке КВЭ-7 поддерживают напитки в горячем состоянии?



Эталон ответов: 1) 1-кран, 2- терморегулятор, 3-сигнальная лампа, 4-отражатель, 5- крышка, 6-фильтр, 7-циркулярная трубка, 8-варочный сосуд, 9-корпус, 10- колпак, 11- тэн, 12-переключатель, 13-стол

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Кофеварки КВЭ-7 является аппаратом
 - а) непрерывного действия;
 - б) периодического действия;
 - в) механическим
2. Терморегулятор поддерживает автоматически напитки в горячем состоянии при температуре:
 - а) 100° С;
 - б) 60-80°С;
 - в) 40-50°С;
3. Кофеварка снабжена пакетным переключателем, который имеет :
 - а) две степени нагрева: "Кипячение" и "Подогрев";
 - б) три степени нагрева 1,2,3
 - в) выключение и включение
4. Сверху кофеварка закрывается:
 - а) колпак;
 - б) съёмная крышка;
 - в) фильтр
5. В кофеварке КВЭ-7 терморегулятором регулируют:
 - а) норму кофе;
 - б) температуру кофе;
 - в) работу тэнов;
6. Отражатель предназначен для:
 - а) закрывать кофеварку;
 - б) образования конденсата;
 - в) получения напитка;
7. Кофе насыпают на:
 - а) колпак;
 - б) фильтр;
 - в) воду;
8. Назначение циркулярной трубки:
 - а) для улучшения вкуса кофе;
 - б) для подъема пара;
 - в) для слива кофе;
9. КВЭ – 7 обогревается:

- а) сигнальной лампой;
- б) спирально;
- в) тэнами;

10. Какое количество кофе Вы засыпите, если на 1 порцию норма 10 гр. кофе; если выход 1 порции – 100 гр:

- а) 350 гр.;
- б) 1000 гр.;
- в) 100 гр.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	Б	3
3	А	3
4	Б	3
5	Б	3
6	Б	3
7	Б	3
8	Б	3
9	Б	3
10	В	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Что означает «7» в маркировке КВЭ-7?

- а) Вместимость 7л
- б) Мощность 700 Вт
- в) Время приготовления 7 минут

2. Каков принцип работы гейзерной кофеварки КВЭ-7?

- а) Вода падает на кофе сверху
- б) Пар под давлением проходит через молотый кофе снизу вверх
- в) Кофе кипятится вместе с водой

3. Кофеварка КВЭ-7 относится к типу:

- а) Эспрессо
- б) Капельный
- в) Гейзерный

4. Какой помол кофе лучше всего использовать в КВЭ-7?

- а) Мелкий (как для турки)
- б) Средний или крупный
- в) Растворимый

5. Что произойдет, если использовать слишком мелкий помол?

- а) Кофе будет вкуснее
- б) Фильтр забьется, и вода не пройдет
- в) Кофеварка сгорит

6. Сколько воды нужно залить в кофеварку КВЭ-7?

- а) Не менее 4л
- б) Не более 5л
- в) 6 л

7. Почему гейзерную кофеварку не стоит мыть в посудомоечной машине?

- а) Она не отмывается
 - б) Алюминиевые детали могут потемнеть и окислиться
 - в) Она станет слишком горячей
8. Кофе в КВЭ-7 насыпают на:
- а) колпак;
 - б) фильтр;
 - в) воду;
9. Назначение циркулярной трубки в КВЭ-7:
- а) для улучшения вкуса кофе;
 - б) для подъема пара;
 - в) для слива кофе;
10. КВЭ – 7 обогревается:
- а) сигнальной лампой;
 - б) спирально;
 - в) тэнами;

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	а	3
2	а	3
3	в	3
4	б	3
5	б	3
6	а	3
7	б	3
8	б	3
9	б	3
10	в	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 3

- Как работает капельная кофеварка?
 - А) Под высоким давлением пара.
 - Б) Горячая вода медленно проходит через молотый кофе под действием гравитации.
 - В) Кофе варится в турке, встроенной в прибор.
- Какая температура воды считается оптимальной для заваривания?
 - А) 100 (кипяток).
 - Б) 90-96.
 - В) 80-85.
- Что такое "противокапельная система"?
 - А) Функция, позволяющая налить кофе в чашку, пока весь кувшин еще не наполнился, не пролив ни капли на плиту автоподогрева.
 - Б) Фильтр, который никогда не пропускает гушу.
 - В) Автоматическая очистка от накипи.
- Какой помол кофе лучше всего подходит для капельной кофеварки?
 - А) Очень мелкий (как мука).
 - Б) Средний или средне-крупный (как морская соль).
 - В) Цельные зерна.
- Зачем нужен автоподогрев?

- А) Чтобы сварить кофе быстрее.
 Б) Чтобы поддерживать температуру готового напитка в колбе.
 В) Чтобы сушить фильтры.
6. Основной плюс капельной кофеварки — это...
 А) Возможность приготовить эспрессо с густой пенкой.
 Б) Простота использования, надежность и большой объем напитка.
 В) Наличие встроенной кофемолки в каждой модели.
7. Что является основным рабочим элементом для нагрева воды в капельной кофеварке?
 А) Индукционная катушка.
 Б) Проточный ТЭН (трубчатый электронагреватель).
 В) Открытая спираль.
 Г) Бойлер высокого давления.
8. Куда попадает вода после нагревания?
 А) Сразу в кувшин.
 Б) В отсек для зерен.
 В) Через распылитель (душ) в фильтр с молотым кофе.
 Г) Сливается в поддон.
9. Для чего нужна плита автоподогрева, расположенная под кофейником?
 А) Для кипячения готового кофе.
 Б) Для поддержания температуры готового напитка.
 В) Для быстрого нагрева воды перед началом работы.
 Г) Она не нужна, это элемент дизайна.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	Б	3
3	А	3
4	Б	3
5	Б	3
6	Б	3
7	Б	4
8	В	4
9	Б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 4

1. На каком принципе основана работа капельной кофеварки?
 А) Прохождение пара под высоким давлением (9-15 бар).
 Б) Гравитационная фильтрация (пролив горячей воды через молотый кофе).
 В) Кипячение воды непосредственно с кофе.
 Г) Вытеснение воды паром снизу вверх.
2. Что является основным рабочим элементом для нагрева воды в капельной кофеварке?
 А) Индукционная катушка.
 Б) Проточный ТЭН (трубчатый электронагреватель).
 В) Открытая спираль.
 Г) Бойлер высокого давления.
3. Куда попадает вода после нагревания?
 А) Сразу в кувшин.

- Б) В отсек для зерен.
 В) Через распылитель (душ) в фильтр с молотым кофе.
 Г) Сливается в поддон.
4. Какой тип помола кофе лучше всего подходит для капельной кофеварки?
 А) Мелкий (как мука).
 Б) Средний или крупный (как морская соль).
 В) Помол не имеет значения.
 Г) Цельные зерна.
5. Где скапливается готовый напиток?
 А) В резервуаре для воды.
 Б) В съемной корзине.
 В) В кофейнике (колбе).
 Г) В фильтр-пакете.
6. Для чего нужна плита автоподогрева, расположенная под кофейником?
 А) Для кипячения готового кофе.
 Б) Для поддержания температуры готового напитка.
 В) Для быстрого нагрева воды перед началом работы.
 Г) Она не нужна, это элемент дизайна.
7. Какой элемент конструкции препятствует попаданию кофейной гущи в напиток?
 А) Распылитель.
 Б) ТЭН.
 В) Сетчатый или бумажный фильтр.
8. В чем заключается функция "противокапельная система"?
 А) Она убирает кофеин из кофе.
 Б) Она автоматически моет кофеварку.
 В) Она приостанавливает подачу кофе, если вынуть кофейник во время приготовления.

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	4
2	Б	4
3	В	4
4	Б	4
5	В	4
6	Б	4
7	В	3
8	В	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 5

1. Каков основной принцип работы капельной кофеварки?
 А) Вода под давлением 9 бар проходит через спрессованный кофе.
 Б) Горячая вода (почти кипяток) капает через фильтр с молотым кофе под действием силы тяжести.
 В) Вода закипает в резервуаре, и пар проходит через кофе.
2. Что является нагревательным элементом в классической капельной кофеварке?
 А) Индукционная катушка.
 Б) Проточный ТЭН (термоэлектрический нагреватель), расположенный под резервуаром.
 В) Погружной кипятильник.
 Г) Кварцевый элемент

3. Как вода попадает из резервуара в отсек с кофе?
 А) Ее перекачивает помпа.
 Б) Она поднимается по трубке за счет давления пара, образующегося при нагревании.
 В) Она течет самотеком, так как резервуар находится выше.
4. Для чего нужна плита автоподогрева (основание под кофейником)?
 А) Для кипячения готового кофе.
 Б) Для поддержания температуры готового напитка после заваривания.
 В) Для быстрого нагрева холодной воды перед заливкой.
5. Какой помол кофе считается оптимальным для капельной кофеварки?
 А) Очень мелкий (в пыль, как для турки).
 Б) Средний или ближе к крупному (как морская соль).
 В) Крупный (для френч-пресса).
6. Где обычно располагается обратный клапан (или клапан давления)?
 А) На выходе из кофейника.
 Б) На входе в трубу, ведущую к фильтру (предотвращает возврат горячей воды в резервуар).
 В) В крышке кофеварки.
 Г) На плите автоподогрева
7. Как работает принцип «капля-стоп» (если он есть в модели)?
 А) Отключает питание при перегреве.
 Б) Автоматически останавливает подачу воды, если вынуть кофейник, чтобы кофе не капал на плиту.
 В) Делает паузу для улучшения экстракции.
8. Какое соотношение кофе и воды считается «золотым стандартом»?
 А) 1:15-1:17 (примерно 60-70 г кофе на 1 л воды).
 Б) 1:10 (100 г кофе на 1 л воды).
 В) 1:5 (200 г кофе на 1 л воды).
 Г) 1:4 (250 г кофе на 1 л воды).
9. Какой элемент конструкции препятствует попаданию кофейной гущи в напиток?
 А) Распылитель.
 Б) ТЭН.
 В) Сетчатый или бумажный фильтр.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	Б	4
3	Б	3
4	Б	3
5	Б	3
6	Б	4
7	Б	3
8	А	4
9	В	3

Критерии оценок:

- Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
 21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
 24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
 27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 82. Кофеварки эспрессо. Аппарат для варки кофе на песке (хоголи)

Карточки-задания

Карточка 1

1. Назовите машину, изображённую на рисунке, и укажите её назначение.
2. Каков принцип действия и правила эксплуатации данной машины



Эталон ответов: 1. Кофеварка эспрессо

Карточка 2

1. Назовите машину, изображённую на рисунке, и укажите её назначение.
2. Каково устройство данной машины



Эталон ответов: 1. Кофеварка эспрессо

Карточка 3

1. Назовите машину, изображённую на рисунке, и укажите её назначение.
2. Каков принцип действия и правила эксплуатации данной машины



Эталон ответов: 1. Аппарат для варки кофе на песке (ховоли)

Карточка 4

1. Назовите машину, изображённую на рисунке, и укажите её назначение.
2. Каково устройство данной машины



Эталон ответов: 1. Аппарат для варки кофе на песке (ховоли)

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Что является главным принципом работы эспрессо-кофеварки?
 - а) Длительное вываривание молотого кофе в кипятке.
 - б) Пропускание горячей воды под давлением через спрессованный кофе.
 - в) Пропускание пара через кофе.
2. Какое время пролива (экстракции) считается идеальным для одинарного эспрессо?
 - а) 10–15 секунд.
 - б) 23–30 секунд.
 - в) 45–60 секунд.
3. Что означает «таблетка» в контексте рожковой кофеварки?
 - а) Прессованный молотый кофе в холдере (рожке).
 - б) Капсула с кофе.
 - в) Специальное средство для очистки от накипи.
4. Если эспрессо течет слишком быстро и получается водянистым, что нужно сделать?
 - а) Увеличить помол.
 - б) Уменьшить помол (сделать мельче).
 - в) Добавить больше воды.
5. Какое количество молотого кофе обычно используется для приготовления одинарного эспрессо?
 - а) 5–6 грамм.
 - б) 7–9 грамм.
 - в) 12–15 грамм.
 - г) 15–20 грамм
6. Что такое «крема» (crema) на эспрессо?
 - а) Молочная пенка.
 - б) Золотисто-коричневая пенка на поверхности свежесваренного эспрессо.
 - в) Сахарный сироп.
 - г) Сахарная пудра
7. Какую кофеварку лучше выбрать, если важна насыщенность вкуса?
 - а) Капельную.
 - б) Рожковую (manual espresso machine).
 - в) Гейзерную.
8. При помощи какого устройства подогревается вода через стенки изогнутых трубок (теплообменник) в кофеварках эспрессо:
 - а) Бойлер
 - б) Термодатчик.
 - в) Клапан.
9. По виду используемого кофейного сырья кофеварки эспрессо делят:
 - а) Чалдовые

- б) Рожковые.
- в) Капсульные.
- г) Все ответы верны

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	б	3
3	а	3
4	б	3
5	б	4
6	б	4
7	б	3
8	а	3
9	г	4

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Что такое «Ховоли»?

- А) Сорт кофе
- Б) Древняя техника приготовления кофе в джезве на песке
- В) Тип кофемолки

2. Какую роль играет песок в аппарате?

- А) Фильтрует кофе
- Б) Обеспечивает равномерный нагрев со всех сторон
- В) Усиливает аромат кофе

3. В какой посуде готовится кофе на песке?

- А) Медная джезва (турка)
- Б) Стекланный чайник
- В) Керамическая чашка

4. Какой диапазон температур характерен для аппаратов ховоли?

- А) 0–100 °С
- Б) 50–300 °С
- В) 100–500 °С

5. Почему кофе на песке считается одним из лучших способов приготовления?

- А) Быстрота (10 секунд)
- Б) Медленное, равномерное заваривание, создающее густую пенку
- В) Использование высокого давления

6. Что нужно делать, когда пена в джезве начинает подниматься?

- А) Перемешать ложкой
- Б) Добавить холодную воду
- В) Вынуть джезvu из песка

7. Какую цель преследует использование песка вместо открытого огня?

- А) Экономия места
- Б) Предотвращение подгорания и равномерный прогрев
- В) Увеличение количества кофеина
- Г) Уменьшение времени приготовления

8. Какая форма турки считается классической для использования в кофеварке «Ховоли»?

- А) Цилиндрическая.
 - Б) Конусообразная.
 - В) Шарообразная.
 - Г) Плоская.
9. Какой вид помола кофе оптимален для приготовления в «Ховоли»?
- А) Крупный.
 - Б) Средний.
 - В) «В пыль» (самый мелкий).
 - Г) Целые зерна

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	Б	3
3	А	3
4	Б	3
5	Б	3
6	В	3
7	Б	4
8	Б	4
9	В	4

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 3

1. Что является основным рабочим элементом кофеварки «Ховоли»?
- А) Бойлер высокого давления.
 - Б) Металлическая емкость (жаровня) с песком.
 - В) Капсульный отсек.
 - Г) Помпа для пролива воды.
2. Каков принцип нагрева воды в турке (джезве) при использовании «Ховоли»?
- А) Прямой электрический нагрев дна турки.
 - Б) Нагрев воды паром.
 - В) Равномерный нагрев со всех сторон горячим песком.
 - Г) Индукционный нагрев.
3. Какая форма турки считается классической для использования в кофеварке «Ховоли»?
- А) Цилиндрическая.
 - Б) Конусообразная.
 - В) Шарообразная.
 - Г) Плоская.
4. В чем заключается преимущество использования «Ховоли»?
- А) Высокая скорость приготовления (10 секунд).
 - Б) Автоматическая утрямбовка кофе.
 - В) Равномерное томление кофе, позволяющее раскрыть аромат без кипения.
 - Г) Приготовление кофе с высокой пенкой сгета под давлением.
5. Какие материалы обычно используются для изготовления турок для «Ховоли»?
- А) Пластик.
 - Б) Медь.
 - В) Стекло.
 - Г) Алюминий.

6. Требуется ли постоянное присутствие бариста при работе с «Ховоли»?
- А) Да, кофе нужно постоянно мешать.
- Б) Нет, достаточно наблюдать, так как песок обеспечивает равномерное томление.
- В) Разницы нет
7. Какой вид помола кофе оптимален для приготовления в «Ховоли»?
- А) Крупный.
- Б) Средний.
- В) «В пыль» (самый мелкий).
- Г) Целые зерна
8. Что нужно делать, когда пена в джезве начинает подниматься?
- А) Перемешать ложкой
- Б) Добавить холодную воду
- В) Вынуть джезvu из песка

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	4
2	В	4
3	Б	4
4	В	4
5	Б	4
6	Б	3
7	В	4
8	А	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 85. Вакуумная машина (аппарат)

Устный опрос

1. На чём основан принцип вакуумирования?
2. Почему после вакуумной упаковки полуфабрикаты и блюда хранятся дольше?
3. Какв принцип действия вакуумной машины?
4. Каков алгоритм действий повара при выполнении вакуумирования?

Карточки-задания

Карточка 1

1. Назовите машину, изображённую на рисунке.
2. Каков принцип действия и правила эксплуатации данной машины.

а

б



Эталон ответов: 1. а - аппарат для вакуумирования; б- пластиковые пакеты для вакуумирования

Тестовое задание

1. Какова главная цель использования вакуумного упаковщика дома?
 - а) Быстрая заморозка продуктов.
 - б) Увеличение срока хранения продуктов, защита от влаги и запахов.
 - в) Приготовление еды без масла.
2. Чем бескамерный (бытовой) упаковщик отличается от камерного?
 - а) Бескамерный дешевле, меньше размером и откачивает воздух из специальных пакетов.
 - б) Бескамерный работает только с контейнерами.
 - в) Бескамерный используют только на производствах.
 - г) Ничем не отличаются
3. Что такое «режим мягких продуктов» (Gentle food) в вакууматорах?
 - а) Режим для упаковки жидких продуктов.
 - б) Пониженная мощность откачки для сохранения формы хрупких продуктов (ягоды, хлеб).
 - в) Режим для быстрой заморозки.
4. Какие пакеты подходят для большинства бытовых вакууматоров?
 - а) Любые целлофановые пакеты.
 - б) Рифленые (гофрированные) пакеты, обеспечивающие отток воздуха.
 - в) Пакеты с застежкой зип-лок.
 - г) Все ответы верны
5. Что делать, если вакууматор перестал откачивать воздух, но запаивает?
 - а) Выбросить аппарат.
 - б) Проверить целостность пакета, герметичность крышки и очистить уплотнительные резинки.
 - в) Сразу везти в сервисный центр.
 - г) Продолжать работу
6. Какая характеристика наиболее важна для качества запайки?
 - а) Длина шва (более 28-30 см) и возможность двойного шва.
 - б) Вес аппарата.
 - в) Наличие ручки для переноски.
 - г) Все ответы верны
7. Можно ли вакуумировать жидкости?
 - а) Нет, никогда.
 - б) Да, используя специальный режим, контейнеры или предварительно заморозив жидкость.
 - в) Только в горячем виде.

г) Все ответы верны

8. Какие продукты не рекомендуется вакуумировать свежими (лучше заморозить)?

а) Сыр и колбасу.

б) Сухие травы.

в) Сырой фарш, мягкие ягоды.

г) мясо, рыбу

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	а	4
3	б	3
4	б	4
5	б	4
6	а	4
7	б	4
8	в	4

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 87 Производственный инвентарь, инструменты, посуда для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, правила подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.

Устный опрос

1. Какие инструменты используют для приготовления холодных блюд, десертов разнообразного ассортимента?

2. Какой инвентарь используют в холодном цехе для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента?

3. Какую посуду используют для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента?

4. Какие инструменты используют для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента?

5. Какой инвентарь используют в холодном цехе для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента?

6. Какую посуду используют для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента?

7. Какие инструменты используют для приготовления напитков разнообразного ассортимента?

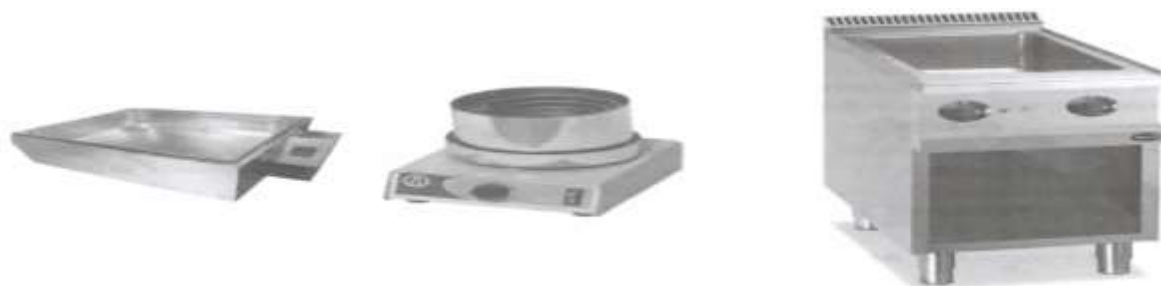
8. Какой инвентарь используют в холодном цехе для приготовления напитков разнообразного ассортимента?

9. Какую посуду используют для приготовления напитков разнообразного ассортимента?

Карточки-задания

Карточка 1

1. Назовите тепловой прибор, изображённый на рисунке, и укажите его назначение

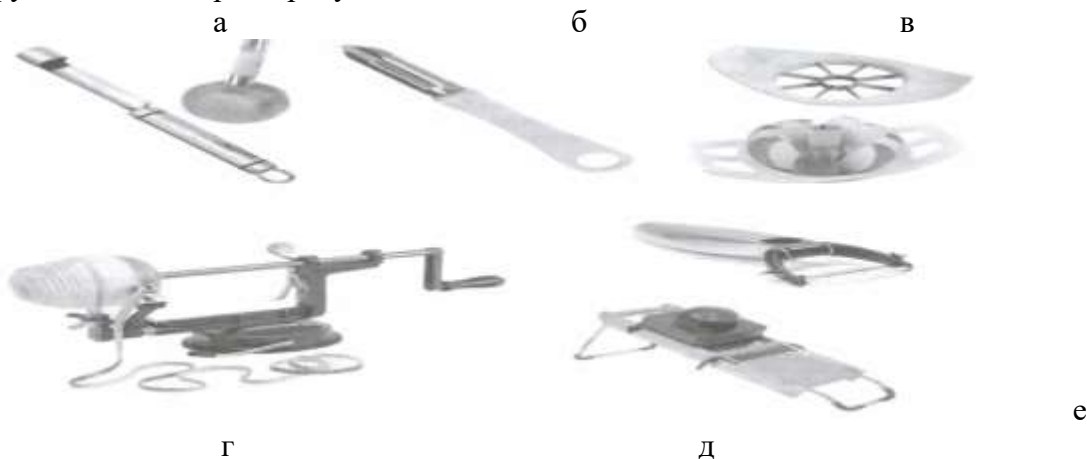


2. Перечислите способы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.

Эталон ответов: 1. Водяная баня: а - в настольном исполнении; б - в стационарном исполнении.

Карточка 2

1. Назовите механизмы, изображённые на рисунке, для обработки, подготовки яблок, груш, айвы и охарактеризуйте их назначение:



2. Какую посуду используют е для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента?

Эталоны ответов: 1. Механизмы для обработки, подготовки яблок, груш, айвы: а - нож для удаления сердцевины яблок; б - желобковый нож; в - механизм для удаления сердцевины из яблок и деления на дольки; г - механизм для удаления сердцевины яблок, очистки от кожицы и нарезки в виде спирали; д - терка-шинковка «Мандолина»; е - нож для очистки яблок, груш, айвы от кожицы вручную;

Карточка 3

1. Назовите механизмы, изображённые на рисунке, для обработки, подготовки тропических плодов, citrusовых, арбуза и охарактеризуйте их назначение:



В



Г



Д

Е

Эталон ответов: Механизмы для обработки, подготовки тропических плодов, цитрусовых, арбуза: а - приспособление для удаления сердцевины и нарезки в виде «спирали» ананаса; б - нож для удаления косточки и деления на половинки манго; в - нож для снятия цедры с лимона, апельсина; г - нож для очистки апельсинов от кожуры; д – терки для снятия цедры; е -нож для отделения мякоти арбуза, дыни

Карточка 4

1. Назовите ёмкости для хранения обработанных фруктов, ягод, изображённые на рисунке и охарактеризуйте их назначение:

а

б

в



г

д

Эталон ответов: 1. Емкости для хранения обработанных фруктов, ягод: а - контейнеры с вентиляционными клапанами; б -пластиковые пакеты с герметичной застежкой; в -функциональные емкости из пластика; г -функциональная емкость металлическая

Карточка 5

1. Назовите приспособления для вскрытия консервных банок, изображённые на рисунке и охарактеризуйте их назначение:

а



б

Эталон ответов: 1. Приспособления для вскрытия консервных банок:

а - консервные ножи; б – консервооткрыватели

Карточка 6

1. Назовите изображённые на рисунке инструменты, инвентарь, приспособления и механизмы для приготовления холодных сладких блюд:

а

б

в

г



д

е

ж

з

Эталон ответов: 1. а - шумовка; б - дуршлаг; в - черпак; г - сито барабанное; д - сито конусообразное; е - веселка; ж- разливные ложки для соусов, гарниров; з - силиконовые кисточки

Карточка 7

1. Назовите изображённые на рисунке инструменты, инвентарь, приспособления и механизмы для приготовления холодных сладких блюд:

а

б

в

г



д

е

Эталон ответов: 1.а - кондитерский мешок с насадками; б - венчики для взбивания (прутковый, пружинный); в - лопатка; г- шпатель кондитерский; д - формочка силиконовая порционная; е - вырубки для гренок

Карточка 8

1. Назовите механизмы, изображённые на рисунке, для удаления косточек из вишни, черешни и охарактеризуйте их назначение:



а

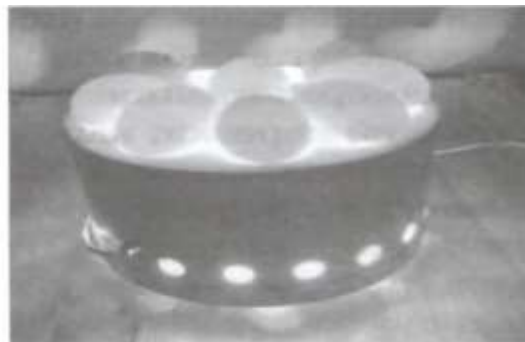


б

Эталон ответов: 1. Механизмы для удаления косточек из вишни, черешни: а - для удаления косточек вручную; б - для автоматизированного удаления косточек

Карточка 9

1. Назовите прибор, изображенный на рисунке, и его назначение.
2. Опишите принцип действия данного прибора.



Эталон ответов: 1. Овоскоп для определения качества яиц.

Карточка 9

1. Назовите кухонную посуду для приготовления сладких блюд, изображённую на рисунке и укажите её назначение.

а

б

в

г



д

е

ж

Эталон ответов: 1. Кухонная посуда для приготовления сладких блюд:
а - котел наплитный; б- кастрюля; в -сотейник; г -кастрюля для варки на пару с сетчатым дном; д -сковороды; е -функциональные емкости; ж - противень с высокими бортами

Карточка 10

1. Назовите приспособления для приготовления кофе капучино:.

а

б

в

г



Эталон ответов: 1. Приспособления для приготовления капучино:
а - кувшин Milk Island; б - автоматический капучинатор; в - система панарелло кофемашины; г - медный ковш для кипячения молока, подготовки шоколада

Тестовое задание

1. Какой маркировкой обозначается инвентарь для холодных сладких блюд?

- А) ОС (Овощи сырые)
- Б) ОСБ (Овощи сырые безопасные)
- В) СП (Сладкие продукты)
- Г) ХБ (Холодные блюда)

2. Какой инструмент наиболее удобен для взбивания сливок или яичных белков вручную?

- А) Лопатка
- Б) Венчик
- В) Шумовка

3. Для приготовления какого блюда используется сотейник?

- А) Мусс холодный
 Б) Кисель горячий
 В) Свежие фрукты
4. Какая посуда используется для отпуска компотов и сладких супов?
 А) Десертная тарелка
 Б) Креманка или чашка
 В) Плоское блюдо
5. Что из перечисленного относится к малому механическому оборудованию для десертов?
 А) Жарочный шкаф
 Б) Погружной блендер
 В) Пароконвектомат
6. Правило безопасного использования кондитерского мешка:
 А) Заполнять мешок до самого верха.
 Б) Использовать только алюминиевые насадки.
 В) Не переполнять мешок, надежно удерживать насадку.
7. Какая температура °С должна быть у холодных десертов при подаче?
 А) 10-14
 Б) 2-6
 В) 1-2
8. Какую посуду нельзя использовать для приготовления горячих сладких блюд (киселей, кремов)?
 А) Нержавеющая сталь
 Б) Алюминий (без покрытия)
 В) Эмалированная посуда
9. Как часто необходимо производить санитарную обработку инвентаря для десертов?
 А) Один раз в конце смены
 Б) По мере загрязнения
 В) После каждого использования и в конце смены
10. Для чего используется коническое сито при приготовлении напитков?
 А) Для нарезки фруктов
 Б) Для протирания ягод и процеживания киселей/морсов
 В) Для взбивания муссов

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	В	3
2	Б	3
3	Б	3
4	Б	3
5	Б	3
6	В	3
7	А	3
8	Б	3
9	В	3
10	Б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 89 Весоизмерительные приборы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, правила подбора и безопасного использования, правила ухода за ними

Устный опрос

1. Какие весоизмерительные приборы используют для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента?
2. Каково устройство весов ВНЦ-2?
3. Каков принцип действия весов ВНЦ-2?
4. Как установить равновесие весов ВНЦ-2?
5. Какую санитарную обработку производят после окончания работы на весах ВНЦ-2?
6. Каково устройство электронных весов?
7. Каковы правила безопасной эксплуатации электронных весов?

Тестовое задание

1. Какой тип весов наиболее предпочтителен для точного взвешивания специй, желатина и красителей при приготовлении десертов?
 - А) Платформенные весы (до 50 кг)
 - Б) Чашечные механические весы
 - В) Электронные весы с точностью до 0,1–1 г
 - Г) Электронные весы с точностью до 10 г
2. Что является главной целью использования весов при приготовлении сладких блюд?
 - А) Соблюдение технологической карты и рецептуры
 - Б) Скорость отдачи блюда
 - В) Эстетическое оформление
 - Г) Увеличение объема порции
3. При работе с электронными весами, что означает функция «TARA» (TARA/ZERO)?
 - А) Сброс настроек до заводских
 - Б) Исключение массы емкости (посуды) из веса взвешиваемого продукта
 - В) Переключение единиц измерения (г/унции)
 - Г) Удержание веса на дисплее
4. Правила безопасного использования весов включают:
 - А) Взвешивание горячих продуктов непосредственно на платформе без подставки
 - Б) Размещение весов на ровной, сухой, устойчивой поверхности
 - В) Погружение электронных весов в воду для мытья
 - Г) Использование весов с поврежденным сетевым шнуром
5. Как часто следует производить санитарную обработку весов?
 - А) Раз в неделю
 - Б) Только после окончания рабочей смены
 - В) По мере загрязнения и после каждого взвешивания продуктов, требующих соблюдения высокой чистоты
 - Г) Только при видимых загрязнениях
6. Какой прибор используется для проверки точности весов?
 - А) Термометр
 - Б) Гири (эталонные грузы)
 - В) Мерный стакан
 - Г) рН-метр
7. Уход за электронными весами включает:
 - А) Протирание влажной тканью с использованием неагрессивных моющих средств
 - Б) Мытье в посудомоечной машине
 - В) Смазывание весового механизма маслом
8. Какое правило подбора весов верное?
 - А) Для взвешивания 50 г ингредиентов использовать весы с пределом 100 кг
 - Б) Максимальный предел взвешивания должен соответствовать объему продуктов

В) Механические весы точнее электронных

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	В	4
2	А	4
3	Б	4
4	Б	4
5	В	4
6	Б	4
7	А	3
8	Б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 91 Организация и техническое оснащение рабочего места повара для порционирования и отпуска сладких блюд и напитков

Карточки-задания

Карточка 1

1. Назовите изображённые на рисунке посуду и инвентарь для отпуска сладких блюд:



Эталон ответов: 1. Посуда и инвентарь для отпуска сладких блюд:

а - кремanky стеклянные и металлические; б - дозаторы для соусов (диспенсеры);

в - мерные ложки; г - барная станция для порционирования соусов; д - ложка для порционирования мороженого

Тестовое задание

1. Какое оборудование используется для хранения холодных сладких блюд (желе, муссы) перед отпуском?

а) Мармит

б) Холодильный шкаф или стол

в) Производственный стол

2. Для чего используется мармит в зоне отпуска сладких блюд?

- а) Для быстрого охлаждения десертов
 б) Для хранения замороженных продуктов
 в) Для поддержания температуры горячих напитков (чай, кофе) и горячих десертов
3. Какой инвентарь используется для порционирования мороженого?
 а) Ложка для гарнира
 б) Нуазетная выемка
 в) Ложка-ледодел (ложка для мороженого)
4. Какая температура отпуска для горячих сладких блюд (например, гурьевская каша)?
 а) 75
 б) 55
 в) 60
5. Что входит в состав настольного инвентаря для отпуска напитков?
 а) Сифон, миксер
 б) Сахарница, молочник, барная ложка
 в) Разделочная доска, нож
6. Для реализации сладких блюд используются:
 а) Только глубокие тарелки
 б) Креманки, десертные тарелки, фужеры
 в) Металлические подносы
7. Какое требование к организации рабочего места для порционирования десертов является основным?
 а) Наличие большого количества разделочных досок
 б) Соблюдение последовательности операций: подготовка — оформление — отпуск
 в) Использование только замороженных продуктов
8. Какой прибор используется для взбивания муссов и кремов?
 а) Блендер погружной
 б) Миксер или планетарный миксер
 в) Тостер
9. При отпуске холодных десертов (муссы, желе) их оформляют:
 а) За 12 часов до подачи
 б) В замороженном виде
 в) Непосредственно перед подачей, украшая свежими ягодами, мятой
10. Как должны быть размещены продукты на рабочем месте для порционирования?
 а) Хаотично, чтобы сэкономить место
 б) В соответствии с технологической картой, рядом с оборудованием для оформления
 в) В холодильнике, в другом цехе

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	в	3
3	в	3
4	а	3
5	б	3
6	б	3
7	б	3
8	б	3
9	в	3
10	б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 92 Технологическое оборудование для хранения и отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Мармит электрический для вторых блюд

Устный опрос

1. Какое технологическое оборудование используют для хранения и отпуска холодных сладких блюд, десертов, напитков?
2. Какое технологическое оборудование используют для хранения и отпуска горячих сладких блюд, десертов, напитков?
3. Каково устройство мармита для вторых блюд?
4. Каков принцип действия и правила эксплуатации мармита для вторых блюд?
5. Какую санитарную обработку производят после работы мармита для вторых блюд?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Какое оборудование используется для хранения и отпуска холодных десертов (муссов, желе, пудингов)?
А) Тепловой шкаф
Б) Холодильная витрина-прилавок
В) Мармит
Г) Электрическая плита
2. Для поддержания температуры горячих напитков (чай, кофе) и горячих сладких блюд (пудинги, запеканки) на раздаче используют:
А) Холодильный шкаф
Б) Мармит
В) Холодильный стол
Г) Шкаф шоковой заморозки
3. Какое оборудование оптимально для демонстрации и отпуска напитков в баре или буфете?
А) СВЧ-печь
Б) Барный холодильник/охладитель напитков
В) Пароконвектомат
Г) Тепловой прилавок
4. Укажите оборудование для кратковременного хранения горячих сладких блюд:
А) Салат-бар
Б) Мармит
В) Морозильный ларь
Г) Витрина кондитерская холодильная
5. На какой срок, как правило, разрешается хранение готовых блюд в охлаждаемых витринах?
А) 24 часа
Б) 12 часов
В) Не более 1 часа
Г) 48 часов
6. Оборудование, предназначенное для порционирования и отпуска мороженого:
А) Холодильный стол
Б) Морозильная витрина-прилавок/лари
В) Тепловой шкаф
7. Что относится к вспомогательному оборудованию для отпуска напитков?
А) Соковыжималка

- Б) Термостат
 В) Кулер/Диспенсер
 Г) Блендер
8. Оборудование для поддержания температуры горячих соусов к сладким блюдам:
 А) Водяная баня / мармит
 Б) Холодильник
 В) Микроволновая печь

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	4
2	Б	4
3	Б	4
4	Б	4
5	В	4
6	В	3
7	В	4
8	А	3

Критерии оценок:

- Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
 21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
 24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
 27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

- Каково основное назначение электрического мармита для вторых блюд?
 А) Приготовление пищи из сырых продуктов.
 Б) Кратковременное хранение продуктов в холодильнике.
 В) Поддержание готовых блюд в горячем состоянии.
 Г) Быстрая заморозка блюд.
- На каком физическом принципе чаще всего основан подогрев во вторых мармитах для предотвращения пригара?
 А) Прямой нагрев тэном.
 Б) Водяная баня (паровой подогрев).
 В) Микроволновое излучение.
 Г) Индукционный нагрев.
- Что такое габаритность GN 1/1?
 А) Стандартная емкость для жидких блюд.
 Б) Стандартный размер емкости для мармита (530х325 мм).
 В) Крышка для мармита.
 Г) Марка стали.
- Можно ли использовать мармит для приготовления (варки) пищи?
 А) Да, это удобно.
 Б) Нет, мармит предназначен только для поддержания тепла.
 В) Только для супов.
 Г) Только в керамических емкостях.
- Какое правило безопасности критично при работе с электрическим мармитом?
 А) Использовать алюминиевые кабели.
 Б) Подключать без заземления.
 В) Соблюдать требования по заземлению и использовать медный кабель.
 Г) Мыть мармит под струей воды при включенном тэне.
- Какой температурный режим °С оптимален для вторых блюд в мармите?
 А) 45-50

- Б) 50-60.
 В) 65-75
 7. Как часто нужно доливать воду в мармит с водяным подогревом?
 А) Один раз в неделю.
 Б) По мере выкипания, чтобы тэн не перегорел.
 В) Никогда.
 Г) Только в конце смены.
 8. В чем преимущество «сухого» мармита перед «водяным»?
 А) Блюда не сохнут.
 Б) Быстрее нагревается, проще эксплуатация.
 В) Не требует электроэнергии.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	В	4
2	Б	4
3	Б	4
4	Б	4
5	В	4
6	В	3
7	Б	4
8	Б	3

Критерии оценок:

- Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
 21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
 24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
 27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 94 Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.

Устный опрос

- Каковы сроки хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков?
- Как хранят холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки до отпуска?
- Какую посуду используют для отпуска холодных сладких блюд, десертов?
- Какую посуду используют для отпуска горячих сладких блюд, десертов?
- Какую посуду используют для отпуска напитков?
- Как отпускают с раздачи/прилавка холодные сладкие блюда, десерты?
- Как отпускают с раздачи/прилавка горячие сладкие блюда, десерты?
- Как отпускают с раздачи/прилавка напитки?
- Какую упаковку можно использовать на вынос готовых горячих сладких блюд, десертов?
- Какую упаковку можно использовать на вынос готовых холодных сладких блюд, десертов?
- Как упаковывают на вынос готовые напитки?
- Как отпускают на вынос готовые холодные горячие сладкие блюда, десерты?
- Как отпускают на вынос готовые горячие сладкие блюда, десерты?
- Как отпускают на вынос готовые напитки?

Тестовое задание

- Какой температурный режим °С должен соблюдаться при реализации холодных сладких блюд и напитков на раздаче?

- а) 0... 5
 б) 10-14
 в) 2-6
 г) 4-8
2. Какая температура °С горячих напитков (чая, кофе) должна быть при отпуске с прилавка?
 а) не ниже 50
 б) не ниже 60
 в) не ниже 75
 г) 30-40
3. Какой максимальный срок реализации холодных блюд (десертов) на раздаче?
 а) 30 минут
 б) 1 час
 в) 3 часа
 г) 6 часов
4. В какой посуде разрешается хранить и отпускать горячие сладкие блюда (например, суфле)?
 а) Только в стеклянной
 б) В изотермических емкостях или на мармите
 в) В пластиковых контейнерах без крышки
 г) В открытых металлических гостроемкостях
5. Требования к упаковке десертов на вынос:
 а) Упаковка должна быть герметичной, предотвращать деформацию и загрязнение продукции.
 б) Упаковка должна быть исключительно стеклянной.
 в) Упаковка не регламентируется СанПиН.
 г) Десерты должны упаковываться только после полного остывания в холодильнике.
6. С какой целью на раздаче используются охлаждаемые прилавки-витрины?
 а) Для хранения десертов.
 б) Для демонстрации и поддержания температуры холодных блюд .
 в) Для хранения замороженных полуфабрикатов.
7. Срок хранения суточных проб готовой продукции:
 а) 12 часов
 б) 24 часа
 в) 48 часов
 г) 72 часа
8. Как осуществляется подготовка к отпуску на вынос горячих напитков?
 а) Переливаются в одноразовые стаканы с крышками непосредственно перед передачей клиенту.
 б) Хранятся в закрытом виде 3 часа.
 в) Наливаются заранее в контейнеры и хранятся при комнатной температуре.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	в	4
3	б	4
4	б	4
5	а	4
6	б	3
7	в	4
8	а	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 96 Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации

Письменный опрос**Вариант 1**

- 1.Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к организации работы холодного цеха?
- 2.Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к организации рабочих мест в горячем цехе для приготовления горячих сладких блюд, десертов?
3. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к организации рабочих месте для приготовления горячих напитков?

Вариант 2

- 1.Как должен располагаться холодный цех в отношении других производственных помещений для избежания вторичного обсеменения холодных сладких блюд?
2. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к организации рабочих мест в холодном цехе для приготовления холодных сладких блюд, десертов?
3. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к организации рабочих месте для приготовления холодных напитков?

Вариант 3

1. Как должен располагаться горячий цех в отношении других производственных помещений.
2. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к организации рабочих мест в холодном цехе для приготовления холодных сладких блюд, десертов?
- 3.Какие санитарно-гигиенические требования нужно соблюдать в процессе приготовления сладких блюд в холодном цехе?

Вариант 4

- 1.Какое холодильное оборудование должно располагаться в холодном цехе?
- 2.Какие санитарно-гигиенические требования нужно соблюдать в процессе хранения холодных блюд и закусок?
3. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к организации рабочих месте для приготовления горячих напитков?

Устный опрос

1. Каковы санитарно-гигиенические требования к процессу хранения холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента?
2. Каковы санитарно-гигиенические требования к процессу хранения горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента?
3. Каковы санитарно-гигиенические требования к процессу хранения напитков разнообразного ассортимента?
4. Каковы санитарно-гигиенические требования к подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента?
5. Каковы санитарно-гигиенические требования к подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента?
6. Каковы санитарно-гигиенические требования к подготовки к реализации напитков разнообразного ассортимента?

Тестовое задание

1. Какова максимальная температура подачи холодных сладких блюд и напитков?

- а) Не выше 18°C
 б) Не выше 14°C
 в) Не выше 20°C
2. Какова минимальная температура подачи горячих сладких блюд (например, пудингов)?
 а) Не ниже 60°C
 б) Не ниже 75°C
 в) Не ниже 50°C
3. В течение какого времени разрешается хранить горячие сладкие блюда на мармите или горячей плите?
 а) Не более 1 часа
 б) Не более 2-3 часов
 в) Не более 5 часов
4. В течение какого времени должны быть реализованы холодные сладкие блюда после изготовления (при отсутствии холодильного оборудования)?
 а) 1 час
 б) 3 часа
 в) 6 часов
5. Где должны храниться готовые холодные блюда, десерты и напитки перед реализацией?
 а) На производственном столе
 б) В охлаждаемом прилавке-витрине
 в) В горячем цехе
6. Маркировка разделочных досок для сырых фруктов и вареных продуктов (для десертов) должна быть:
 а) СС (Сырые Сладкие)
 б) ВФ (Вареные Фрукты) или СВ (Сырые Вареные) — согласно СанПиН
 в) ОС (Овощи Сырые)
7. Как долго хранятся суточные пробы готовых блюд в холодильнике?
 а) 12 часов
 б) 24 часа
 в) 48 часов
8. Какая температура должна быть в холодильнике для хранения суточных проб?
 а) От 0°C до +2°C
 б) От +2°C до +6°C
 в) От +6°C до +10°C
9. Разрешается ли использовать одну и ту же доску для резки лимонов и нарезки вареных фруктов?
 а) Да, если помыть
 б) Нет, только разные доски с маркировкой
 в) Да, если это делает один повар
10. Что необходимо сделать с ягодами, используемыми для украшения десертов без термической обработки?
 а) Только сполоснуть водой
 б) Тщательно промыть и ополоснуть кипяченой водой (или продизенфицировать)
 в) Оставить в упаковке

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	б	3
3	б	3
4	а	3

5	б	3
6	б	3
7	в	3
8	б	3
9	б	3
10	б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

2.3.Задания для текущего контроля по МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Тематика практических занятий и лабораторных работ

№ урока в МДК.04.02	Тема практических занятий	Кол-во часов
9	Практическое занятие 51. Составление технологических схем приготовления компотов, фруктов в сиропе, киселей	1
11	Практическое занятие 52. Расчет количества сырья для приготовления желе	1
12	Практическое занятие 53. Расчет количества сырья для приготовления мусса	1
13	Практическое занятие 54. Составление технологических схем приготовления желе, муссов	1
14	Практическое занятие 55. Составление технологических карт приготовления желе	1
15	Практическое занятие 56. Составление технологических карт приготовления мусса	1
17	Практическое занятие 57. Расчет количества сырья для приготовления самбука, крема	1
18	Практическое занятие 58. Составление технологических схем приготовления самбука, крема	1
19	Практическое занятие 59. Составление технологических карт приготовления самбука	1
25, 26, 27, 28	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука, крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	4
29, 30, 31, 32	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	4
39	Практическое занятие 60. Составление технологических схем приготовления суфле, пудингов	1
40	Практическое занятие 61. Расчет количества сырья для приготовления суфле, пудингов	1
41	Практическое занятие 62. Составление технологических карт приготовления пудингов	1
43	Практическое занятие 63. Составление технологических схем приготовления горячих сладких блюд из яблок	1
44	Практическое занятие 64. Расчет количества сырья для приготовления шарлотки, яблок в тесте.	1
45	Практическое занятие 65. Составление технологических карт приготовления горячих сладких блюд из яблок	1
47	Практическое занятие 66. Расчет количества сырья для приготовления сладких блинчиков.	1
53, 54, 55, 56	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента	4

	(пудинга, шарлотки, сладких блинчиков, яблок в тесте.)	
60, 61, 62, 63	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.	4
68	Практическое занятие 68. Расчет количества продуктов для приготовления холодных фруктово-ягодных напитков	1
69	Практическое занятие 69. Составление технологических схем приготовления холодных напитков	1
70	Практическое занятие 70. Составление технологических карт приготовления холодных фруктово-ягодных напитков .	1
72	Практическое занятие 71. Расчет количества продуктов для приготовления лимонада и смузи	1
74	Практическое занятие 72. Расчет количества продуктов для приготовления коктейлей	1
84, 85, 86, 87	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков	4
94	Практическое занятие 73. Расчет количества продуктов для приготовления чая, кофе.	1
95	Практическое занятие 74. Составление технологических карт приготовления чая.	1
96	Практическое занятие 75. Составление технологических карт приготовления кофе.	1
98	Практическое занятие 76. Расчет количества продуктов для приготовления какао, шоколада..	1
108, 109, 110, 111	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента	4
	Итого	50

Инструкции по проведению лабораторных работ и практических занятий по МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков смотреть в «Методические рекомендации для проведения и выполнения лабораторных работ и практических занятий по программе профессионального модуля ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков; МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер»

Общие критерии оценки выполнения практических занятий

«Отлично» - обучающийся правильно, без ошибок выполнил практическое задание, написал отчёт о проделанной работе.

«Хорошо» - обучающийся выполнил практическое задание, написал отчёт о проделанной работе, но допустил одну-две неточности или одну ошибку.

«Удовлетворительно» - обучающийся выполнил практическое задание, написал отчёт о проделанной работе, но допустил 4 неточности или 2 ошибки.

«Неудовлетворительно» - обучающийся не выполнил практическое задание, не написал отчёт о проделанной работе

Общие критерии оценки выполнения лабораторных работ

«Отлично» - обучающийся правильно, без ошибок выполнил лабораторную работу, написал отчёт о проделанной работе.

«Хорошо» - обучающийся выполнил лабораторную работу, написал отчёт о проделанной работе, но допустил одну-две неточности или одну ошибку.

«Удовлетворительно» - обучающийся выполнил лабораторную работу, написал отчёт о проделанной работе, но допустил 4 неточности или 2 ошибки.

«Неудовлетворительно» - обучающийся не выполнил лабораторную работу, не написал отчёт о проделанной работе

Устный опрос, письменный опрос, карточки-задания, тестовые задания по МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента 63ч.

Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента 32ч.

Урок 1 Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.

Устный опрос

1. Каков ассортимент готовых полуфабрикатов промышленного изготовления?
2. Дайте краткую характеристику готовых полуфабрикатов промышленного изготовления
3. Какие актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд?

Карточки-задания

Карточка 1

1. Какова классификация и ассортимент холодных сладких блюд, десертов?
2. Какова пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения ягод?
3. Какова пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения молока и молочных продуктов?

Карточка 2

1. Какие дополнительные ингредиенты используют для приготовления холодных сладких блюд, десертов?
2. Какова пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения косточковых плодов?
3. Какова пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения желирующих веществ?

Карточка 3

1. Каковы правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов подходящего типа для приготовления холодных сладких блюд, десертов?
2. Какова пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения семечковых плодов?
3. Какова пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сахара-песка?

Карточка 4

1. Какова пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов?
2. Какова пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сухофруктов?
3. Какова пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения лимонной кислоты?

Карточка 5

Ответьте на вопросы

1. Какие пищевые вещества содержатся в сладких блюдах?
2. Какими продуктами можно повысить калорийность сладких блюд?
3. Чем можно улучшить вкусовые качества сладких блюд, придать им аромат?
4. Дайте классификацию сладких блюд.

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. К какой группе холодных сладких блюд относятся муссы, самбуки и кремы?
А) Нежелированные
Б) Желированные
В) Замороженные
Г) Свежие фрукты
2. Чем отличается мусс от желе?
А) Мусс содержит больше сахара
Б) Мусс имеет более плотную консистенцию
В) Мусс — это желеобразная масса, взбитая в пену
Г) Мусс подается горячим
3. Что является основой для приготовления самбука?
А) Фруктовое пюре, сахар, белки, желатин
Б) Сливки, сахар, желатин
В) Молоко, крахмал
Г) Сметана, фрукты
4. Температура подачи большинства холодных сладких блюд (в °С):
А) 16–18
Б) 10–14
В) 5–8
Г) 0–2
5. Что используется в качестве желирующего вещества в сладких блюдах?
А) Крахмал
Б) Мука
В) Желатин или агар
Г) Яйца
6. Технологический процесс приготовления компота состоит из:
А) Подготовка фруктов и ягод, варка сиропа, варка и протираание ягод и фруктов, соединение фруктов, ягод и сиропа
Б) Подготовка фруктов и ягод, варка сиропа, их соединение
7. Какую пищевую ценность имеют сладкие блюда?
А) Высокое содержание жиров
Б) Высокое содержание углеводов, витаминов и минералов
В) Высокое содержание белков
Г) Низкая энергетическая ценность
8. Что относится к замороженным десертам?
А) Желе
Б) Кисель
В) Парфе, пломбир, сорбет
Г) Компот

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	4
2	В	4
3	А	4
4	Б	4
5	В	4
6	Б	2
7	Б	4
8	В	4

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Какие фрукты лучше всего подходят для приготовления прозрачного желе?

А) Перезрелые и мягкие

Б) Свежие, плотные, с высоким содержанием пектина

В) Замороженные без косточек

2. Какой вид желирующего вещества чаще всего используется для приготовления муссов и кремов, требующих нежной консистенции?

А) Агар-агар

Б) Желатин

В) Крахмал

3. При выборе сливок для приготовления взбитых сливок (кремов) необходимо учитывать:

А) Жирность не менее 30-35%

Б) Жирность 10%

В) Наличие консервантов

4. Какие правила выбора продуктов питания (ягоды, фрукты) считаются основными для приготовления десертов?

А) Только импортные

Б) Свежие, целые, без признаков порчи, соответствующие сезону

В) Любые, прошедшие тепловую обработку

5. Что необходимо сделать с желатином перед введением в блюдо?

А) Смешать с сахаром

Б) Замочить в холодной кипяченой воде для набухания

В) Прокипятить

6. Для приготовления самбука основным сырьем является:

А) Фруктовое пюре (яблочное, абрикосовое) + яичные белки

Б) Сметана + сахар

В) Молоко + крахмал

7. Основное требование к выбору ингредиентов для холодных сладких блюд:

А) Использование замороженного сырья

Б) Использование высококачественного, экологически безопасного сырья, отвечающего санитарным нормам

В) Использование продуктов с истекающим сроком годности

8. Температура °С подачи холодных сладких блюд (желе, муссы):

А) 2-4

Б) 10-12

В) 6-8

9. Для приготовления кремов из сметаны, основное правило выбора сметаны:

А) Обезжиренная

Б) Густая, жирностью не менее 20-30%, свежая

В) Жидкая, не кислая

10. Почему при выборе желирующих веществ предпочтение отдают агар-агару для плотных десертов?

А) Он дешевле

Б) Он обеспечивает быструю и прочную фиксацию структуры

В) Он имеет молочный вкус

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
-----------	--------	---------------

1	Б	3
2	Б	3
3	А	3
4	Б	3
5	Б	3
6	А	3
7	Б	3
8	Б	3
9	Б	3
10	Б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 3

Тест: Основные характеристики полуфабрикатов холодных сладких блюд

1. Какова основная цель использования промышленных полуфабрикатов для холодных сладких блюд?

А) Снижение калорийности.

Б) Ускорение процесса приготовления и обеспечение стабильного качества.

В) Использование только натуральных красителей.

2. При какой температуре°С рекомендуется хранить замороженные фруктово-ягодные полуфабрикаты?

А) от 0 до 5.

Б)от -10 д -15.

В) -18 и ниже.

3. Что включает в себя органолептическая оценка качества полуфабрикатов?

А) Цвет, внешний вид, запах, вкус, консистенция.

Б) Калорийность, витаминный состав.

В) Стоимость, производитель.

4. Какой срок реализации обычно имеют десерты (муссы, желе) после дефростации (размораживания) на предприятии?

А) 1 час.

Б) 6 часов.

В) 24 часа.

5. Какие требования предъявляются к консистенции желированных полуфабрикатов (желе, мусс)?

А) Жидкая.

Б) Плотная, но нежная, сохраняющая форму.

В) Тягучая.

6. Основной показатель безопасности промышленных полуфабрикатов — это их соответствие:

А) ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Б) ГОСТ Р 50763-2007.

В) Технической документации предприятия.

7. Полуфабрикаты какой консистенции используют для приготовления «сложных» холодных десертов?

А) Замороженные пюре, конфи, кули, ганаш.

Б) Свежие ягоды.

В) Порошковые смеси.

8. Внешний вид замороженного полуфабриката должен характеризоваться:
- А) Наличием кристаллов льда.
 - Б) Отсутствием кристаллов льда, соответствием формы.
 - В) Слипшимися фрагментами.
9. Что указывает на высокое качество полуфабриката из фруктов?
- А) Яркий вкус и запах, характерный для данного вида фруктов.
 - Б) Наличие сахара.
 - В) Большой объем воды.
10. Почему при приготовлении муссов и кремов из промышленных полуфабрикатов важно соблюдать температурный режим?
- А) Для экономии электроэнергии.
 - Б) Для правильного взбивания и сохранения структуры.
 - В) Для ускорения времени приготовления.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	В	3
3	А	3
4	А	3
5	Б	3
6	А	3
7	А	3
8	Б	3
9	А	3
10	Б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 4

1. Что является определяющим трендом в современном десертном меню?

- А) Увеличение калорийности.
- Б) Использование только замороженных полуфабрикатов.
- В) Снижение количества сахара и использование натуральных заменителей.
- Г) Исключение фруктов из рецептуры.

2. Какая технология позволяет создавать десерты с необычной текстурой (например, «земля» из шоколада или пена)?

- А) Запекание.
- Б) Молекулярная кулинария.
- В) Пассерование.
- Г) Классическое замораживание.

4. Использование «суперфудов» в десертах — это:

- А) Добавление большого количества сахара.
- Б) Использование семян чиа, ягод годжи, матчи для повышения питательной ценности.
- В) Приготовление блюд из замороженных овощей.
- Г) Украшение десертов искусственными красителями.

5. При подаче холодных десертов (муссы, парфе) температура блюда должна составлять:

- А) -18 °С.
- Б) 7—14 °С.
- В) 20—25 °С.

Г) 0 °С.

6. «Холодный» способ приготовления желе подразумевает использование:

А) Кипячения желатина.

Б) Агар-агара или пектина без длительного нагрева (для сохранения свежести вкуса).

В) Только заморозки.

Г) Запекания в духовке.

7. Современная подача десертов характеризуется:

А) Использованием тяжелой металлической посуды.

Б) Отсутствием украшений.

В) Минимализмом, игрой текстур и использованием съедобных цветов.

8. В чем преимущество использования агар-агара перед желатином в современных десертах?

А) Более низкая цена.

Б) Растительное происхождение и способность застывать при комнатной температуре.

В) Более высокая калорийность.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	В	4
2	Б	4
3	В	4
4	Б	4
5	Б	4
6	А	4
7	В	3
8	Б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 3 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием)

Устный опрос

1. Перечислите способы и современные методы приготовления холодных сладких блюд.
2. Дайте краткую характеристику проваривания.
3. Дайте краткую характеристику тушения.
4. Дайте краткую характеристику смешивания.
5. Дайте краткую характеристику карамелизации.
6. Дайте краткую характеристику желирования.
7. Какие способы приготовления холодных сладких блюд можно комбинировать?
8. Перечислите способы и современные методы приготовления холодных сладких блюд.
9. Дайте краткую характеристику взбивания.
10. Дайте краткую характеристику взбивания с добавлением горячих дополнительных ингредиентов.
11. Дайте краткую характеристику взбивания при одновременном нагревании.

12. Дайте краткую характеристику взбивания с дополнительным охлаждением.
 13. Дайте краткую характеристику взбивания с периодическим замораживанием.
 14. Какие способы приготовления холодных сладких блюд можно комбинировать?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

- Какой метод используется для получения пенистой структуры муссов при одновременном нагревании?
 - Вымачивание
 - Взбивание при одновременном нагревании (на водяной бане)
 - Карамелизация
 - Тушение
- Что обеспечивает желирование при приготовлении панна-котты?
 - Крахмал
 - Сахар
 - Желатин или агар-агар
 - Взбитые сливки
- При каком процессе происходит взаимодействие сахара с горячими дополнительными ингредиентами (например, орехами или фруктами) с образованием коричневой корочки?
 - Вымачивание
 - Карамелизация
 - Смешивание
 - Замораживание
- Метод «взбивание с дополнительным охлаждением» чаще всего применяется для:
 - Приготовления сиропов
 - Приготовления крем-брюле
 - Приготовления муссов и парфе
 - Тушения фруктов
- Что такое «вымачивание» в контексте холодных десертов?
 - Охлаждение блюда в холодильнике
 - Настаивание сухофруктов или бисквитов в сиропе/алкоголе
 - Взбивание сливок
 - Замораживание сорбета
- «Взбивание с периодическим замораживанием» — это основной метод приготовления:
 - Желе
 - Сорбета или мороженого
 - Мусса
 - Самбука
- Какова цель комбинирования способов (например, тушение + желирование)?
 - Увеличение времени приготовления
 - Создание многослойной структуры и богатого вкуса
 - Упрощение рецептуры
- При приготовлении какого блюда используется метод взбивания белков с одновременным нагреванием (итальянская меренга)?
 - Кисель
 - Мусс
 - Суфле (как основа)

. Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	в	4
3	б	4

4	в	4
5	б	4
6	б	4
7	б	3
8	б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Какой метод используется для получения пенистой структуры муссов при одновременном нагревании?

- а) Вымачивание
- б) Взбивание при одновременном нагревании (на водяной бане)
- в) Карамелизация
- г) Тушение

2. Что обеспечивает желирование при приготовлении панна-котты?

- а) Крахмал
- б) Сахар
- в) Желатин или агар-агар
- г) Взбитые сливки

3. Что такое «вымачивание» в контексте холодных десертов?

- а) Охлаждение блюда в холодильнике
- б) Настаивание сухофруктов или бисквитов в сиропе/алкоголе
- в) Взбивание сливок

4. «Взбивание с периодическим замораживанием» — это основной метод приготовления:

- а) Желе
- б) Сорбета или мороженого
- в) Мусса

5. Какова цель комбинирования способов (например, тушение + желирование)?

- а) Увеличение времени приготовления
- б) Создание многослойной структуры и богатого вкуса
- в) Упрощение рецептуры
- г) Повышение калорийности

6. При приготовлении какого блюда используется метод взбивания белков с одновременным нагреванием (итальянская меренга)?

- а) Кисель
- б) Мусс
- в) Суфле (как основа)
- г) Парфе

7. В чем заключается «смешивание» при приготовлении современных десертов?

- а) Интенсивное взбивание
- б) Соединение компонентов (например, крема и ягодного пюре) без нарушения их структуры
- в) Кипячение смеси
- г) Замораживание

8. Какой современный метод позволяет получить хрустящую карамельную корочку на поверхности десерта?

- а) Карамелизация горелкой
- б) Желирование

в) Вымачивание

г) Взбивание

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	в	4
3	б	3
4	б	3
5	б	4
6	б	4
7	б	4
8	а	4

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 4 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов

Устный опрос

1. Перечислите способы и современные методы приготовления холодных сладких блюд.
2. Дайте краткую характеристику охлаждения.
3. Дайте краткую характеристику замораживания.
4. Дайте краткую характеристику извлечения из форм замороженных смесей.
5. Дайте краткую характеристику раскатывания.
6. Дайте краткую характеристику выпекания.
7. Дайте краткую характеристику формования.
8. Какие способы приготовления холодных сладких блюд можно комбинировать?
9. Охарактеризуйте способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных сладких блюд, десертов

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Что такое метод «шоковой заморозки» при приготовлении муссовых десертов?
А) Замораживание в морозильной камере при -15°C.
Б) Быстрое замораживание при -30 ... -45°C для сохранения структуры.
В) Охлаждение в холодильнике при 2-4 °C
2. Какое комбинирование способов лучше всего подходит для приготовления парфе?
А) Выпекание, затем охлаждение.
Б) Взбивание, формование, замораживание.
В) Замораживание, затем раскатывание.
3. Как правильно извлечь замороженный муссовый торт из силиконовой формы?
А) Сразу достать из морозильника и сильно надавить.
Б) Оставить при комнатной температуре на 1 час.
В) Достать из морозильника, снять форму, пока десерт полностью заморожен, затем дефростировать.
4. Для чего используется выпекание при приготовлении основы для холодных десертов?
А) Для придания хрустящей текстуры и вкуса (бисквит, песочная основа).
Б) Чтобы десерт стал горячим.

- В) Для ускорения замораживания.
5. Что обеспечивает максимальное сохранение пищевой ценности ягод в холодных десертах?
- А) Длительная варка.
- Б) Использование свежих/замороженных ягод без термической обработки или с минимальным нагревом.
- В) Замораживание при высоких температурах.
6. Какой метод используется для создания тонких хрустящих элементов в десерте?
- А) Замораживание.
- Б) Раскатывание и выпекание (например, теста фило или песочного).
- В) Охлаждение.
7. Как сократить потери влаги при хранении холодных блюд?
- А) Хранить открытыми в холодильнике.
- Б) Использовать герметичную упаковку/контейнеры.
- В) Хранить при комнатной температуре.
8. Современный метод формирования муссовых десертов — это...
- А) Использование силиконовых форм разной конфигурации.
- Б) Формование руками.
- В) Замораживание в стеклянной посуде.
9. Какой способ термической обработки ягод и фруктов наиболее эффективен для сохранения витамина С?
- А) Длительная варка
- Б) Варка на пару или припускание
- В) Варка в открытом котле
10. Как следует обрабатывать сушеные фрукты для сохранения их ценности?
- А) Варить в течение 1 часа
- Б) Залить кипятком и варить сразу
- В) Замочить в холодной воде на 1-3 часа, затем варить

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	Б	3
3	В	3
4	А	3
5	Б	3
6	Б	3
7	Б	3
8	Б	3
9	Б	3
10	В	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Какой способ термической обработки ягод и фруктов наиболее эффективен для сохранения витамина С?
- А) Длительная варка
- Б) Варка на пару или припускание
- В) Варка в открытом котле

- Г) Запекание
2. Как следует обрабатывать сушеные фрукты для сохранения их ценности?
- А) Варить в течение 1 часа
Б) Залить кипятком и варить сразу
В) Замочить в холодной воде на 1-3 часа, затем варить
Г) Обжарить
3. При какой температуре °С рекомендуется реализовывать холодные сладкие блюда?
- А) 2-6
Б) 15-20
В) 10-14
Г) 8
4. Какой максимальный срок реализации холодных блюд (в т.ч. десертов) после приготовления?
- А) 30 минут
Б) 1 час
В) 3 часа
Г) 6 часов
5. Что приводит к наибольшим потерям витаминов при приготовлении компотов?
- А) Использование закрытой посуды
Б) Повторный нагрев или длительное хранение в горячем виде
В) Добавление сахара в конце
Г) Быстрое охлаждение
6. Как минимизировать потери при приготовлении желе?
- А) Долго кипятить сироп с желатином
Б) Замачивать желатин в горячей воде
В) Растворять набухший желатин в горячем сиропе, не доводя до кипения
Г) Использовать много воды
7. Какую посуду рекомендуется использовать для варки фруктовых основ?
- А) Медную
Б) Из нержавеющей стали с крышкой
В) Алюминиевую
8. Способ «шоковой заморозки» при приготовлении парфе позволяет:
- А) Увеличить время приготовления
Б) Сохранить структуру, витамины и предотвратить рост бактерий
В) Уменьшить количество сахара

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	4
2	В	4
3	В	4
4	Б	4
5	Б	4
6	В	4
7	Б	3
8	Б	3

Критерии оценок:

- Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
 21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
 24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
 27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 5 Подготовка сырья и продуктов для приготовления сладких блюд

Письменный опрос

Вариант 1

1. Как производят оценку качества сырья и продуктов?
2. Как подготавливают консервированные плоды и ягоды?

Вариант 2

1. Как подготавливают яблоки, груши, айву?
2. Как подготавливают свежемороженные и сушёные плоды и ягоды?

Вариант 3

1. Как подготавливают мандарины, апельсины?
2. Как подготавливают желирующие вещества – желатин, агар?

Вариант 4

1. Как подготавливают косточковые плоды?
2. Как подготавливают желирующие вещества – крахмал, агароид?

Вариант 5

1. Как подготавливают ягоды?
2. Как подготавливают сыпучие продукты – муку, сахар, сахарную пудру, сухой яичный порошок?

Вариант 6

1. Как подготавливают ананасы?
2. Как подготавливают молоко и молочные продукты ?

Вариант 7

1. Как подготавливают арбузы, дыни, киви?
2. Как подготавливают яйца?

Вариант 8

1. Как подготавливают манго, бананы, виноград?
2. Как подготавливают шоколад?

Вариант 9

1. По рисункам опишите технологический процесс нарезки яблок дольками (рис. А, Б), для фруктовой корзины (В), ломтиками для компота, фруктового салата (Г, Д)

А



Б



В



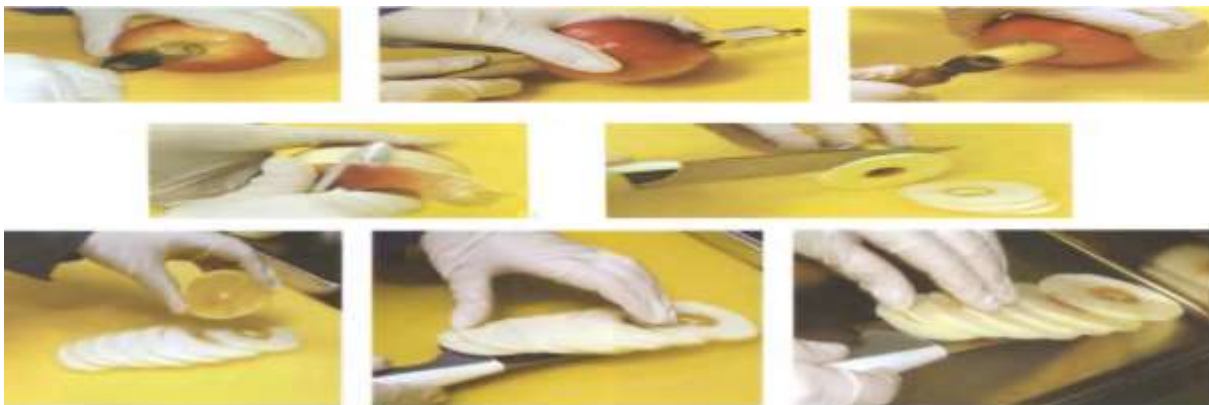
Г



Д

Вариант 10

1. По рисункам опишите технологический процесс нарезки яблок для блюда «Яблоки, жареные в тесте кляр»



Вариант 11

1. По рисункам опишите технологический процесс подготовки цитрусовых для приготовления сладких блюд и напитков: нарезания апельсинов кружочками (рис. А, Б); подготовки апельсиновой цедры, отжима лимонного сока вручную (рис. В)

А



Б



В

Вариант 11

1. По рисункам опишите технологический процесс обработки грейпфрута



Вариант 12

1. По рисункам опишите технологический процесс обработки и нарезки ананаса



Вариант 13

1. По рисункам опишите технологический процесс подготовки киви для фруктовой корзины (Нарезка «Короной»)



Вариант 14

1. По рисункам опишите технологический процесс подготовки желатина для приготовления сладких желированных блюд.



Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Как подготавливают желатин для приготовления желе или мусса?

- А) Заливают кипятком и кипятят 10 минут
 Б) Замачивают в холодной кипяченой воде на 30–40 минут до набухания
 В) Растворяют в горячем сахарном сиропе
 Г) Используют в сухом виде
2. Какую первичную обработку проходят свежие ягоды (малина, клубника)?
 А) Ошпаривают кипятком
 Б) Удаляют плодоножки, перебирают, промывают
 В) Замораживают перед использованием
 Г) Очищают от кожицы
3. Что делают с сухофруктами перед варкой компота?
 А) Замачивают в горячей воде
 Б) Промывают и перебирают, сортируя по видам
 В) Обжаривают
 Г) Пропускают через мясорубку
4. Для чего просеивают муку и крахмал при подготовке к приготовлению сладких блюд?
 А) Для удаления примесей и насыщения кислородом
 Б) Для изменения цвета
 В) Чтобы они быстрее растворились в воде
 Г) Для уменьшения объема
5. Какова цель подготовки яиц (обработка яиц) перед использованием?
 А) Увеличение объема белков
 Б) Удаление скорлупы
 В) Предотвращение попадания инфекций (обработка в специальных растворах)
 Г) Для получения более желтого цвета
6. При подготовке орехов для десертов их чаще всего:
 А) Ошпаривают
 Б) Подсушивают и очищают от кожицы
 В) Замачивают
 Г) Измельчают без предварительной обработки
7. Как подготавливают свежие яблоки для приготовления мусса?
 А) Очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо, нарезают и варят
 Б) Пропускают через соковыжималку
 В) Запекают целиком
8. Какое сырье не требует тепловой обработки перед использованием в сладких блюдах?
 А) Желатин
 Б) Крахмал
 В) Свежие плоды (для некоторых видов десертов)

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	4
2	Б	4
3	Б	4
4	А	4
5	В	4
6	Б	4
7	А	3
8	В	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Как подготавливают желатин для приготовления желе или мусса?
А) Заливают кипятком и кипятят 10 минут
Б) Замачивают в холодной кипяченой воде на 30–40 минут до набухания
В) Растворяют в горячем сахарном сиропе
Г) Используют в сухом виде
2. Какую первичную обработку проходят свежие ягоды (малина, клубника)?
А) Ошпаривают кипятком
Б) Удаляют плодоножки, перебирают, промывают
В) Замораживают перед использованием
Г) Очищают от кожицы
3. Что делают с сухофруктами перед варкой компота?
А) Замачивают в горячей воде
Б) Промывают и перебирают, сортируя по видам
В) Обжаривают
Г) Пропускают через мясорубку
4. Для чего просеивают муку и крахмал при подготовке к приготовлению сладких блюд?
А) Для удаления примесей и насыщения кислородом
Б) Для изменения цвета
В) Чтобы они быстрее растворились в воде
Г) Для уменьшения объема
5. Как подготавливают свежие яблоки для приготовления мусса?
А) Очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо, нарезают и варят
Б) Пропускают через соковыжималку
В) Запекают целиком
6. Какое сырье не требует тепловой обработки перед использованием в сладких блюдах?
А) Желатин
Б) Крахмал
В) Свежие плоды (для некоторых видов десертов)
7. Что делают с лимонами перед использованием?
А) Ошпаривают для удаления горечи
Б) Снимают цедру и отжимают сок
В) Варят целиком
Г) Замачивают в соленой воде
8. Подготовка сметаны для крема включает:
А) Подогрев
Б) Охлаждение и процеживание
В) Замораживание
Г) Смешивание с крахмалом

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	4
2	Б	4
3	Б	4
4	А	4
5	А	3
6	В	3
7	А	4
8	В	4

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 6 Технологический процесс приготовления и отпуска натуральных фруктов и ягод.

Письменный опрос

Вариант 1

- 1.Каков ассортимент натуральных фруктов и ягод?
- 2.Как отпускают арбуз, дыню, ананас свежие?
- 3.Каковы требования к качеству натуральных свежих плодов и ягод?

Вариант 2

- 1.Как приготавливают и отпускают яблоки или груши со взбитыми сливками и орехами?
- 2.Как приготавливают и отпускают тартар из абрикосов?
- 3.Каковы условия и сроки хранения, температура отпуска натуральных свежих плодов и ягод?

Вариант 3

- 1.Как выбирают фрукты для фруктового салата и какие заправки используют?
- 2.Как приготавливают и отпускают карпаччо из ананаса с имбирным соусом?
- 3.Каковы требования к качеству натуральных свежих плодов и ягод?

Вариант 4

- 1.Как приготавливают и отпускают экзотический фруктовый салат?
- 2.Как приготавливают и отпускают ананас-фламбе?
- 3.Каковы условия и сроки хранения, температура отпуска натуральных свежих плодов и ягод?

Вариант 5

- 1.Как приготавливают и отпускают яблоки и бананы на гриле?
- 2.Как приготавливают и отпускают карамель апельсиновую пряную?
- 3.Каковы требования к качеству натуральных свежих плодов и ягод?

Вариант 6

- 1.Как приготавливают и отпускают фруктовый минестроне с соусом банановым с базиликом?
- 2.Как приготавливают и отпускают карамелизованные орехи с инжиром?
- 3.Каковы условия и сроки хранения, температура отпуска натуральных свежих плодов и ягод?

Вариант 7

- 1.Опишите технологию приготовления и отпуска «Фруктовой вазы» из свежих фруктов и ягод. (рис.1) и апельсинов с сахаром (рис.2)

Рис.1



Рис.2



Вариант 8

- 1.Опишите технологию приготовления и отпуска апельсинов с свином. (рис.1) и ананасов с вином (рис.2)

Рис.1



Рис.2



Вариант 9

1.Опишите технологию приготовления и отпуска фруктового салата (рис.1) и ягод быстрозамороженных с сиропом (рис.2)

Рис.1



Рис.2



Тестовое задание

1. С чего начинается первичная обработка свежих ягод (земляника, малина, черника)?
 - А) Бланширование
 - Б) Перебирание, удаление плодоножек и механических примесей
 - В) Промывание в горячей воде
2. Как правильно обрабатывать абрикосы, персики и сливы для блюд?
 - А) Снимать кожицу
 - Б) Моют, удаляют косточку (если требуется по рецепту), нарезают
 - В) Ошпаривают кипятком
3. Какова цель сортировки ягод по качеству перед подачей?
 - А) Разделение по размеру и степени зрелости для обеспечения равномерности подачи
 - Б) Удаление испорченных плодов
 - В) Всё перечисленное
4. В какой воде рекомендуется мыть свежие ягоды?
 - А) Только в горячей
 - Б) В проточной холодной воде
 - В) Не мыть, чтобы не повредить
5. Какие свежие фрукты перед подачей необходимо очистить от кожицы и удалить сердцевину?
 - А) Черешня
 - Б) Яблоки, груши
 - В) Виноград
6. Технологический этап «подготовка к реализации» включает:
 - А) Порционирование в креманки, охлаждение до 8–10 °С
 - Б) Варка в сиропе
 - В) Замораживание

7. Как подаются натуральные ягоды (земляника, малина)?
 А) Посыпаются сахарной пудрой или подаются с сахаром отдельно
 Б) Заливаются горячим сиропом
 В) Тушатся
8. Какова средняя температура подачи натуральных фруктов и ягод?
 А) 10–12 °С
 Б) 8–10 °С
 В) Комнатная температура
9. Что необходимо сделать с фруктами, которые темнеют на воздухе (яблоки, бананы) после нарезки?
 А) Сбрызнуть лимонной кислотой или раствором лимонной кислоты
 Б) Заморозить
 В) Оставить на воздухе
10. В чем заключается подготовка ягод к длительному хранению перед использованием (если они не будут сразу поданы)?
 А) Хранение в холодильнике в рассыпанном виде (немытыми)
 Б) Хранение в сиропе
 В) Мытье и хранение в воде

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	Б	3
3	В	3
4	Б	3
5	Б	3
6	А	3
7	А	3
8	Б	3
9	А	3
10	А	3

Критерии оценок:

- Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
 21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
 24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
 27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 7 Технологический процесс приготовления и отпуска компотов, фруктов в сиропе.

Письменный опрос

Вариант 1

1. Какие плоды и ягоды не подвергают варке в процессе приготовления компота?
2. Как приготавливают и отпускают компот из свежих яблок.
3. Какие требования предъявляются к компотам из свежих фруктов?

Вариант 2

1. Составьте технологическую схему приготовления компота из апельсинов.
2. Как сохранить витамины при варке компота из апельсинов?
3. При проведении бракеража оказалось, что компот горчит. В чем причина?
4. Какова норма отпуска компотов из свежих фруктов?

Вариант 3

- 1.Как приготавливают компот из сухофруктов?
- 2.Какова качественная оценка компота из сухофруктов по показателям: цвет, внешний вид, вкус, запах, консистенция фруктов?
- 3.Какие дефекты могут возникнуть у компота при варке?

Вариант 4

- 1.Подберите из приведенной далее таблицы соответствие режима тепловой обработки для фруктов и ягод при приготовлении компота.

Фрукты и ягоды	Режим тепловой обработки
1.Яблоки, груши 2.Айва с кожицей 3.Апельсины 4.Малина, земляника 5. Абрикосы, персики 6.Сливы, вишня 7.Смородина красная, чёрная	А)Закладывают в кипящий сироп, прекращают нагревание и выдерживают в посуде, закрыв, до охлаждения Б)Закладывают в кипящий сироп, варят 5-7 минут, охлаждают В) Закладывают в кипящий сироп, варят 20 минут, охлаждают Г)Не варят, раскладывают в креманки, заливают теплым сиропом, охлаждают

Эталон ответов: 1.1-Б, 2-В, 3-Г, 4-Г, 5-А, 6-А, 7-Г

Вариант 5

1. Укажите в приведенной далее таблице соответствие вопросов по дефектам приготовленного компота причине их возникновения.

№	Вопрос	Варианты ответов
1	В каких случаях вкус мало выражен?	а) Разные виды фруктов заложены одновременно, а не в соответствии с продолжительностью их варки; б) не сняли остатки белой подкожицы; в) нарушили рецептуру или недостаточно настояли после варки; г) плохо перебрали и зачистили плоды; д) ягоды (малину, землянику, черную смородину) варили
2	Почему часть фруктов бывает переваренной, а часть сохраняет свою форму?	
3	В каких случаях попадаются плодоножки, семена, косточки слив, яблок?	
4	Когда компот из апельсина горчит?	

Эталон ответов: 1-в, 2-а, 3-г, 4-б

Вариант 6

- 1.Укажите последовательность приготовления компота из яблок.
А)Яблоки промывают
Б)Яблоки кладут в кипящий сироп, варят в течение 5... 7 мин. Охлаждают
В)Яблоки нарезают дольками
Г)В кипящую воду вводят сахар и лимонную кислоту
Д)Подготовленные яблоки кладут в подкисленную воду, чтобы они не потемнели
Е)У яблок удаляют семенную коробку и при необходимости очищают от кожицы
Ж)Для ароматизации компота можно добавить любую цедру
З)Отпускают компоты в охлажденном виде (200 г на 1 порцию)
- 2.Как приготавливают и отпускают плоды или ягоды быстрозамороженные в сиропе?

Эталон ответов: 1.А, Е, В, Д, Г, Ж, Б, З

Вариант 7

- 1Как приготавливают и отпускают груши медовые?
- 2.Как приготавливают и отпускают томлёный в вине ананас?

3.Каковы условия и сроки хранения, температура отпуска компотов и фруктов в сиропе?

Вариант 8

1.Как приготавливают и отпускают яблочный взвар с инжиром и черносливом?

2.Как приготавливают и отпускают компот из ревеня с имбирём?

3.Каковы условия и сроки хранения, температура отпуска компотов и фруктов в сиропе?

Вариант 9

1.Каковы правила варки компотов?

2.Каковы условия и сроки хранения, температура отпуска компотов и фруктов в сиропе?

Вариант 10

1.Как приготавливают и отпускают компот из малины, клубники или земляники?

2.Как приготавливают и отпускают компот из консервированных фруктов и ягод?

3.Каковы условия и сроки хранения, температура отпуска компотов и фруктов в сиропе?

Вариант 11

1.Опишите технологию приготовления и отпуска компота из свежих яблок (рис.1-2)

2.Опишите технологию приготовления и отпуска компота из консервированных плодов (рис.3)



Рис.1



Рис.2



Рис.3

Вариант 12

1.Опишите технологию приготовления и отпуска компота из свежемороженых плодов и ягод (рис.1)

2.Опишите технологию приготовления и отпуска яблок в сиропе (рис.2)



Рис.1



Рис.2

Тестовые задания

Тестовое задание 1

Выберите правильный вариант ответа.

1. С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам?
 - а) подбирают по цвету;
 - б) подбирают по вкусу и аромату;
 - в) подбирают с одинаковым сроком варки.
2. Какой водой промывают 3 — 4 раза сухофрукты перед варкой компота?
 - а) холодной;
 - б) горячей;
 - в) теплой.
3. Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов?
 - а) все сразу и варят в течение 20...30 мин;
 - б) последовательно, учитывая продолжительность варки;
 - в) закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания.
4. Как готовят апельсины (мандарины) для варки компота?
 - а) очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти;
 - б) нарезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики;
 - в) нарезают кружочками вместе с кожицей.
5. Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахара распадается на глюкозу и фруктозу?
 - а) более кислым;
 - б) более сладким;
 - в) кисло-сладким.
6. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?
 - а) айву, яблоки, груши;
 - б) малину, землянику, мандарины, ананасы;
 - в) сливы, абрикосы, вишню.
7. В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 °С и выдерживают для настаивания?
 - а) 6...8 ч;
 - б) 8... 10 ч;
 - в) 10... 12 ч.
8. По температуре подачи сладкие блюда делят на :
 - а) горячие;
 - б) тёплые;
 - в) холодные.
9. Основной способ приготовления фруктов в сиропе (для десертов):
 - а) Обжаривание.
 - б) Варка в сахарном сиропе.
 - в) Запекание.
10. Почему фрукты для компота иногда предварительно бланшируют?
 - а) Чтобы они не всплывали.
 - б) Чтобы они сохранили форму и не потемнели.
 - в) Чтобы убрать лишний сахар.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	в	3
2	в	3
3	б	3

4	а	3
5	б	3
6	б	3
7	в	3
8	а, в	3
9	б	3
10	б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. С какой целью перед приготовлением компота из сухофруктов их перебирают и сортируют по видам?

А) Для удобства хранения.

Б) Чтобы удалить примеси и обеспечить равномерную варку.

В) Для изменения цвета компота.

2. Какова оптимальная температура °С отпуска готового компота?

А) 5-8.

Б) 10-14

В) 15-20.

3. Сколько времени рекомендуется варить компот из айвы после закипания?

А) 10 минут.

Б) 20-30 минут.

В) 1 час.

4. Для чего в компоты из сухофруктов часто добавляют лимонную кислоту?

А) Для улучшения вкуса.

Б) Чтобы они не потемнели.

В) Для загустения.

5. Что произойдет, если варить фрукты слишком долго?

А) Они станут вкуснее.

Б) Витамины разрушатся, а плоды разварятся.

В) Сироп станет прозрачнее.

6. Какая операция является завершающей перед подачей компота?

А) Стерилизация.

Б) Охлаждение и настаивание.

В) Добавление сахара.

7. Компот из сушеных фруктов (узвар) перед подачей рекомендуется настаивать:

А) 10-12 час

Б) 3-4 час

В) Не настаивают.

8. Основной способ приготовления фруктов в сиропе (для десертов):

А) Обжаривание.

Б) Варка в сахарном сиропе.

В) Запекание.

9. Какие ягоды и фрукты не варят, а кладут в креманки и заливают тёплым сиропом:

А) Абрикосы.

Б) Малина.

В) Клубника.

10. Почему фрукты для компота иногда предварительно бланшируют?

- А) Чтобы они не всплывали.
- Б) Чтобы они сохранили форму и не потемнели.
- В) Чтобы убрать лишний сахар.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	Б	3
3	Б	3
4	А	3
5	Б	3
6	Б	3
7	А	3
8	Б	3
9	Б, В	3
10	Б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 8 Технологический процесс приготовления и отпуска киселей.

Карточки-задания

Карточка 1

Выполните задания и допишите предложения.

- 1.Перечислите виды киселей в зависимости от их густоты.
- 2.Желирующим веществом в киселях фруктовых является ..., в киселях молочных
- 3.Перечислите продукты, из которых можно приготовить кисели.
- 4.Назовите сроки хранения готового киселя.

Эталон ответов: 2.Желирующим веществом в киселях фруктовых является картофельный крахмал, в киселях молочных кукурузный крахмал.

Карточка 2

- 1.Укажите количество используемого крахмала для всех видов киселей.
- 2.Перечислите продукты, входящие в состав киселя из яблок.
- 3.Как приготавливают и отпускают кисель молочный.
- 4.Назовите качественные требования к молочным киселям.

Карточка 3

1.Укажите в приведенной далее таблице последовательность технологического процесса приготовления киселя из ягод.

- А)Ягоды перебирают, промывают кипяченой водой, разминают деревянным пестиком
- Б)Мезгу заливают горячей водой (1:6) и проваривают 10... 15 мин
- В)Отжимают сок и ставят в холодильник
- Г)Картофельный крахмал разводят охлажденной кипяченой водой
- Д)Полученный отвар процеживают, вводят в него сахар, растворяют и доводят до кипения
- Е)Кисель слегка охлаждают и разливают в стаканы
- Ж)Кисель снимают с огня и, помешивая, вливают сок

З)Подготовленный крахмал вливают одним приемом в кипящий сироп при энергичном помешивании

И)Поверхность киселя посыпают сахаром, затем охлаждают до температуры 14... 10 °С

К)Кисель доводят до кипения, проваривая не более 2 мин, так как более длительное кипячение разжижает кисель, снимают с огня

Л)Отпускают в стаканах или креманках по 200 г

2.Каковы условия и сроки хранения киселей?

Карточка 4

1.Как классифицируют кисели по консистенции?

2.Как приготавливают и отпускают кисель из земляники, малины, ежевики?

3.Каковы требования к качеству киселей?

Эталоны ответов: А, В, Б, Д, Г, З, К, Ж, Е, И, Л .

Карточка 5

1.Как приготавливают и отпускают кисель из апельсинов или мандаринов?

2. Как приготавливают и отпускают кисель молочный густой?

3.Каковы требования к качеству киселей?

Карточка 6

1.Каковы особенности приготовления густого киселя?

2. Как приготавливают и отпускают кисель из краги?

3.Каковы требования к качеству киселей?

Карточка 7

1.Каковы особенности приготовления жидкого и полужидкого киселя?

2. Как приготавливают и отпускают кисель из хлебного кваса?

3.Каковы требования к качеству киселей?

Карточка 8

1.Опишите технологию приготовления и отпуска киселя из клюквы густого (рис.1 , 2)



Рис.1



Рис.2

Карточка 9

1.Опишите технологию приготовления и отпуска киселя из клюквы жидкого (рис.1)

2.Опишите технологию приготовления и отпуска киселя молочного (рис.2)



Рис.1



Рис.2

Тестовые задания

Тестовое задание 1

Выберите правильный вариант ответа.

1. Сколько крахмала используют для приготовления киселя средней консистенции?
 - а) 10...20 г;
 - б) 30...40 г;
 - в) 60...80 г.
2. Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась?
 - а) перекипел;
 - б) добавили много сока;
 - в) медленно охлаждали.
3. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?
 - а) перекипел;
 - б) добавили много сока;
 - в) варили в окисляющейся посуде.
4. Каковы масса и температура отпуска киселей?
 - а) 180 г, $t \sim 20^\circ\text{C}$;
 - б) 200 г, $t \sim 12^\circ\text{C}$;
 - в) 250 г, $t = 8^\circ\text{C}$.
5. Почему у киселя из ягод слабовыраженный вкус?
 - а) перекипел;
 - б) нарушили рецептуру;
 - в) кипятили сок.
6. Чем можно ароматизировать молочный кисель?
 - а) корицей;
 - б) ванилином;
 - в) майораном.
7. Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части непротертых фруктов?
 - а) переварить;
 - б) взбить;
 - в) протереть.
8. Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка?
 - а) быстро охладили;
 - б) не посыпали сахаром;
 - в) использовали много крахмала.
9. Как подготовить форму для охлаждения густого киселя?
 - а) смазать маслом;
 - б) сильно нагреть;
 - в) смочить водой, посыпать сахаром.
10. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?
 - а) добавить сок в конце варки;
 - б) быстро охладить;
 - в) посыпать поверхность киселя сахаром.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	а	3
3	в	3

4	б	3
5	в	3
6	б	3
7	в	3
8	б	3
9	в	3
10	а	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?

- а) перекипел;
- б) добавили много сока;
- в) варили в окисляющейся посуде.

2. Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка?

- а) быстро охладили;
- б) не посыпали сахаром;
- в) использовали много крахмала.

3. Вставьте пропущенные слова

По температуре подачи сладкие блюда делятся на _1_____ и _2_____.

4. При варке киселей можно использовать _1_____ _2_____, благодаря которому блюда имеют более нежную консистенцию и легче отделяются от стенок посуды.

5. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?

- а) добавить сок в конце варки;
- б) быстро охладить;
- в) посыпать поверхность киселя сахаром.

6. Как подготовить форму для охлаждения густого киселя?

- а) смазать маслом;
- б) сильно нагреть;
- в) смочить водой, посыпать сахаром;
- г) посыпать ванилином

7. Почему у киселя из ягод слабовыраженный вкус?

- а) перекипел;
- б) нарушили рецептуру;
- в) кипятили сок;
- г) не добавили сахар

8. Сколько крахмала используют для приготовления киселя средней консистенции?

- а) 10...20 г;
- б) 30...40 г;
- в) 60...80 г.

9. Каковы масса и температура отпуска киселей?

- а) 180 г, $t \sim 20^{\circ}\text{C}$;
- б) 200 г, $t \sim 12^{\circ}\text{C}$;
- в) 250 г, $t = 8^{\circ}\text{C}$.

10. Чем можно ароматизировать молочный кисель?

- а) корицей;
- б) ванилином;
- в) майораном.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
-----------	--------	---------------

1	в	3
2	б	3
3	1-холодные, 2-горячие	2
4	1-модифицированный, 2- крахмал	2
5	а	3
6	в	4
7	в	4
8	б	3
9	б	3
10	б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 3

1. Какой вид крахмала чаще всего используют для приготовления фруктово-ягодных киселей?

- А) Кукурузный
- Б) Картофельный
- В) Рисовый

2. Какое количество картофельного крахмала (в г) необходимо для приготовления 1 литра киселя средней густоты?

- А) 10–20 г
- Б) 40–50 г
- В) 80–100 г

3. В какой жидкости разводят крахмал перед введением в кисель?

- А) В горячей воде
- Б) В холодной кипяченой воде или отваре
- В) В теплом молоке

4. Что необходимо сделать с отжатым соком из ягод, чтобы сохранить его цвет и аромат?

- А) Прокипятить 5 минут
- Б) Добавить в кисель вместе с крахмалом
- В) Добавить в кисель после заваривания крахмала

5. Какая посуда лучше всего подходит для варки киселя?

- А) Алюминиевая кастрюля
- Б) Эмалированная посуда или нержавеющая сталь
- В) Чугунная сковорода

6. При какой температуре подают кисель (горячий способ отпуска)?

- А) 10–12 °С
- Б) 60–65 °С
- В) 80–90 °С

7. Как подразделяют кисели по консистенции?

- А) Жидкие, средней густоты, густые
- Б) Холодные, горячие
- В) Сладкие, кисло-сладкие

8. Какова стандартная масса порции киселя при отпуске?

- А) 100-150 г
- Б) 200-250 г
- В) 300-350 г

9. Что делают с готовым киселем перед подачей (или чтобы избежать образования пленки)?

А) Слегка охлаждают, посыпают сахаром

Б) Взбивают миксером

В) Добавляют кипяток

10. Почему кисель нельзя долго кипятить после добавления крахмала?

А) Крахмал может превратиться в глюкозу и кисель станет жидким

Б) Он станет слишком темным

В) Улетучится сахар

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	Б	3
3	Б	2
4	В	2
5	Б	3
6	Б	4
7	А	4
8	Б	3
9	А	3
10	А	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 9 Технологический процесс приготовления и отпуска холодных желе, муссов.

Карточки-задания

Карточка 1

1. Перечислите продукты, из которых можно приготовить желе.

2. Что является желирующей основой для желе? Укажите ее необходимое количество на 1 кг желе.

3. Как приготавливают и отпускают мусс клюквенный?

Карточка 2

1. Как приготовить сироп для желе из ягод?

2. В чем сходство и различие при приготовлении муссов и желе?

3. Как приготавливают и отпускают желе из клюквы?

Карточка 3

1. Установите последовательность приготовления блюда «Желе молочное»

А) Подготовка желирующего продукта

Б) Растворение желирующего продукта в сиропе

В) Приготовление сиропа

Г) Разливание в формы и лотки

Д) Нарезают порционные куски массой 100... 150 г с волнистыми краями;

Е) Вынимают из форм

Ж) Охлаждение желе до 20 °С

З) Застывание при температуре 2... 8 °С в течение 1... 1,5 ч

2) Как вынимают желе из формочек?

3). Какие требования предъявляются к качеству желе молочного?

Эталон ответов: 1. А, В, Б, Ж, Г, З, Е, Д

Карточка 4

1. Установите последовательность приготовления блюда «Желе из яблок».

А) Желатин замачивают для набухания на 1 ч, откидывают, отжимают

Б) Подготовленные яблоки проваривают в течение 5... 7 мин так, чтобы они сохранили свою форму

В) Яблоки промывают, удаляют сердцевину с семенами и очищают от кожицы

Г) Отвар процеживают, нагревают и растворяют в нем сахар и желатин

Д) Отвар с желатином и сахаром охлаждают до температуры 20 °С

Е) Яблоки, нарезанные дольками, кладут в кипящую подкисленную воду и доводят до кипения

Ж) В формочку или креманку наливают небольшое количество желе, охлаждают

З) На застывшее желе укладывают дольки отварных яблок в виде рисунка

И) Отпускают К) Сверху по рисунку из яблок заливают оставшимся желе и окончательно охлаждают при температуре

2. Как приготавливают и отпускают мусс яблочный на манной крупе?

Эталон ответов: 1. А, В, Е, Б, Г, Ж, Д, З, К, И

Карточка 5

1. Как приготавливают и отпускают блюдо «Желе из мандаринов»?

2. Каковы требования к качеству желе: внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция?

Карточка 6

1. Как приготавливают и отпускают желе из молока?

2. Какие отличия в приготовлении желе и муссов?

3. Каковы требования к качеству желе?

Карточка 7

1. Как приготавливают и отпускают желе из цитрусовых?

2. Как приготавливают и отпускают панакоту?

3. Каковы требования к качеству желе?

Карточка 8

1. Опишите технологию приготовления и отпуска мусса из клюквы (рис.1)

2. Опишите технологию приготовления и отпуска мусса из апельсина (рис.2)



Рис.1



Рис.2

Карточка 9

1. Опишите технологию приготовления и отпуска желе из клюквы (рис.1)

2. Опишите технологию приготовления и отпуска желе яблочного (рис.2)



Рис.1



Рис.2

Карточка 10

- 1.Опишите технологию приготовления и отпуска желе из молока (рис.1)
- 2.Опишите технологию приготовления и отпуска желе многослойного (рис.2)



Рис.1



Рис.2

Карточка 11

- 1.Опишите технологию приготовления и отпуска желе из молока (рис.1)
- 2.Опишите технологию приготовления и отпуска желе многослойного (рис.2)



Карточка 12

- 1.Опишите по рисункам технологический процесс подготовки желатина для сладких желированных блюд



Карточка 13

1.Опишите по рисункам технологический процесс приготовления и отпуска желе из яблок



Карточка 13

1.Опишите по технологический процесс приготовления и отпуска желе молочного.
2.Опишите по рисункам приёмы извлечения желированных изделий из формы



Карточка 14

1..Опишите по рисункам технологический процесс приготовления и отпуска желе из клюквы.



Письменный опрос

Вариант 1

- 1.Перечислите основные технологические операции приготовления мусса из клюквы и их последовательность.
- 2.Перечислите требования к качеству мусса из клюквы по следующим показателям: внешний вид, цвет, вкус и запах, консистенция.
- 3.Укажите способ подачи мусса.

Вариант 2

1. Опишите технологию приготовления и отпуска мусса из яблочного пюре на манной крупе.
- 2.Назовите температуру взбивания мусса.
- 3.Каковы условия и сроки хранения мусса?

4.Какие требования предъявляются к качеству мусса по следующим показателям: внешний вид, цвет, вкус, запах и консистенция?

Вариант 3

1.Чем характерен технологический процесс приготовления мусса?

2.Как приготовить и отпустить мусс лимонный?

3.Каковы условия и сроки хранения муссов?

4.Какие требования предъявляются к качеству мусса по следующим показателям: внешний вид, цвет, вкус, запах и консистенция?

Ситуационная задача

Задание.

1. Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто) представленные в таблице 1, рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления блюда «Мусс клюквенный».

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1

«Мусс Клюквенный»

Наименование продуктов	Масса брутто			Масса нетто		
	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр
Клюква	42,2			42		
Сахар	32			32		
Желатин	5,4			5,4		
Вода	148			148		
Выход				200		

2. Составьте технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Мусс клюквенный». Общее количество операций не должно превышать 12-и операций.

Таблица 2

Последовательность технологических операций при приготовлении блюда «Мусс Клюквенный»

№ операции	Наименование операции
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

3. Составьте подробное описание подачи блюда.

4. Запишите в таблицу 3 требования к качеству блюда и их описание.

Таблица 3

Требования к качеству блюда «Мусс Клюквенный»

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
------	---------------------------------	-----------------------------

1	Вкус	
2	Запах	
3	Форма	
4	Цвет	
5	Консистенция	
6	Температура подачи	
7	Выход порции	

Эталоны ответов ситуационной задачи

Задание 1. Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто) представленные в таблице 1, рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления блюда «Мусс клюквенный».

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1

«Мусс Клюквенный»

Наименование продуктов	Масса брутто			Масса нетто		
	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр
Клюква	42,2	21,1	147,7	42	21	147
Сахар	32	16	112	32	16	112
Желатин	5,4	2,7	18,9	5,4	2,7	18,9
Вода	148	74	518	148	74	518
Выход				200	100	700

2. Составьте технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Мусс клюквенный». Общее количество операций не должно превышать 12-и операций.

Операции в технологической последовательности занесите в таблицу 2.

Таблица 2

Последовательность технологических операций при приготовлении блюда «Мусс Клюквенный»

№ операции	Наименование операции
1	Желатин замачивают в воде для набухания
2	Клюкву перебирают, промывают
3	Из клюквы отжимают сок
4	Мезгу проваривают в воде, процеживают
5	В отвар вводят сахар и набухший желатин
6	Доводят до кипения
7	Добавляют клюквенный сок
8	Охлаждают до 20 °С
9	Взбивают до устойчивой пышной массы
10	Хорошо взбитый мусс перекладывают в формы, креманки или продолговатые лоточки
11	Ставят в холодильник на 1–1,5 ч
12	Охлажденный мусс вынимают из формочек

Задание 3. Мусс укладывают в креманки или тарелки по 100-150 гр. на порцию и поливают сладким клюквенным сиропом. Если мусс формовали в лотке, то его нарезают на куски квадратной формы с волнистыми краями.

Задание 4. Запишите в таблицу 3 требования к качеству блюда и их описание.

Максимальное количество баллов за задание № 4– 7 баллов

Таблица 3
Требования к качеству блюда «Мусс Клюквенный»

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	Сладкий, с кисловатым привкусом.
2	Запах	клюквы
3	Форма	Однородная, пышная форма
4	Цвет	Светло розовый
5	Консистенция	Мелкопористая, нежная, слегка упругая
6	Температура подачи	14-16 °С
7	Выход порции	100,150

Тестовое задание

- Что является основой для приготовления желе?
 - Молоко, сахар, яйца
 - Фруктово-ягодные отвары, соки, сиропы, вино
 - Сметана, сливки, желатин
 - Мука, сахар, яйца
- Какое вещество используется для желирования муссов и желе?
 - Крахмал
 - Агар-агар или желатин
 - Пектин
 - Яичный белок
- Чем мусс отличается от желе?
 - Температурой подачи
 - Наличием алкоголя
 - Пенистой структурой, полученной взбиванием
- При какой температуре происходит застывание желатинового желе?
 - 0...+2 °С
 - +2...+8 °С
 - +10...+15 °С
- Как правильно подготовить желатин перед введением в сироп?
 - Замочить в горячей воде
 - Замочить в холодной воде для набухания
 - Сразу засыпать в кипящий сироп
 - Смешать с сахаром
- Какую температуру должен иметь сироп с желатином перед взбиванием для мусса?
 - +80...+90 °С
 - +50...+60 °С
 - +20...+30 °С
 - Застыть полностью
- Какова цель взбивания желирующей массы для мусса?
 - Для охлаждения
 - Для увеличения объема и насыщения воздухом
 - Для растворения сахара
 - Для изменения цвета
- В чем заключается особенность отпуска сложного желе (многослойного)?
 - Слои заливаются одновременно
 - Каждый слой застывает отдельно
 - Используется только один цвет
 - Подается горячим

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	б	4
3	в	3
4	б	3
5	б	4
6	в	4
7	б	4
8	б	4

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 16 Технологический процесс приготовления и отпуска самбука и крема.

Письменный опрос

Вариант 1

1. Чем отличается самбук от мусса?
2. Укажите количество желатина, необходимого для приготовления 1 кг самбука.
3. Как приготавливают самбук из яблок.
4. Какие требования предъявляются к качеству самбука по следующим показателям: внешний вид, цвет, вкус, запах и консистенция?

Вариант 2

1. Чем характерен технологический процесс приготовления крема?
2. Как приготовить и отпустить крем ванильный из сметаны?
3. Каковы условия и сроки хранения кремов?
4. Какие требования предъявляются к качеству крема по следующим показателям: внешний вид, цвет, вкус, запах и консистенция?

Вариант 3

1. Сколько желатина требуется для приготовления 1кг мусса?
2. Как приготовить и отпустить самбук из йогурта и творожной массы?
3. Каковы условия и сроки хранения самбуков?
4. Какие требования предъявляются к качеству самбука по следующим показателям: внешний вид, цвет, вкус, запах и консистенция?

Вариант 4

1. Сколько желатина требуется для приготовления 1кг самбука?
2. Как приготовить и отпустить самбук абрикосовый?
3. Каковы условия и сроки хранения самбуков?
4. Какие требования предъявляются к качеству самбука по следующим показателям: внешний вид, цвет, вкус, запах и консистенция?

Вариант 5

1. Чем характерен технологический процесс приготовления крема?
2. Как приготовить и отпустить крем ореховый?
3. Как приготовить и отпустить крем ягодный?
4. Какие требования предъявляются к качеству крема по следующим показателям: внешний вид, цвет, вкус, запах и консистенция?

Вариант 6

1. Опишите по рисунку технологию приготовления и отпуска самбука из молока



Вариант 7

- 1.Опишите технологию приготовления и отпуска крема ванильного из сметаны (рис.1)
- 2.Опишите технологию приготовления и отпуска крема шоколадного (рис.2)



Рис.1



Рис.2

Вариант 8

- 1.Опишите , как подготавливают сифон для оформления сладкого блюда взбитыми сливками (рис.1)
- 2.Опишите процесс взбивания сливок в планетарном миксере и подачу взбитых сливок в креманке (рис.2)



Рис.1



Рис.2

Ситуационная задача
Задание.

1. Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто) представленные в таблице 1, рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления блюда «Самбук яблочный».

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1

«Самбук Яблочный»

Наименование продуктов	Масса брутто			Масса нетто		
	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр
Яблоки	238			210		
Сахар	60			60		
Желатин	4,5			4,5		
Яйца (белки)	14,4			14,4		
Вода для желатина	126			126		
Выход				300		

2. Составьте технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Самбук яблочный». Общее количество операций не должно превышать 14-и операций.

Таблица 2

Последовательность технологических операций при приготовлении блюда

«Самбук яблочный»

№ операции	Наименование операции
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	

3. Составьте подробное описание подачи блюда.

4. Запишите в таблицу 3 требования к качеству блюда и их описание.

Таблица 3

Требования к качеству блюда «Самбук яблочный».

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	
2	Запах	
3	Форма	
4	Цвет	
5	Консистенция	

6	Температура подачи	
7	Выход порции	

Эталоны ответов ситуационной задачи

Задание 1. Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто) представленные в таблице 1, рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления блюда «Самбук яблочный».

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1

«Самбук Яблочный»

Наименование продуктов	Масса брутто			Масса нетто		
	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порция, гр	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порция, гр
Яблоки	238	119	833	210	105	735
Сахар	60	30	210	60	30	210
Желатин	4,5	2,25	15,8	4,5	2,25	15,8
Яйца (белки)	14,4	7,2	50,4	14,4	7,2	50,4
Вода для желатина	126	63	441	126	63	441
Выход				300	150	1050

Задание 2. Составьте технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Самбук яблочный». Общее количество операций не должно превышать 14-и операций.

Операции в технологической последовательности занесите в таблицу 2.

Таблица 2

Последовательность технологических операций при приготовлении блюда

«Самбук яблочный»

№ операции	Наименование операции
1	Яблоки обмыть обсушить.
2	У яблок удалить семенное гнездо, очистить от кожицы.
3	Разрезать яблоки на половинки.
4	Уложить их на противень срезом на дно и подлить воды.
5	Запечь яблоки в жарочном шкафу.
6	Охладить.
7	Охлажденные запеченные яблоки процедить через сито.
8	Отделить белки яиц от желтков.
9	Желатин замочить в холодной кипяченой воде.
10	В яблочное пюре добавить сахар и яичные белки.
11	Полученную массу взбить на холоде до образования пышной массы.
12	Замоченный желатин поставить на водную баню, дать полностью ему раствориться, непрерывно помешивая, затем процедить.
13	Растворенный желатин влить тонкой струей во взбитую массу при непрерывном и быстром помешивании.
14	Массу разлить в формы и охладить.

Задание 3. Самбук подают в формочках или креманках по 100-150 гр. на порцию.

Украшают взбитыми сливками, шоколадом, орехами (20-30 гр.)

Задание №4. Запишите в таблицу 3 требования к качеству блюда и их описание.

Таблица 3

Требования к качеству блюда «Самбук яблочный».

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
------	---------------------------------	-----------------------------

1	Вкус	Сладкий, с кисловатым привкусом.
2	Запах	Яблочного пюре
3	Форма	Однородная, пышная форма
4	Цвет	Светло желтоватый.
5	Консистенция	упругая
6	Температура подачи	14-16 °С
7	Выход порции	100,150

Тестовые задания

Тестовое задание 1

- На основе какого фруктового пюре чаще всего готовят самбук?
 - Бананового
 - Яблочного или абрикосового
 - Грушевого
 - Клубничного
- Чем самбук отличается от мусса?
 - В самбук не добавляют желатин
 - В состав самбука входят яичные белки, взбитые с пюре
 - Самбук не взбивают
 - Самбук готовят только горячим
- Какое желирующее вещество используют для кремов и самбуков?
 - Крахмал
 - Желатин
 - Пектин
- Основной процесс при приготовлении крема, обеспечивающий его нежную структуру?
 - Замораживание
 - Взбивание сливок/сметаны
 - Кипячение
- В какой посуде обычно отпускают крем и самбук?
 - В глубоких тарелках
 - В креманках или десертных стаканчиках
 - На закусочных тарелках
 - В чашках
- Чем можно украсить самбук при отпуске?
 - Тертым шоколадом, свежими ягодами
 - Солеными орехами
 - Зеленью
 - Сметаной
- Что делают с желатином перед добавлением в самбук?
 - Кипятят 10 минут
 - Замачивают в холодной воде, затем растворяют
 - Смешивают с мукой
 - Замораживают
- Что категорически нельзя делать с кремом после добавления желатина?
 - Охлаждать
 - Взбивать
 - Кипятить
 - Просеивать

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4

2	б	4
3	б	3
4	б	3
5	б	4
6	а	4
7	б	4
8	в	4

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. К какой группе холодных сладких блюд относятся муссы, самбуки и кремы?

А) Нежелированные

Б) Желированные

В) Замороженные

Г) Свежие фрукты

2. Чем отличается мусс от желе?

А) Мусс содержит больше сахара

Б) Мусс имеет более плотную консистенцию

В) Мусс — это желеобразная масса, взбитая в пену

Г) Мусс подается горячим

3. Что является основой для приготовления самбука?

А) Фруктовое пюре, сахар, белки, желатин

Б) Сливки, сахар, желатин

В) Молоко, крахмал

4. Что используется в качестве желирующего вещества в сладких блюдах?

А) Крахмал

Б) Мука

В) Желатин или агар

5. Укажите требование к качеству компота:

А) Фрукты должны быть переварены

Б) Фрукты должны сохранять форму, сироп прозрачный

В) Сироп мутный

Г) Фрукты не должны быть очищены

6. Какую пищевую ценность имеют сладкие блюда?

А) Высокое содержание жиров

Б) Высокое содержание углеводов, витаминов и минералов

В) Высокое содержание белков

Г) Низкая энергетическая ценность

7. В какой посуде обычно подают холодные сладкие блюда?

А) В глубоких тарелках

Б) В креманках или десертных тарелках

В) В чашках

Г) В сковородах

8. Что относится к замороженным десертам?

А) Желе

Б) Кисель

В) Парфе, пломбир, сорбет

Г) Компот

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	4
2	В	4
3	А	3
4	В	3
5	Б	4
6	Б	4
7	Б	4
8	В	4

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 20 Технологический процесс приготовления и отпуска мороженого.

Устный опрос

1. Каков ассортимент мороженого?
2. Какие продукты входят в состав мороженого?
3. Какова технология приготовления мороженого?
4. Как приготавливают и отпускают сливочный пломбир?
5. Как приготавливают и отпускают клубничное мороженое?
6. Как приготавливают и отпускают воздушное мороженое из зелёного чая из сифона?
7. Как приготавливают и отпускают шоколадный снег?
8. как приготавливают и отпускают дынный сорбет?
9. Как приготавливают и отпускают мягкое мороженое из сухой смеси?
10. Каковы требования к качеству готового мороженого?
11. Каковы условия и сроки хранения, температура отпуска мороженого?

Тестовое задание

1. Что такое «фризерование» в технологии производства мороженого?
 А) Замораживание смеси в морозильной камере.
 Б) Взбивание смеси с одновременным замораживанием.
 В) Нагревание смеси до высоких температур.
2. Для чего проводят пастеризацию смеси для мороженого?
 А) Для придания вкуса.
 Б) Для разрушения структуры стабилизатора.
 В) Для уничтожения патогенных микроорганизмов.
3. Укажите цель процесса гомогенизации:
 А) Увеличение объема смеси.
 Б) Дробление жировых шариков для получения однородной консистенции.
 В) Замораживание смеси.
4. Составьте технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении сливочного пломбира:
 А) сливки смешивают в сотейнике с сахаром и ванилином
 Б) Белки отделяют от желтков, взбивают с сахарной пудрой и лимонным соком в плотную пену
 В) Сливки варят на медленном огне 30 мин, дают остыть
 Г) Взбитые белки аккуратно вводят во взбитые сливки, аккуратно вмешивают
 Д) Сливки взбивают в пышную пену
 Ж) Закрывают пищевой плёнкой и ставят в морозильную камеру на 3 часа

- 3) Отпускают как самостоятельный десерт
 И) взбивают замороженную массу и снова ставят в морозильную камеру на 3 часа
5. Какие ингредиенты НЕ должны входить в состав классического молочного мороженого по ГОСТу?
- А) Сливки.
 Б) Растительные жиры.
 В) Стабилизаторы.
6. Как правильно отпускать мягкое мороженое?
- А) Непосредственно из фризера в креманки.
 Б) После 24 часов хранения в морозильнике.
 В) Разогретым до 10°C.
7. Что такое «мороженое-сюрприз»?
- А) Сорбет.
 Б) Горячее мороженое.
 В) Мороженое, запеченное в духовом шкафу.
8. Составьте технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении дынного сорбета:
- А) Дыню подготавливают, нарезают, соединяют с сахаром, лимонным соком
 Б) Ставят в морозильную камеру на 4 часа
 В) блендуют до однородной массы
 Г) В процессе замораживания перемешивают каждый час. До отпуска хранят в холодильнике

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	В	3
3	Б	3
4	А, В, Д, Б, Г, Ж, И, З	8
5	Б	3
6	А	3
7	В	3
8	А, В, Б, Г	4

Критерии оценок:

- Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
 21-23 баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
 24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
 27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 21 Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд.

Письменный опрос

Вариант

1. Как проводят бракераж готовых холодных сладких блюд?
2. Какой контроль осуществляет бракеражная комиссия?
3. Куда заносятся результаты бракеража?
- 4.

Вариант 2

1. Когда проводят бракераж готовых блюд?
2. Каковы требования к качеству компотов?
3. Каковы требования к качеству желе?

Вариант 3

1. Какие инструменты и инвентарь необходимы для проведения бракеража?
2. Каковы требования к качеству муссов
3. Как производят органолептическую оценку качества готовых сладких блюд?

Вариант 4

1. Какие оценки дают готовым блюдам после бракеражной проверки?
2. Каковы требования к качеству киселей?
3. Куда заносятся результаты бракеражной проверки?

Вариант 5

1. Кто входит в состав бракеражной комиссии?
2. Каковы требования к качеству муссов?
3. Какие показатели отражают в бракеражном журнале?

Тестовое задание

1. Когда проводится бракераж готовой продукции?
 - а) После продажи 50% порций
 - б) До начала отпуска каждой партии
 - в) Раз в день утром
2. При какой температуре °C подаются холодные сладкие блюда (желе, муссы)?
 - а) 5-8
 - б) 10-14
 - в) 15-20
3. Органолептическая оценка включает проверку:
 - а) Только вкуса
 - б) Внешнего вида, цвета, консистенции, запаха, вкуса
 - в) Калорийности
4. Что делают с блюдом, получившим оценку «неудовлетворительно»?
 - а) Переделывают
 - б) Реализуют со скидкой
 - в) Не допускают к реализации
5. Где фиксируются результаты органолептической оценки?
 - а) В бракеражном журнале
 - б) В меню
 - в) Накладной
6. Какая консистенция характерна для желе?
 - а) Жидкая
 - б) Студнеобразная, прочная
 - в) Пенистая
7. Каков максимальный срок реализации холодных сладких блюд?
 - а) 1 час
 - б) 3 часа
 - в) 12 часов
8. Какая оценка ставится, если блюдо не соответствует требованиям?
 - а) Отлично
 - б) Удовлетворительно
 - в) Брак (неудовлетворительно)
9. Кто входит в состав бракеражной комиссии?
 - а) Руководитель предприятия
 - б) Санитарный работник (врач, медсестра)
 - в) Повар, готовивший сладкие блюда
10. При бракеражной проверке блюда дегустируют:
 - а) в определённой последовательности
 - б) в любом порядке
 - в) в порядке перечисления блюд в меню

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	б	3
3	б	3
4	в	3
5	а	3
6	б	3
7	а	3
8	в	3
9	а, б	3
10	а	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 22 Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).

Письменный опрос

Вариант 1

1. Какую посуду используют для отпуска холодных сладких блюд для выездного обслуживания(кейтеринг)?
- 2.Каковы правила подачи мороженого, мусса, желе, самбука, крема, взбитых сливок, компотов из консервированных фруктов?

Вариант 2

1. Какую посуду используют для отпуска холодных сладких блюд для «шведского стола»?
2. Каковы правила подачи фруктовых салатов, парфе?
3. Каковы особенности подачи грейпфрута и помело?
4. Каковы особенности подачи ананаса

Вариант 3

1. Каковы способы подачи холодных сладких блюд в зависимости от типа организации питания для выездного обслуживания(кейтеринг)?
2. Каковы правила подачи фруктов при обслуживании групп посетителей и банкетов?
3. Каковы особенности подачи арбуза и дыни?
- 4 Каковы особенности подачи манго?

Вариант 4

1. Каковы способы подачи холодных сладких блюд в зависимости от типа организации питания для «шведского стола»?
2. Каковы особенности подачи фруктов при индивидуальном обслуживании?
3. Каковы особенности подачи абрикос и слив?
4. Каковы особенности подачи арбуза и дыни?

Вариант 5

1. Каковы способы подачи холодных сладких блюд в зависимости от типа организации питания для «шведского стола»?

2. Каковы особенности подачи фруктов при индивидуальном обслуживании?
3. Каковы особенности подачи киви и инжира?
4. Каковы особенности подачи клубники, малины, ежевики?

Вариант 6

1. Назовите изображённые на рисунке посуду и инвентарь для отпуска сладких блюд:



Эталон ответов: 1. Посуда и инвентарь для отпуска сладких блюд:

а - креманки стеклянные и металлические; б - дозаторы для соусов (диспенсеры); в - мерные ложки; г - барная станция для порционирования соусов; д - ложка для порционирования мороженого

Устный опрос

1. Какую посуду можно использовать для отпуска натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе?
2. Какую посуду используют для отпуска железированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема)?
3. Какую посуду используют для отпуска мороженого?
4. Каковы способы подачи холодных сладких блюд в ресторанах?
5. Каковы способы подачи холодных сладких блюд в кафе?
6. Каковы способы подачи холодных сладких блюд в других предприятиях общественного питания?
7. Каковы правила сервировки стола и подачи, температура подачи натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе?
8. Каковы правила сервировки стола и подачи, температура подачи железированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема)?
9. Каковы правила сервировки стола и подачи, температура подачи мороженого?
10. Какую посуду можно использовать для отпуска холодных сладких блюд?
11. Каковы особенности организации обслуживания «шведский стол»?
12. Каковы особенности организации обслуживания выездного обслуживания (кейтеринг)?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Какова рекомендуемая температура °С подачи холодных сладких блюд (желе, мусс, самбук, крем)?
- а) 7-14
 - б) 2-6
 - в) 15-20

2. Какая посуда используется для подачи компотов, киселей и муссов?
 - а) Десертная тарелка
 - б) Кремanka или стакан
 - в) Чашка с блюдцем
3. Каковы особенности подачи абрикос и слив свежих:
 - а) Подают на десертной тарелке, сервируют фруктовым прибором, справа ставят пирожковую тарелку для косточек
 - б) Подают в кремance, сервируют десертным прибором, справа ставят пирожковую тарелку для косточек
 - в) Подают в закусочной тарелке, сервируют фруктовым прибором, слева ставят пирожковую тарелку для косточек
4. Какой способ подачи десертов наиболее характерен для обслуживания типа «шведский стол»?
 - а) Подача официантом с общего блюда
 - б) Подача «в обнос»
 - в) Выкладка в охлаждаемые прилавки-витрины
5. Композицию из шариков мороженого, нарезанных ягод, взбитых сливок подают:
 - а) на мелкой десертной тарелке с десертной ложкой
 - б) в стеклянной вазе
 - в) на закусочной тарелке, сервируют десертным прибором
6. При выездном обслуживании (кейтеринге) особое внимание при подаче десертов уделяется:
 - а) Порционированию и использованию только фарфоровой посуды
 - б) Эстетичной упаковке и надежности крепления при транспортировке
 - в) Сервировке только на скатертях
7. Фрукты неочищенные (яблоко, груша, банан и др.) подают:
 - а) Перед посетителем ставят мелкую десертную тарелку с фруктовым прибором (нож и вилка), а правее располагают десертную тарелку с фруктами
 - б) Перед посетителем ставят закусочную с десертным прибором, а левее располагают закусочную тарелку с фруктами
 - в) Подают на десертной тарелке. Сервируют десертным прибором (нож и вилка)
8. Какая посуда используется для подачи железированных десертов (желе, мусс, крем)?
 - а) Столовая глубокая тарелка
 - б) Кремance, фужеры, десертные тарелки
 - в) Салатники
9. Что необходимо сделать с десертной тарелкой перед подачей в ней холодного сладкого блюда?
 - а) Подогреть
 - б) Охладить
 - в) Сместить левее от центра сервировки
10. Для подачи муссов и кремов при обслуживании высокого класса используют:
 - а) Металлические кремance
 - б) Хрустальные кремance или фужеры
 - в) Хрустальные вазы

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	а	3
2	б	3
3	а	3
4	в	3
5	а, б	3

6	б	3
7	а	3
8	б	3
9	б	3
10	б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Какова рекомендуемая температура °С подачи холодных сладких блюд (желе, мусс, самбук, крем)?

а) 7-14

б) 2-6

в) 15-20

2. В какой посуде обычно подают холодные сладкие блюда?

а) В глубоких столовых тарелках

б) В креманках, установленных на пирожковую или десертную тарелку

в) В фужерах

3. Фрукты неочищенные (яблоко, груша, банан и др.) подают:

а) Перед посетителем ставят мелкую десертную тарелку с фруктовым прибором (нож и вилка), а правее располагают десертную тарелку с фруктами

б) Перед посетителем ставят закусочную с десертным прибором, а левее располагают закусочную тарелку с фруктами

в) Подают на десертной тарелке. Сервируют десертным прибором (нож и вилка)

4. Каким прибором едят большинство холодных сладких блюд?

а) Десертной вилкой

б) Десертной ложкой

в) Чайной ложкой

г) Столовой ложкой

5. Где размещают десертную ложку при сервировке стола?

а) Слева от тарелки

б) Справа от тарелки, ручкой вправо

в) За тарелкой

6. Как подают холодные сладкие блюда в креманках?

а) Ставят на стол перед гостем без подстановочной тарелки

б) На мелкой десертной тарелке с бумажной салфеткой

в) На обеденной тарелке

7. Какой способ подачи десертов наиболее характерен для обслуживания типа «шведский стол»?

а) Подача официантом с общего блюда

б) Подача «в обнос»

в) Выкладка в охлаждаемые прилавки-витрины

8. Каковы особенности подачи абрикос и слив свежих:

а) Подают на десертной тарелке, сервируют фруктовым прибором, справа ставят пирожковую тарелку для косточек

б) Подают в креманке, сервируют десертным прибором, справа ставят пирожковую тарелку для косточек

в) Подают в закусочной тарелке, сервируют фруктовым прибором, слева ставят пирожковую тарелку для косточек

9. Что делают перед подачей десерта?

- а) Оставляют всю посуду
 - б) Убирают со стола всю использованную посуду, остатки хлеба
 - в) Убирают только хлеб
10. Как подают фруктовые салаты?
- а) В мелких тарелках
 - б) В креманках или вазочках
 - в) На закусочных тарелках

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	а	3
2	б	3
3	а	3
4	б	3
5	б	3
6	б	3
7	в	3
8	а	3
9	б	3
10	б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 3

1. Какой тип посуды наиболее предпочтителен для организации «шведского стола» с точки зрения удобства гостей?

- а) Тяжелая керамическая посуда большого размера
- б) Легкая, компактная посуда, удобная для переноски
- в) Только одноразовая посуда

2. Для поддержания температуры горячих блюд на выездном обслуживании (кейтеринге) используют:

- а) Менажницы
- б) Салатники
- в) Мармиты (чафиндиши)

3. Какую посуду лучше использовать для подачи десертов на выездном фуршете?

- а) Плоские большие тарелки
- б) Порционные креманки, рюмки или мини-бокалы
- в) Суповые чашки

4. Что важно учитывать при выборе посуды для кейтеринга на открытом воздухе?

- а) Высокую цену посуды
- б) Прочность, устойчивость к ветру и удобство транспортировки
- в) Наличие золотой каемки

5. При подаче холодных закусок на «шведском столе» рекомендуется использовать:

- а) Одинаковые глубокие тарелки
- б) Зеркальные подносы, стеклянные блюда, гостроемкости
- в) Бумажные салфетки

6. Для подачи напитков в зоне приветственного коктейля (кейтеринг) оптимально использовать:

- а) Бокалы типа «флюте» или «хайбол»
- б) Чайные чашки

- в) Столовые ложки
г) Кувшины
7. Главное требование к посуде при организации питания типа «шведский стол»:
- а) Разнообразие форм
б) Соответствие стилю интерьера
в) Возможность порционного деления и эстетичный вид
8. Какую посуду используют для подачи соусов на фуршете?
- а) Большие салатники
б) Соусники с половниками или порционные соусники
в) Плоские тарелки
9. Какой способ подачи десертов наиболее характерен для обслуживания типа «шведский стол»?
- а) Подача официантом с общего блюда
б) Подача «в обнос»
в) Выкладка в охлаждаемые прилавки-витрины
10. Каковы особенности подачи абрикос и слив свежих:
- а) Подают на десертной тарелке, сервируют фруктовым прибором, справа ставят пирожковую тарелку для косточек
б) Подают в креманке, сервируют десертным прибором, справа ставят пирожковую тарелку для косточек
в) Подают в закусочной тарелке, сервируют фруктовым прибором, слева ставят пирожковую тарелку для косточек

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	в	3
3	б	3
4	б	3
5	б	3
6	а	3
7	в	3
8	б	3
9	в	3
10	а	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 23 Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос.

Устный опрос

- 1.Какую упаковку можно использовать для отпуска холодных сладких блюд на вынос?
2. Как порционируют, эстетично упаковывают и подготавливают натуральные фрукты и ягоды, компоты, фрукты в сиропе для отпуска на вынос?
3. Как порционируют, эстетично упаковывают и подготавливают железированные сладкие блюда (кисели, желе, муссы, самбуки, крем) для отпуска на вынос?
4. Как порционируют, эстетично упаковывают и подготавливают мороженое для отпуска на вынос?

Тестовое задание

1. Какова максимальная температура реализации холодных сладких блюд (муссы, желе, самбуки) при отпуске?
 - а) 8
 - б) 12
 - в) 20
2. Каков установленный срок реализации холодных десертов (с момента порционирования до передачи потребителю)?
 - а) Не более 1 часа
 - б) Не более 3 часов
 - в) Не более 6 часов
3. Что является обязательным требованием при подготовке холодных сладких блюд на вынос?
 - а) Использование только стеклянной посуды
 - б) Использование герметичной, эстетичной одноразовой упаковки
 - в) Упаковка должна быть холодной
4. В каких помещениях должно осуществляться порционирование холодных блюд?
 - а) В горячем цеху
 - б) В специально отведенной зоне с температурой не выше 18 °С
 - в) В складском помещении
5. Что из перечисленного относится к эстетичному оформлению десерта при порционировании?
 - а) Использование соусов, фруктов, ягод, создание композиции
 - б) Наполнение контейнера до самого края
 - в) Смешивание всех ингредиентов в однородную массу
6. Для чего используется охлаждаемая рабочая поверхность при порционировании?
 - а) Для быстрого замораживания
 - б) Для соблюдения температурного режима (не выше 18°С)
 - в) Для декоративного оформления
7. Какова основная цель эстетичной упаковки при отпуске на вынос?
 - а) Увеличение стоимости блюда
 - б) Сохранение формы, внешнего вида и санитарных норм
 - в) Упрощение транспортировки
8. Какое правило соблюдается при укладке холодных блюд в упаковку?
 - а) Тяжелые ингредиенты сверху
 - б) Слои должны быть размыты
 - в) Сохранение слоев и целостности компонентов (особенно для желе и муссов)
9. Какую упаковку используют для отпуска на вынос холодных сладких блюд:
 - а) прозрачные контейнеры
 - б) баночки с крышками
 - в) пластиковые стаканы с крышками
10. Из какого материала производят крафт-боксы для упаковки сладких блюд на вынос:
 - а) крафт-картона
 - б) крафт-пластика
 - в) стекла

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	а	3
3	б	3
4	б	3
5	а	3

6	б	3
7	б	3
8	в	3
9	а, в	3
10	а	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 24 Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

Устный опрос

1. Какие виды внутреннего контроля над безопасностью и качеством пищевой продукции, вырабатываемой предприятиями ОП?
2. Охарактеризуйте технологический контроль
3. Охарактеризуйте входной контроль.
4. Охарактеризуйте операционный контроль.
5. Охарактеризуйте приёмочный контроль.
6. охарактеризуйте производственный контроль.
7. Что представляет собой система ХАССП?
8. Каковы условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)?

Тестовое задание

1. Какова максимальная температура хранения готовых сладких блюд (желе, муссы, кремы) в холодильнике?
 - а) +10... +12 °С
 - б) +2... +6 °С
 - в) 0... -2 °С
2. Каков максимальный срок реализации холодных сладких блюд, не прошедших термическую обработку (например, со свежими фруктами)?
 - а) 1 час
 - б) 6 часов
 - в) 24 часа
 - г) 12 часов
3. Принцип ХАССП: Какое действие является обязательным при хранении полуфабрикатов для десертов?
 - а) Хранение в открытой таре в холодильнике
 - б) Маркировка с указанием даты, времени изготовления и сроков годности
 - в) Смешивание сырых и готовых продуктов для экономии места
4. Как часто необходимо фиксировать температурный режим в холодильных камерах хранения продуктов?
 - а) Раз в неделю
 - б) Раз в смену
 - в) Ежедневно (минимум 2 раза)
 - г) Раз в час
5. Где должны храниться суточные пробы готовых холодных сладких блюд?
 - а) В горячем цехе
 - б) В специальном холодильнике при температуре +2...+6 °С

- в) На раздаче
г) В прилавке-витрине
6. Что необходимо сделать, если срок годности продуктов для десертов истек?
а) Использовать немедленно
б) Отправить на переработку
в) Списать и утилизировать
7. Допускается ли хранение сырых яиц для крема рядом с готовыми десертами?
а) Да, если в холодильнике холодно
б) Нет, это создает риск перекрестного загрязнения
в) Да, если яйца помыты
8. Какое требование предъявляется к материалам стеллажей в камерах хранения?
а) Дерево, обитое железом
б) Полированное дерево
в) Материалы, легко поддающиеся мойке и дезинфекции (металл, пластик)
9. Каков принцип ротации запасов при хранении (ХАССП)?
а) FILO (First In, Last Out - первым пришел, последним ушел)
б) FEFO (First Expired, First Out - первым истекает срок, первым уходит)
в) Самые тяжелые продукты кладутся вниз

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	а	4
3	б	3
4	в	4
5	б	4
6	в	3
7	б	3
8	в	3
9	б	3

Критерии оценок:

- Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
 21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
 24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
 27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов **31ч**

Урок 33 Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.

Карточки-задания

Карточка 1

- Какова классификация и ассортимент горячих сладких блюд, десертов?
- Какова пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения яиц куриных?
- Какова пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения молока и молочных продуктов?

Карточка 2

1. Какие дополнительные ингредиенты используют для приготовления горячих сладких блюд, десертов?
2. Какова пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения круп?
3. Какова пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлеба?

Карточка 3

1. Каковы правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов подходящего типа для приготовления горячих сладких блюд, десертов?
2. Какова пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения семечковых плодов?
3. Какова пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сахара?

Карточка 4

1. Какова пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов?
2. Какова пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сушёных плодов?
3. Какова пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сахара-песка?

Карточка 5

1. Какие пищевые вещества содержатся в сладких блюдах?
2. Какими продуктами можно повысить калорийность сладких блюд?
3. Чем можно улучшить вкусовые качества сладких блюд, придать им аромат?
4. Дайте классификацию сладких блюд.

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. К горячим сладким блюдам относятся:
А) Муссы, желе, самбуки
Б) Пудинги, суфле, запеканки
В) Кисели, компоты
Г) Парфе, мороженое
2. Какова температура °С подачи горячих сладких блюд?
А) 50-55
Б) 35-40
В) Не ниже 90
3. Чем определяется высокая пищевая ценность десертов?
А) Содержанием жиров
Б) Содержанием сахаров (глюкоза, сахароза, фруктоза), витаминов и минеральных веществ
В) Высокой калорийностью
4. Какой ингредиент используется для обеспечения пышной структуры суфле?
А) Мука
Б) Крахмал
В) Взбитые яичные белки
5. Основное требование к качеству запеченных яблок:
А) Полностью разваренная форма
Б) Форма сохранена, мякоть мягкая, вкус сладкий
В) Жидкая консистенция
6. Технологический процесс приготовления компотов состоит из:.
А) подготовки фруктов и ягод, варки сиропа и их соединения
Б) варки фруктов в сиропе и их протираания
В) подготовки фруктов и ягод, их протираания и варки

7. Как классифицируют горячие сладкие блюда по способу приготовления?

- А) запекание, тушение
- Б) Варка, запекание, жаренье (в фритюре)
- В) Замораживание

8. В какой посуде подают горячие сладкие блюда?

- А) В металлических креманках
- Б) На мелких десертных тарелках, в баранчиках
- В) В высоких стаканах
- Г) В глубоких тарелках

9. Срок хранения горячих сладких блюд на мармите:

- А) Не более 2-3 часов
- Б) Более 5 часов
- В) 30 минут

10. Чем можно украсить горячее сладкое блюдо при отпуске?

- А) Холодными сливками
- Б) Соусами (ягодный, шоколадный), фруктами
- В) Только сахарной пудрой

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	А	3
3	Б	3
4	В	3
5	Б	3
6	А	3
7	Б	3
8	Б	3
9	А	3
10	А	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Какие яблоки лучше всего подходят для запекания в составе горячих десертов (например, шарлотки)?

- а) Мягкие, переспелые
- б) Твердые, кисло-сладких сортов
- в) Сладкие, водянистые

2. Какую крупу предпочтительнее использовать для приготовления сладких горячих пудингов, чтобы получить нежную консистенцию?

- а) Рис, манная крупа
- б) Перловая крупа
- в) Грубый овес

3. Какой жирности творог лучше использовать для приготовления сырников и запеканок, чтобы они не были сухими?

- а) 0% (обезжиренный)
- б) 5–9% (средней жирности)
- в) Творог не используется
- г) жирный

4. Для приготовления суфле используются:
- Цельные яйца
 - Только желтки
 - Белки, взбитые в густую пену
5. При выборе свежих фруктов для горячих блюд главное требование – это:
- Одинаковый размер
 - Высокое содержание влаги
 - Способность сохранять форму при тепловой обработке
6. Какой ингредиент добавляют в крупяные пудинги для придания вязкости и улучшения структуры?
- Растительное масло
 - Яйца или льезон
 - Лимонная кислота
 - Муку
7. Как правильно подготовить сухофрукты для горячих сладких блюд?
- Помыть и сразу добавить
 - Замочить в теплой воде, перебрать, удалить косточки
 - Прожарить
8. Какое молоко лучше всего подходит для приготовления сладких соусов к горячим блюдам?
- Сгущенное молоко
 - Цельное молоко высокой жирности
 - Обезжиренное молоко
 - Сухое молоко
9. Сахар по цвету подразделяют:
- Жёлтый
 - Коричневый
 - Красный

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	а	3
3	б	4
4	в	3
5	в	3
6	б	4
7	б	3
8	в	4
9	а,б	3

Критерии оценок:

- Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
 21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
 24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
 27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 34 Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.

Устный опрос

1. Каков ассортимент готовых полуфабрикатов промышленного изготовления?

2. Дайте краткую характеристику готовых полуфабрикатов промышленного изготовления?
3. Какие актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Какой вид полуфабрикатов промышленного производства наиболее часто используется для приготовления соусов к горячим десертам?
 - А) Свежие фрукты
 - Б) Замороженные фруктовые пюре
 - В) Сухие концентрированные смеси
 - Г) Консервированные овощи
2. Какова основная характеристика быстрозамороженных фруктов и ягод?
 - А) Содержание консервантов
 - Б) Сохранение структуры, вкуса и витаминов за счет «шоковой» заморозки
 - В) Низкая пищевая ценность
 - Г) Необходимость длительной термической обработки
3. Что из перечисленного относится к сухим полуфабрикатам для горячих сладких блюд?
 - А) Смеси для приготовления муссов и суфле
 - Б) Замороженные запеканки
 - В) Фруктовые консервы
 - Г) Сиропы
4. При подготовке замороженных фруктов к использованию в горячих блюдах, их рекомендуется:
 - А) Замочить в теплой воде
 - Б) Размораживать при комнатной температуре
 - В) Использовать без размораживания, если они идут в кипящий сироп
 - Г) Размораживать в микроволновой печи до кипения
5. Укажите преимущество использования промышленных консервированных фруктов (например, ананасов) в горячих блюдах:
 - А) Высокое содержание витамина С
 - Б) Отсутствие необходимости в дополнительной обработке
 - В) Наличие большого количества клетчатки
 - Г) Низкая цена
6. Какой показатель качества наиболее важен для полуфабриката «творожная масса» для горячей запеканки?
 - А) Цвет
 - Б) Форма упаковки
 - В) Однородность консистенции и отсутствие посторонних запахов
7. Промышленный полуфабрикат «плодово-ягодное пюре» перед использованием для горячего десерта обычно:
 - А) Протирают
 - Б) Пастеризуют
 - В) Замораживают
 - Г) Кипятят с сахаром или используют в составе основы
8. Какое требование предъявляется к условиям хранения замороженных полуфабрикатов?
 - А) Температура не выше -18°C
 - Б) Температура от 0 до +4°C
 - В) Хранение в сухом месте

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	4

2	Б	4
3	А	4
4	В	4
5	Б	4
6	В	3
7	Г	4
8	А	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Какое из перечисленных направлений считается наиболее актуальным в современном кондитерском искусстве?

- а) Использование только классических рецептов
- б) Снижение содержания сахара и использование натуральных заменителей (стевия, мед, сиропы)
- в) Увеличение времени тепловой обработки
- г) Использование искусственных ароматизаторов

2. Какая технология позволяет приготовить горячий десерт (например, фрукты) с

сохранением их формы, цвета и текстуры?

- а) Длительная жарка
- б) Су-вид (sous-vide)
- в) Стерилизация
- г) Пассерование

3. Что характерно для оформления современных горячих десертов?

- а) Полное отсутствие декора
- б) Минимализм, использование «живых» цветов, микрозелени, съедобного золота
- в) Использование тяжелых масляных кремов
- г) Декор только сахарной пудрой

4. Какой ингредиент часто используется в современной «здоровой» выпечке вместо пшеничной муки высшего сорта?

- а) Маргарин
- б) Цельнозерновая, миндальная или кокосовая мука
- в) Крахмал
- г) Панировочные сухари

5. Популярный горячий десерт, сочетающий жидкую середину и хрустящую корочку:

- а) Запеканка
- б) Шоколадный фондан (лава-кейк)
- в) Желе
- г) Мусс

6. Какая комбинация вкусов относится к современным трендам?

- а) Ваниль-сахар
- б) Шоколад-чили или лаванда-черника
- в) Клубника-сливки
- г) Яблоко-корица

7. Как рекомендуется подавать современные горячие десерты?

- а) Всегда в глубокой тарелке
- б) С контрастными по температуре элементами (например, шарик холодного мороженого к горячему пирогу)
- в) В пластиковой посуде

8. Какое блюдо относится к горячим сладким блюдам, приготовленным методом запекания?

- а) Суфле, гурьевская каша, шарлотка
- б) Мусс, самбук
- в) Парфе

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	б	4
3	б	4
4	б	4
5	б	4
6	б	4
7	б	3
8	а	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 35 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание.).

Устный опрос

1. Перечислите способы и современные методы приготовления горячих сладких блюд.
2. Дайте краткую характеристику проваривания.
3. Дайте краткую характеристику смешивания.
4. Какие способы приготовления горячих сладких блюд можно комбинировать?
5. Перечислите способы и современные методы приготовления горячих сладких блюд.
6. Дайте краткую характеристику запекания в формах на водяной бане.
7. Дайте краткую характеристику варки основным способом.
8. Какие способы приготовления горячих сладких блюд можно комбинировать?
9. Перечислите способы и современные методы приготовления горячих сладких блюд.
10. Дайте краткую характеристику варки в различных жидкостях.
11. Дайте краткую характеристику взбивания.
12. Дайте краткую характеристику перемешивания.
13. Какие способы приготовления горячих сладких блюд можно комбинировать?

Карточки-задания

Карточка 1

1. Назовите тепловой прибор, изображённый на рисунке, и укажите его назначение



2. Перечислите способы приготовления горячих и горячих сладких блюд, десертов, напитков.

Эталон ответов: 1. Водяная баня: а - в настольном исполнении; б - в стационарном исполнении.

Тестовое задание

1. Какой метод наиболее подходит для приготовления нежных горячих десертов (например, пудингов, суфле)?

- а) Жарение во фритюре
- б) Запекание в формах на водяной бане
- в) Припускание
- г) Пассерование

2. Что обеспечивает получение пышной, пористой структуры в горячих сладких блюдах?

- а) Проваривание
- б) Глазирование
- в) Взбивание
- г) Смешивание

3. Какая температура подачи горячих сладких блюд считается правильной?

- а) +14°C
- б) +40-50°C
- в) 50-55°C
- г) 0°C

4. В каких жидкостях чаще всего проводят варку фруктов для горячих десертов?

- а) В бульоне
- б) В сиропах, вине, молоке
- в) В растительном масле
- г) В воде без добавок

5. Что из перечисленного является комбинированным способом тепловой обработки?

- а) Варка
- б) Запекание
- в) Варка с последующим обжариванием (или запеканием)
- г) Смешивание

6. Какой метод используется для создания блестящей корочки на поверхности десерта?

- а) Взбивание
- б) Глазирование
- в) Проваривание
- г) Перемешивание

7. Какую технологическую функцию выполняет смешивание при приготовлении десертов?

- а) Удаляет влагу
- б) Соединяет компоненты в однородную массу
- в) Образуется корочку

8. Проваривание продуктов для горячих сладких блюд (круп, фруктов, ягод) направлено на:

- а) их размягчение,
- б) создание нежной структуры,
- в) создание жидкой консистенции

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	б	4
3	в	4
4	б	4
5	в	4
6	б	4
7	б	3
8	а, б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 36 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).

Устный опрос

1. Перечислите способы и современные методы приготовления холодных сладких блюд.
2. Дайте краткую характеристику глазированию.
3. Дайте краткую характеристику фламбирования,
4. Какие способы приготовления холодных сладких блюд можно комбинировать?
5. Перечислите способы и современные методы приготовления холодных сладких блюд.
6. Дайте краткую характеристику растапливания шоколада
7. Дайте краткую характеристику обмакивание в жидкое «фондю»
8. Дайте краткую характеристику порционирования.
9. Какие способы приготовления холодных сладких блюд можно комбинировать?

Тестовое задание

1. Что такое фламбирование в кондитерском искусстве?
 - А) Замораживание продукта в жидком азоте.
 - Б) Обливание блюда крепким алкоголем и поджигание при подаче.
 - В) Покрытие изделия зеркальной глазурью.
 - Г) Обжаривание фруктов в карамели.
2. Какой метод используется для придания блеска и хрустящей корочки фруктам или десертам?
 - А) Фламбирование.
 - Б) Глазирование.
 - В) Конширование.
 - Г) Темперирование.
3. При какой температуре рекомендуется растапливать темный шоколад на водяной бане?
 - А) 30–35 °С.
 - Б) 45–50 °С.
 - В) 70–80 °С.
 - Г) 100 °С.

4. Что означает процесс «обмакивание в жидкое фондю»?
- А) Погружение продуктов в растопленный шоколад или карамель.
 Б) Приготовление десерта в горшочке.
 В) Пропитка бисквита сиропом.
 Г) Обжаривание в тесте кляр
5. Для чего применяется метод порционирования в горячих десертах?
- А) Для снижения калорийности.
 Б) Для удобства подачи и сохранения привлекательного вида.
 В) Для ускорения процесса тепловой обработки.
6. Какой температурный режим характерен для подачи горячих сладких блюд?
- А) 10–15 °С.
 Б) 30–40 °С.
 В) 55–65 °С.
 Г) 80–90 °С
7. Какой инструмент лучше всего подходит для глазирования кондитерских изделий?
- А) Поварской нож.
 Б) Кондитерская кисть или решетка.
 В) Шумовка.
 Г) Весёлка
8. Какое сочетание способов наиболее характерно для приготовления «Бананы фламбе»?
- А) Варка и охлаждение.
 Б) Обжаривание и фламбирование.
 В) Запекание и глазирование.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	4
2	Б	4
3	Б	4
4	А	4
5	Б	3
6	В	4
7	Б	4
8	Б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 37 Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска суфле, подбор и способы подачи сладких соусов.

Письменный опрос

Вариант 1

1. Каковы особенности приготовления суфле?
2. Как приготавливают и отпускают суфле ванильное?
3. Укажите температуру подачи суфле ванильного?
4. Перечислите требования к качеству данного блюда.

Вариант 2

1. Каков алгоритм приготовления суфле?
2. Как приготавливают и отпускают суфле маковое?
3. Укажите температуру подачи суфле макового.

4.Перечислите требования к качеству данного блюда.

Вариант 3

- 1.Каков алгоритм приготовления суфле?
- 2.Как приготавливают и отпускают суфле фруктовое?
- 3.Укажите температуру подачи суфле орехового?
- 4.Перечислите требования к качеству данного блюда.

Вариант 4

1. Каковы особенности приготовления суфле?
- 2.Как приготавливают и отпускают суфле с горячими ягодами?
- 3.Укажите температуру подачи суфле с горячими ягодами?
- 4.Перечислите требования к качеству данного блюда

Вариант 5

1.Опишите процесс карамелизации суфле фруктового с помощью газовой горелки, используя рисунок



Тестовое задание

1. Основной компонент, обеспечивающий пышность суфле:
А) Молоко
Б) Желтки
В) Взбитые белки
Г) Сливочное масло
2. При какой температуре °С рекомендуется запекать суфле, чтобы оно не опало до окончания приготовления?
А) 180-190
Б) 200-250
В) 120-150
Г) 300 и выше
3. В какой посуде чаще всего готовят и подают суфле?
А) На сковороде
Б) В металлических креманках
В) В порционных формах (кокотницах, керамических формах)
Г) В глубоких тарелках
4. Температура °С подачи горячего сладкого суфле составляет:
А) 50-55
Б) 55-60
В) 65-75
Г) 90
5. Что из перечисленного НЕ относится к сладким соусам?
А) Шоколадный
Б) Ягодный (абрикосовый, клубничный)
В) Бешамель
6. Как подают сладкие соусы к суфле?
А) Запекают вместе с суфле
Б) Подают отдельно в соуснике

- В) Поливают суфле перед запеканием
 Г) Подают замороженными
 7. Какую технологическую операцию выполняют непосредственно перед подачей суфле?
 А) Охлаждают
 Б) Посыпают сахарной пудрой или поливают соусом
 В) Замораживают
 Г) Нарезают порционными кусками
 8. Какое суфле считается классическим?
 А) Суфле из картофеля
 Б) Ванильное, шоколадное, фруктовое
 В) Суфле с чесноком

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	В	4
2	Б	4
3	В	4
4	В	4
5	В	3
6	Б	4
7	Б	4
8	Б	3

Критерии оценок:

- Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
 21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
 24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
 27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 38 Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска пудингов, подбор и способы подачи сладких соусов.

Письменный опрос

Вариант 1

- 1.Каков алгоритм приготовления пудинга?
- 2.Как приготавливают и отпускают пудинг из пшеничного хлеба с яблоками?
- 3.Укажите температуру подачи этого блюда.
- 4.Перечислите требования к качеству данного блюда.

Вариант 2

- 1.Каковы особенности приготовления пудингов?.
- 2.Как приготавливают и отпускают соус сухарный?
- 3.Перечислите требования к качеству блюда «Пудинг сухарный».
- 4.Какова температура отпуска пудинга сухарного?

Вариант 3

- 1.Какие продукты используют для приготовления горячего пудингов?
- 2.Как приготавливают и отпускают пудинг рисовый?
- 3.Укажите температуру подачи пудинга рисового. Как подобрать соус к этому пудингу?
- 4.Перечислите требования к качеству данного блюда.

Вариант 4

- 1.Какие продукты используют для приготовления пудингов?
- 2.Как приготавливают и отпускают пудинг шоколадный на манной крупе? Как подобрать соус к этому пудингу?
- 3.Укажите температуру подачи пудинга..
- 4.Перечислите требования к качеству данного блюда.

Вариант 5

1. Какой алгоритм приготовления пудингов?
2. Как приготавливают и отпускают пудинг с консервированными плодами (кашу гурьевскую)? Какой соус используют для подачи?
3. Укажите температуру подачи пудинга с консервированными плодами?
4. Перечислите требования к качеству данного блюда.

Вариант 6

1. Опишите по рисункам технологию приготовления и отпуска пудинга манного (рис.1)



Вариант 7

1. Опишите технологию приготовления и отпуска пудинга сухарного (рис.1)
2. Опишите технологию приготовления и отпуска пудинга яблочного с орехами (рис.2)



Рис.1



Рис.2

Тестовое занятие

1. Какой основной метод приготовления используется для большинства сладких пудингов?
 - а) Варка
 - б) Запекание
 - в) Жарение
2. Какую консистенцию должен иметь готовый пудинг?
 - а) Жидкую
 - б) Плотную, но нежную, держащую форму
 - в) Рассыпчатую
3. Что необходимо сделать с формами перед заполнением их пудинговой массой?
 - а) Охладить
 - б) Смазать маслом и обсыпать сухарями/сахаром
 - в) Залить водой
4. Какая температура подачи горячих сладких пудингов?
 - а) 10-15°C
 - б) 40-50°C

- в) 65-75°C
5. Чем обычно оформляют при отпуске пудинг из риса?
- а) Майонезом
- б) Фруктовым или ягодным соусом
- в) Сметаной
6. В какой посуде обычно подают пудинги?
- а) В глубоких тарелках
- б) На мелких десертных тарелках
- в) В стаканах
7. Какую температуру должны иметь соусы, подаваемые к горячим пудингам?
- а) Горячие (55-60°C)
- б) Холодные (10°C)
- в) Комнатной температуры
8. В чем заключается подготовка к сервису пудинга перед подачей?
- а) Разделка на порции и полив соусом
- б) Замораживание
- в) Очистка от корочки
9. В чем разница между запеканкой и пудингом?
- а) Пудинг нежнее, содержит больше яиц и меньше муки/крупы
- б) Запеканка всегда сладкая
- в) Пудинг готовится быстрее
10. Укажите компонент, придающий пудингу легкую структуру:
- а) Мука
- б) Взбитые белки
- в) Вода

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	б	3
3	б	3
4	в	3
5	б	3
6	б	3
7	а	3
8	а	3
9	а	3
10	б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 42 Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска сладких блюд из яблок (шарлоток, штруделей, яблок в тесте и др.).

Карточки-задания

Карточка 1

1.Как приготавливают и отпускают яблоки в тесте жареные?

2.Каковы требования к качеству яблок в тесте жареных?

3.Какова температура отпуска данного блюда?

Карточка 2

- 1.Как приготавливают и отпускают шарлотку с яблоками?
- 2.Укажите температуру подачи шарлотки с яблоками.
- 3.Перечислите требования к качеству данного блюда.

Карточка 3

- 1.Каковы особенности приготовления штруделей?
- 2.Как приготовить и отпустить штрудель с яблоками?
- 3.Каковы условия и сроки хранения штруделей?

Карточка 4

- 1.Каковы особенности приготовления штруделей?
- 2.Как приготовить и отпустить штрудель с яблоками?
- 3.Каковы требования к качеству данного блюда?

Карточка 5

- 1.Как приготавливают и отпускают яблочный крамбл с изюмом?
- 2.Каковы требования к качеству данного блюда?
- 3.Какова температура отпуска данного блюда?

Карточка 6

- 1.Как приготавливают и отпускают франжипан с яблоками?
- 2.Укажите температуру подачи данного блюда.
- 3.Перечислите требования к качеству данного блюда.

Карточка 7

- 1.Как приготовить и отпустить шарлотку бисквитную с карамелью?
- 2.Укажите температуру подачи данного блюда.
- 3.Перечислите требования к качеству данного блюда.

Карточка 8

- 1.Как приготовить и отпустить шарлотку бисквитную с карамелью?
- 2.Укажите температуру подачи данного блюда.
- 3.Перечислите требования к качеству данного блюда.

Карточка 8

- 1.Опишите технологию приготовления и отпуска яблок в слойке (рис.1)
- 2.Опишите технологию приготовления и отпуска шарлотки яблочной (рис.2)



Рис.1



Рис.2

Карточка 9

- 1.Опишите по рисункам технологический процесс подготовки яблок к приготовлению блюда «Яблоки в тесте» (рис.1)
- 2.Опишите технологию приготовления и отпуска блюда «Яблоки в тесте» (рис.2)

Рис.1

Рис.2

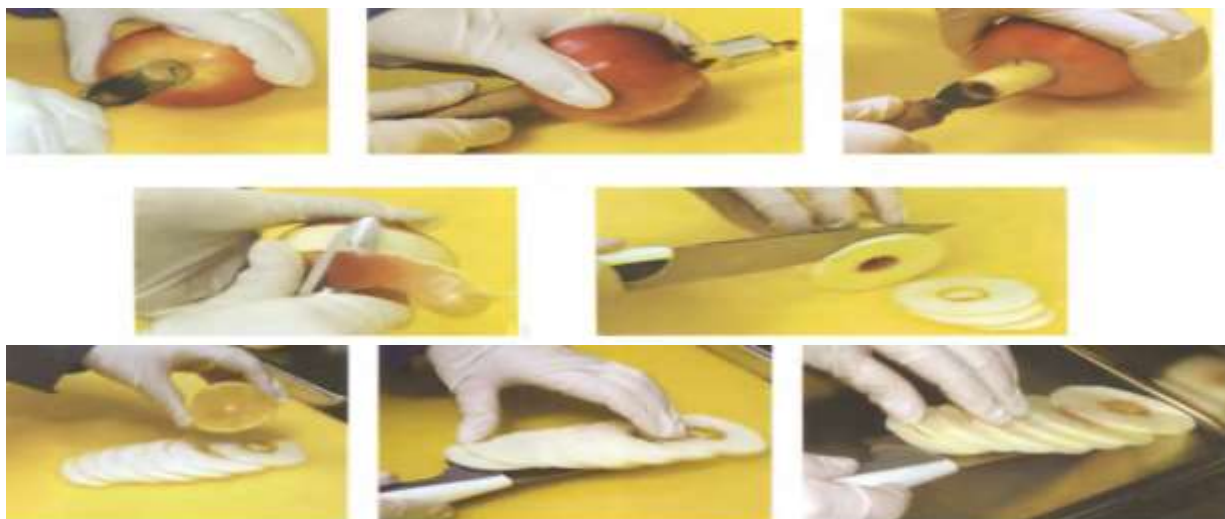


Рис.1



Рис.2

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	б	3
3	б	3
4	в	3
5	б	3
6	б	3
7	а	3
8	а	3
9	а	3
10	б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание

1. Какой сорт яблок лучше всего использовать для приготовления штруделя?

А) Сладкие и мягкие

Б) Кисло-сладкие, твердые (например, Антоновка, Гренни Смит)

В) Любые

2. Какое тесто традиционно используется для приготовления классического венского штруделя?

- А) Слоёное дрожжевое
 Б) Песочное
 В) Вытяжное (струдельтейг)
3. При какой температуре °С рекомендуется выпекать яблочную шарлотку?
 А) 120-130
 Б) 170-190
 В) 200-220
4. В чем заключается подготовка яблок для «яблоков в тесте»?
 А) Яблоки нарезают кубиками
 Б) Яблоки очищают от кожицы и сердцевин, нарезают кольцами толщиной 0,5 см
 В) Яблоки запекают целиком
5. Какова нормативная температура °С подачи горячих сладких блюд (штрудель, шарлотка)?
 А) 60-65
 Б) 30-40
 В) 40-50
6. Какой соус лучше всего подходит к яблочному штруделю?
 А) Шоколадный
 Б) Ванильный
 В) Ягодный
7. Как правильно подготовить вытяжное тесто для штруделя?
 А) Замесить крутое тесто и раскатать скалкой
 Б) Замесить тесто, дать ему отдохнуть, а затем растянуть руками на полотенце до прозрачности
 В) Использовать тесто с большим количеством соды
8. Правила оформления при отпуске яблок в тесте:
 А) Посыпают сахарной пудрой, поливают соусом
 Б) Подают с гарниром из овощей
 В) Подают холодными
9. Что используют для ароматизации яблочной начинки в штруделе?
 А) Корица
 Б) Лавровый лист
 В) Чеснок
10. В течение какого времени готовые горячие сладкие блюда могут храниться на мармите?
 А) Не более 30 минут
 Б) Не более 2-3 часов
 В) Не более 5 часов

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	В	3
3	Б	3
4	Б	3
5	А	3
6	Б	3
7	Б	3
8	А	3
9	А	3
10	Б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

**Урок 46 Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска
сладких блинчиков, подбор и способы подачи сладких соусов.**

Карточки-задания

Карточка 1

- 1.Как приготовить блинчики-полуфабрикат?
- 2.Какие фарши можно использовать для блинчиков?
- 3.Укажите соотношение муки и жидкости в тесте для блинчиков.

Карточка 2

- 1.Как приготовить тесто для блинчиков?
- 2.Как приготовить и отпустить блинчики с яблочным фаршем?
3. Перечислите требования к качеству блинчиков.

Карточка 3

- 1.Как приготовить блинчики-полуфабрикат?
- 2.Как приготовить и отпустить блинчики с джемом, повидлом?
- 3.Каковы условия и сроки хранения блинчиков с фаршами?

Карточка 4

- 1.Как приготовить блинчики-полуфабрикат?
- 2.Как приготовить и отпустить блинчики «Креп-Сюзетт»?
- 3.Каковы требования к качеству данного блюда?

Карточка 5

- 1.Как приготовить и отпустить блинные мешочки с абрикосами?
- 2.Каковы требования к качеству данного блюда?
3. Какова температура отпуска данного блюда?

Карточка 6

- 1.Как приготовить сладкие роллы из блинчиков?
- 2.Каковы требования к качеству данного блюда?
3. Какова температура отпуска данного блюда?

Карточка 6

1. Как приготовить блинчики-полуфабрикат?
- 2.Опишите по рисунку способы формирования и оформления сладких блинчиков.



Тестовое задание

1. Какая консистенция теста считается правильной для тонких блинчиков?
А) Густая (как на оладьи)
Б) Жидкая (как жирные сливки)

- В) Очень жидкая (как вода)
2. В какой последовательности лучше замешивать жидкое тесто, чтобы избежать комков?
- А) Мука + молоко, затем яйца
 Б) Яйца + соль/сахар + часть молока, затем мука, в конце остальное молоко
 В) Все ингредиенты одновременно
3. С какой целью в тесто для блинчиков добавляют растопленное сливочное масло?
- А) Для вкуса и чтобы блины не прилипали к сковороде
 Б) Чтобы они были более толстыми
 В) Для придания коричневого цвета
4. Какова рекомендуемая температура подачи горячих сладких блинчиков?
- А) 30-40
 Б) 60-65
 В) 80-90
5. Что из перечисленного НЕ используют для оформления сладких блинчиков при отпуске?
- А) Сметана, мед, варенье
 Б) Топленый шоколад, ягоды, сахарная пудра
 В) Майонез, чеснок, зелень
6. Как обычно сворачивают блинчики с начинкой из творога?
- А) Конвертиком или трубочкой
 Б) Четвертинками
 В) Мешочком
7. Какую посуду лучше всего использовать для подачи сладких блинчиков?
- А) Мелкие десертные тарелки
 Б) Глубокие суповые тарелки
 В) Пирожковые тарелки
8. В течение какого времени рекомендуется реализовать блины с начинкой после приготовления (для сохранения свежести)?
- А) 1 час
 Б) 3 часа
 В) 6 часов
9. Диаметр блинчиков-полуфабрикатов для фарширования:
- А) 24-26 см
 Б) 20 см
 В) 16 см
10. Какие блинчики фламбируют:
- А) сладкие роллы из блинчиков
 Б) «Блинные мешочки с абрикосами»
 В) «Креп-сюзетт»

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	Б	3
3	А	3
4	Б	3
5	В	3
6	А, В	3
7	А	3
8	А	3
9	А	3
10	В	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 48 Рецепттуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.

Устный опрос

1. Что такое фламбирование?
2. Каковы особенности приготовления фламбированных фруктов?
3. Как приготавливают и отпускают фламбированные фрукты?
4. Каковы требования к качеству фламбированных фруктов?
5. Как приготавливают и отпускают блинчики фламбе? Какой соус можно подобрать к данному блюду?
6. Как приготавливают и отпускают тирамису?

Тестовое задание

1. Что такое «фламбирование» (flambé)?
 - А) Запекание фруктов в духовом шкафу.
 - Б) Карамелизация фруктов в сливочном масле.
 - В) Прием кулинарной обработки, при котором блюдо поливают крепким алкоголем и поджигают.
2. Какие фрукты наиболее подходят для классического фламбе?
 - А) Арбуз, дыня.
 - Б) Бананы, ананасы, яблоки.
 - В) Виноград, черешня.
3. Какой алкоголь лучше всего использовать для фламбирования?
 - А) Пиво или вино.
 - Б) Крепкие напитки (коньяк, бренди, ром).
 - В) Ликеры с низким содержанием алкоголя.
4. В каком цехе осуществляется приготовление тирамису?
 - А) Горячий цех.
 - Б) Холодный цех.
 - В) Кондитерский цех.
5. Основной сыр для приготовления классического тирамису:
 - А) Рикотта.
 - Б) Маскарпоне.
 - В) Моцарелла.
6. Технологическая последовательность приготовления блинчиков фламбе:
 - А) Приготовление теста -> выпекание -> карамелизация с сахаром/маслом -> добавление алкоголя и поджигание.
 - Б) Карамелизация -> выпекание -> поджигание.
 - В) Поджигание -> карамелизация -> выпекание.
7. Правила оформления и подачи фламбированных блюд:
 - А) Подают в остывших фарфоровых тарелках.
 - Б) Подают немедленно, часто фламбируют перед гостем.
 - В) Подают через 30 минут после приготовления.
8. Какова цель добавления крепкого алкоголя при фламбировании?
 - А) Повышение калорийности.
 - Б) Смягчение структуры фруктов.
 - В) Придание аромата и создание карамельной корочки.

9. Что обеспечивает воздушную структуру крему для тирамису?
 А) Сливки высокой жирности.
 Б) Взбитые яйца (желтки с сахаром) и маскарпоне.
 В) Разрыхлитель теста.
10. Почему тирамису перед подачей необходимо выдерживать в холодильнике (минимум 2-4 часа)?
 А) Для застывания алкоголя.
 Б) Для стабилизации крема и пропитывания печенья савоярди.
 В) Чтобы маскарпоне стал твердым.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	В	4
2	Б	3
3	Б	4
4	Б	4
5	Б	4
6	А	4
7	Б	4
8	В	4
9	Б	4
10	Б	3

Критерии оценок:

- Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
 21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
 24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
 27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 49 Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд из теста.

Устный опрос

- 1.Перечислите ассортимент горячих сладких блюд из теста?
- 2.Что такое сублимированные продукты, например, малина?
3. Как приготавливают и отпускают малиновые равиоли?
4. Как приготавливают и отпускают мешочек с яблоками?
5. Каковы требования к качеству горячих сладких блюд из теста?
6. Каковы условия и сроки хранения горячих сладких блюд из теста?

Тестовое задание

1. К горячим сладким блюдам из теста относятся:
 - а) Мороженое, парфе
 - б) Пудинги, шарлотки, суфле
 - в) Муссы, желе
2. При какой температуре подают горячие сладкие блюда?
 - а) 40-50 °С
 - б) 55-60 °С
 - в) 65-75 °С
 - г) 30-40°С
3. Основной способ приготовления запеканок и пудингов:
 - а) Запекание
 - б) Варка на пару

- в) Жарение во фритюре
4. В какой посуде осуществляют отпуск горячих сладких блюд?
- а) В порционных сковородах или на тарелках, подогретых до 40-50 °С
- б) В креманках
- в) В баранчиках
5. Для приготовления какого сладкого блюда из теста используют сублимированную малину:
- а) Малиновые равиоли
- б) Мешочек с ягодами
- в) Блинчики фламбе
6. Для приготовления мешочка с ягодами используют тесто:
- а) Фило, бисквит
- б) Песочное, бисквит
- в) Тесто для блинчиков
- г) Сдобное тесто
7. Какую классическую форму имеют равиоли:
- а) Шарика
- б) Квадратную форму с фигурными зубчатыми краями.
- в) Вареника
8. При какой температуре выпекают мешочек с ягодами:
- а) 140 °С
- б) 150 °С
- в) 160 °С
- г) 180 °С
9. Какую тепловую обработку используют при приготовлении малиновых равиолей:
- а) варку
- б) запекание
- в) варку на пару

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	б	4
3	а	3
4	а	3
5	а	3
6	а	4
7	б	3
8	г	4
9	а	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 51 Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов.

Письменный опрос

Вариант 1

1. Как сервируют стол для подачи горячих сладких блюд?

2. Каковы особенности подачи пудингов?
3. Каковы особенности подачи яблок в тесте?

Вариант 2

1. Какова температура подачи горячих сладких блюд?
2. Каковы особенности подачи пудинга сухарного, выпеченного в форме?
3. Каковы особенности подачи яблок жареных в тесте?

Вариант 3

1. Как сервируют стол для подачи горячих сладких блюд?
2. Каковы особенности подачи каши гурьевской?
4. Каковы особенности подачи суфле?

Вариант 4

1. Какова температура подачи горячих сладких блюд?
2. Каковы особенности подачи суфле фруктового?
4. Каковы особенности подачи яблок в тесте жареных?

Вариант 5

1. Каковы требования к качеству яблок в тесте жареных?
2. Каковы особенности подачи воздушного пирога (суфле)?
3. Каковы особенности подачи каши гурьевской?

Тестовое задание

1. Как подают пудинг сухарный, выпеченный в форме:
 - а) отпускают в мелкой десертной тарелке, сервируют десертным ножом и вилкой, соус подают отдельно в соуснике
 - б) отпускают в форме, в которой запекали, сервируют десертным ножом и вилкой, соус подают отдельно в соуснике
 - в) отпускают в креманке, сервируют десертным ножом и вилкой, соусом поливают пудинг
2. В какой посуде обычно подают горячие сладкие блюда?
 - а) Креманка
 - б) Мелкая десертная тарелка (без подогрева)
 - в) Горячая десертная тарелка или баранчик
3. Как подают суфле фруктовое::
 - а) отпускают в мелкой десертной тарелке, сервируют десертным ножом и вилкой,
 - б) отпускают в форме, в которой запекали, которую ставят на мелкую десертную тарелку, сервируют десертной ложкой
 - в) отпускают в креманке, сервируют десертной ложкой
4. На какой тарелке подают креманку со сладким блюдом?
 - а) Закусочная
 - б) Десертная мелкая
 - в) Подстановочная
5. Как располагают десертную ложку при сервировке?
 - а) Слева от тарелки, ручкой вниз
 - б) Справа от тарелки, ручкой вправо
 - в) За тарелкой, ручкой влево
6. Воздушный пирог (суфле) подают:
 - а) На порционной сковороде
 - б) В круглом баранчике
 - в) В креманке
7. Температура °C подачи горячих сладких блюд
 - а) Не ниже 75
 - б) Не ниже 50
 - в) Не выше 40
8. В чем особенность подачи каши гурьевской:

- а) Подают в десертной тарелке, покрытой бумажной салфеткой, сервируют десертной ложкой
- б) Подают в металлической порционной сковороде, поставив её на закусочную тарелку, покрытую бумажной салфеткой, сервируют десертной ложкой
- в) Подают в металлической порционной сковороде, сервируют десертной ложкой
9. Как подают яблоки в кляре?
- а) На десертной тарелке, посыпав сахарной пудрой
- б) В глубокой креманке с сиропом
- в) В холодном виде
10. Можно ли подавать горячие сладкие блюда без соуса?
- а) Нет, только с соусом
- б) Да, например, запеканки
- в) Да, но только в холодном виде

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	в	3
3	б	3
4	б	3
5	б	3
6	а, б	3
7	а	3
8	б	3
9	а	3
10	б	3

Критерии оценок:

- Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
- 21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
- 24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
- 27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 52 Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).

Устный опрос

- 1.Какую посуду можно использовать для отпуска горячих сладких блюд?
- 2.Какую посуду используют для отпуска суфле?
3. Какую посуду используют для отпуска пудинга?
4. Какую посуду используют для отпуска блинчиков фаршированных сладких?
5. Какую посуду используют для отпуска горячих блюд из яблок?
6. Какую посуду используют для отпуска горячих сладких блюд из теста?
- 7.Каковы способы подачи горячих сладких блюд ресторанах?
- 8.Каковы особенности организации обслуживания «шведский стол»?
9. Каковы особенности организации обслуживания выездного обслуживания (кейтеринг)»?

Тестовое задание

1. В какой посуде рекомендуется подавать горячие сладкие блюда (пудинги, запеканки)?
- А) В суповых тарелках
- Б) В мелких дестовых тарелках
- В) В порционных сковородах или формах (кокотницах)

- Г) В креманках
2. Какая температура °С подачи горячих сладких блюд считается правильной?
- А) не ниже 90
Б) не ниже 50
В) 30-40
Г) не ниже 75
3. При обслуживании «шведский стол» горячие десерты (например, яблочный штрудель) лучше всего подавать:
- А) Порционно на блюде
Б) В гостроемкостях с подогревающим устройством (мармите)
В) В холодильной витрине
Г) На деревянных досках
4. Какую посуду используют для подачи горячих десертов с соусами (например, блинчики Сюзетт)?
- А) Десертная глубокая тарелка или специализированное блюдо
Б) Стакан для сока
В) Креманка
Г) Десертная мелкая тарелка
5. Кейтеринг (выездное обслуживание) требует от посуды для горячих десертов:
- А) Тяжелого веса
Б) Легкости, эстетичности и компактности (порционные формы, мини-кокоты)
В) Использования только фарфора
Г) Поддачи исключительно в общей посуде
6. Как подают горячий десерт «Фламбе»?
- А) На тарелке с холодной основой
Б) С поджиганием при госте на специальной металлической сковороде
В) Заранее приготовленным в креманке
7. Основное требование к посуде для отпуска горячих сладких блюд:
- А) Прозрачность
Б) Низкая теплопроводность (чтобы блюдо не остыло)
В) Наличие ручек
Г) Яркая расцветка
8. Чем рекомендуется сервировать стол для подачи горячего сладкого блюда?
- А) Столовой ложкой и вилок
Б) Десертной ложкой или десертными ножом и вилок
В) Только чайной ложкой

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	В	4
2	Г	4
3	Б	4
4	А	4
5	Б	4
6	Б	3
7	Б	4
8	Б	3

Критерии оценок:

- Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
 21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
 24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
 27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 57 Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос.

Устный опрос

- 1.Какую упаковку можно использовать для отпуска горячих сладких блюд на вынос?
2. Как порционируют, эстетически упаковывают для отпуска горячее суфле, пудинги для отпуска на вынос?
3. Как порционируют, эстетически упаковывают для отпуска горячие блюда из яблок для отпуска на вынос?
4. Как порционируют, эстетически упаковывают для отпуска фаршированные сладкие блинчики для отпуска на вынос?
- 5.Как порционируют, эстетически упаковывают для отпуска горячие сладкие блюда из теста для отпуска на вынос?

Тестовое задание

1. Какова минимальная температура °С горячих сладких блюд (например, гурьевская каша, суфле) при порционировании на вынос?
А. Не выше 50
Б. Не ниже 90
В. Не ниже 65
Г. 20-30
2. Что является нарушением правил упаковки горячих десертов на вынос?
А. Использование контейнеров из полистирола.
Б. Использование контейнеров из полипропилена.
В. Упаковка десерта без маркировки.
Г. Упаковка в фольгированные боксы.
3. При подготовке к реализации сладких блюд на вынос, срок хранения на мармите не должен превышать:
А. 1 часа
Б. 2-3 часов
В. 5 часов
Г. 10 часов
4. Как лучше упаковать «эстетично» жидкий десерт (например, крем-брюле) для транспортировки?
А. В пластиковый пакет.
Б. В широкий контейнер без крышки.
В. В герметичный контейнер с плотной крышкой и использованием разделителей.
Г. В бумажную салфетку.
5. Основное требование к эстетичной упаковке десертов на вынос:
А. Максимально низкая цена.
Б. Упаковка должна сохранять форму блюда, герметичность и демонстрировать его внешний вид.
В. Упаковка должна быть только белого цвета.
Г. Упаковка должна быть одноразовой.
- 6)Какую упаковку можно использовать при порционировании горячих сладких блюд на вынос:
А. Максимально низкая цена.
Б. Контейнеры из вспененного полистирола.
В. Плотный картон с PLA-покрытием
Г. Все ответы верны.
7. Горячие сладкие блюда с соусами отпускают на вынос:
А. В герметичных стаканах с крышкой из полипропилена.

Б. В упаковке из плотного картона PLA-покрытием

В. В стеклянной таре с крышкой

Г. Все ответы верны.

8. Можно ли вакуумировать горячие яблоки в тесте при отпуске на вынос?

А. Да, но это делать не рекомендуется, так как при остывании возможно образование конденсата, что может привести к быстрой порче упакованного сырья.

Б. Нет

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	В	4
2	В	4
3	Б	4
4	В	4
5	Б	4
6	Г	4
7	А	4
8	А	2

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23 баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 58 Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

Устный опрос

1. Перечислите виды внутреннего контроля над безопасностью и качеством пищевой продукции, вырабатываемой предприятиями ОП?

2. Что такое технологический контроль?

3. Охарактеризуйте входной контроль.

4. Охарактеризуйте операционный контроль.

5. Охарактеризуйте приёмочный контроль.

6. Охарактеризуйте производственный контроль.

7. Что представляет собой система ХАССП?

8. Каковы условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)?

Тестовое задание

1. Какова максимальная температура °С подачи горячих сладких блюд (соусы, сладкие супы) согласно санитарным нормам?

А) Не ниже 55

Б) Не ниже 40

В) Не ниже 75

2. В течение какого времени горячие блюда могут храниться на мармите или в изотермических емкостях перед реализацией?

А) Не более 1 часа

Б) Не более 3 часов

В) Не более 5 часов

3. При какой температуре °С должны храниться скоропортящиеся продукты для десертов (молоко, сливки, яйца) в холодильнике?

- А) 8-10
 Б) 2-6
 В) 10-15
4. Что является основным принципом ХАССП при хранении продуктов на складе?
 А) Хранение только в открытом виде
 Б) Использование принципа FIFO (первым пришел — первым ушел)
 В) Хранение всех продуктов на полу
5. Что из перечисленного недопустимо при хранении сырья для сладких блюд?
 А) Маркировка тары
 Б) Хранение яиц в картонной упаковке в холодильнике с фруктами
 В) Использование стеллажей
6. Как долго должны храниться суточные пробы готовых горячих сладких блюд?
 А) 12 часов
 Б) 24 часа
 В) Не менее 48 часов
7. Контроль температурно-влажностного режима в складских помещениях должен производиться:
 А) Один раз в неделю
 Б) Ежедневно
 В) Ежемесячно
8. Если при приемке продуктов обнаружено отсутствие маркировочного ярлыка, то:
 А) Продукт принимается, ярлык оформляется позже
 Б) Продукт принимается, если он выглядит свежим
 В) Продукт не подлежит приемке
9. Для приготовления горячих сладких блюд можно использовать яйца:
 А) Только диетические
 Б) Прошедшие обработку (сортировка, овоскопия, мойка, дезинфекция)
 В) В сыром виде без обработки
10. При хранении готовых десертов, содержащих крем, в холодильнике, срок их хранения обычно не превышает:
 А) 6 часов
 Б) 18 часов
 В) 24-36 часов (в зависимости от состава и типа крема)

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	В	3
2	Б	3
3	Б	3
4	Б	3
5	Б	3
6	В	3
7	Б	3
8	В	3
9	А, Б	3
10	В	3

Критерии оценок:

- Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
 21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
 24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
 27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента 48ч.

Тема 3.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента 24ч.

Урок 64 Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков .

Устный опрос

1. Какие напитки относят к холодным?
2. Какова пищевая ценность холодных напитков?
3. Какова классификация и ассортимент холодных напитков?
4. Какие пищевые продукты используют для приготовления холодных напитков?
5. Какова пищевая ценность молока и кисломолочных продуктов?
6. Какова пищевая ценность кваса?
7. Какова пищевая ценность фруктово-ягодных напитков?
8. Каковы требования к качеству молока и кисломолочных продуктов?
9. Каковы требования к качеству кваса?
10. Как сочетаются по пищевой ценности основные продукты и дополнительные ингредиенты к ним для приготовления холодных напитков?
11. Какова пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения чая?
12. Какова пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения кофе?
13. Какова пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения экстракта хлебного кваса?
14. Какова пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения ягод?
15. Какова пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения цитрусовых?
16. Какова пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения мороженого?
17. Какие напитки называют холодными?
18. Какие продукты используют для приготовления холодных напитков?
19. Какие актуальные направления в приготовлении холодных напитков характерны для нашего времени? Перечислите эти направления.

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. На какую группу по способу приготовления делятся холодные напитки?
 - А) Заварные и кипяченые
 - Б) Смешанные и прессованные
 - В) Соки, морсы, лимонады, коктейли, холодный чай
 - Г) Только алкогольные
2. Какова оптимальная температура подачи холодных напитков?
 - А) 3-5 °С
 - Б) 7-14 °С
 - В) 15-20 °С
 - Г) Комнатная
3. Что является основой для приготовления морса?
 - А) Чайный экстракт
 - Б) Ягодный или фруктовый сок, разбавленный водой с сахаром
 - В) Молочная сыворотка

- Г) Искусственный сироп
4. Какой ингредиент добавляют в чай для получения выраженного цвета и вкуса?
- А) Молоко
- Б) Специи
- В) Сахар (или сахарный сироп)
- Г) Лед
5. Что определяет высокую пищевую ценность свежавыжатых соков?
- А) Высокое содержание сахара
- Б) Наличие витаминов, минеральных веществ и ферментов
- В) Наличие консервантов
- Г) Высокая калорийность
6. Требования к качеству: каким не должен быть холодный напиток?
- А) Прозрачным (кроме напитков с мякотью)
- Б) С посторонним запахом
- В) С освежающим вкусом
- Г) С ярко выраженным ароматом основного сырья
7. Какую роль выполняют коктейли в ассортименте холодных напитков?
- А) Только утоление жажды
- Б) Освежающий эффект и эстетическая подача
- В) Замена горячих блюд
8. В какой посуде обычно подают холодные напитки?
- А) В стаканах, бокалах, фужерах
- Б) В чайных чашках
- В) В кокетницах

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	В	4
2	Б	4
3	Б	4
4	В	4
5	Б	4
6	Б	4
7	Б	3
8	А	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

- 1.Какое требование предъявляется к свежим фруктам и ягодам для морсов?
- А) Только мелкие плоды
- Б) Спелые, здоровые, без признаков гнили и механических повреждений
- В) Недозрелые плоды для крепости
- Г) Не имеет значения
- 2.Какой тип сахара предпочтителен для приготовления сиропа в холодные напитки?
- А) Сахар-песок (быстро растворяется)
- Б) Сахар-рафинад
- В) Тростниковый сахар в кусках
- Г) рафинадная пудра
3. При выборе сухофруктов для узвара в первую очередь оценивают:

- А) Отсутствие плесени, вредителей и посторонних запахов
 Б) Яркий, неестественный цвет
 В) Наличие плодоножек
 Г) Наличие примесей
4. Какую воду рекомендуется использовать для основы напитков?
 А) Минеральную газированную
 Б) Фильтрованную или кипяченую питьевую
 В) Воду из-под крана
 Г) Дистиллированную
5. Для приготовления лимонадов используются:
 А) Только соки промышленного производства
 Б) Свежие цитрусовые (лимон, лайм) или натуральные соки
 В) Ароматизаторы и лимонная кислота
 Г) Замороженные лимоны
6. Чем лучше заменить сахар в узваре для повышения пищевой ценности?
 А) Сахарозаменителем
 Б) Медом (добавляется в остывший напиток)
 В) Глюкозой
 Г) Патоку
7. При использовании замороженных ягод (для морсов) их:
 А) Предварительно размораживают при комнатной температуре
 Б) Промывают и используют без длительного размораживания
 В) Замораживают повторно
8. Какую роль выполняют коктейли в ассортименте холодных напитков?
 А) Только утоление жажды
 Б) Освежающий эффект и эстетическая подача
 В) Замена горячих блюд

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	4
2	А	4
3	А	4
4	Б	4
5	Б	4
6	Б	4
7	Б	3
8	В	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 3

1. Какой стиль является наиболее актуальным в современном приготовлении холодных напитков?

- А) Минимализм
 Б) Экостиль
 В) «Фьюжн» (сочетание несочетаемого)
 Г) Все выше перечисленное

2. Что характеризует «эко-направление» в меню напитков?

- А) Использование исключительно порошковых концентратов

- Б) Применение натуральных сиропов, свежих трав, ягод и овощей
 В) Обязательное добавление алкоголя
 Г) Использование пластиковой посуды
3. Как называется метод приготовления, при котором ингредиенты смешиваются непосредственно в бокале подачи?
 А) Шейк (Shake)
 Б) Билд (Build)
 В) Сtir (Stir)
 Г) Бленд (Blend)
4. Какое из перечисленных направлений считается трендом в оформлении и подаче холодных напитков?
 А) Использование замороженных ягод/фруктов вместо льда
 Б) Добавление съедобных цветов
 В) Подача в нестандартной посуде (банки, френч-прессы)
 Г) Все выше перечисленное
5. Основной тренд в рецептуре современных лимонадов и айс-ти:
 А) Максимальное содержание сахара
 Б) Снижение калорийности и использование натуральных подсластителей (мед, стевия)
 В) Отсутствие льда
 Г) Использование только цитрусовых
6. Какой метод подачи обеспечивает максимальное охлаждение напитка без потери его плотности?
 А) Подача с большим количеством крафтового льда
 Б) Предварительное замораживание бокала
 В) Использование охлажденных ингредиентов
 Г) Добавление льда перед подачей
7. В чем особенность подачи холодных напитков в стиле «фьюжн»?
 А) Смешение горячих и холодных компонентов (например, кофе с мороженым)
 Б) Сочетание необычных ингредиентов (например, овощи + фрукты + травы)
 В) Использование только местных ингредиентов
8. Какова оптимальная температура °С подачи холодных напитков для сохранения вкусовых качеств?
 А) 15-17
 Б) 2-4
 В) 7-14

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Г	4
2	Б	4
3	Б	4
4	Г	4
5	Б	4
6	А	4
7	Б	3
8	В	3

Критерии оценок:

- Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
 21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
 24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
 27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 65 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.

Устный опрос

1. Какие напитки называют холодными?
2. Какие современные методы приготовления холодных напитков вы знаете?
3. Каковы способы приготовления холодных напитков?
4. Охарактеризуйте взбивание.
5. Какие способы приготовления холодных напитков сложного ассортимента можно комбинировать?
6. Какие продукты используют для приготовления холодных напитков?
7. Как сократить потери продуктов при приготовлении холодных напитков?
8. Каковы способы сокращения потерь приготовления холодных напитков?
9. Как сохранить пищевую ценность продуктов при приготовлении холодных напитков?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Что включает в себя комбинирование способов приготовления холодных напитков?
А) Только смешивание в блендере.
Б) Использование соковыжималки, блендера и последующая заморозка (фризер).
В) Кипячение и подача в горячем виде.
2. Какая температура подачи холодных напитков считается оптимальной?
А) 15-17.
Б) 7-10.
В) 2-4.
3. Какой современный метод позволяет получить напиток с густой пеной без добавления яичного белка?
А) Смешивание в шейкере.
Б) Использование аквафабы — концентрированного отвара нута или фасоли
В) Настаивание.
4. Что такое «смюзи» в контексте сложного ассортимента напитков?
А) Процеженный сок.
Б) Густой напиток из взбитых ягод, фруктов, овощей с добавлением льда, йогурта или молока.
В) Алкогольный коктейль с большим количеством льда.
5. Применение эмульгаторов (например, лецитина) при приготовлении холодных напитков направлено на:
А) Увеличение срока хранения.
Б) Создание стойкой пены или эмульсии (воздушной текстуры).
В) Удешевление напитка.
6. Какой метод используется для очистки соков в современном производстве?
А) Центрифугирование.
Б) Свежевыжатый метод.
В) Фильтрация через марлю.
7. Какое оборудование необходимо для приготовления «молекулярных» напитков (сферы, пены)?
А) Миксер.
Б) Сифон, су-вид, вакуумный упаковщик.
В) Кофемашина.
8. Основное требование к посуде для подачи холодных напитков?
А) Быть тонкой.
Б) Иметь толстые стенки (стаканы хайбол, тумблеры).

В) Быть из пластика.

9. В чем преимущество метода шоковой заморозки (фризер) при приготовлении десертных напитков?

А) Сохраняет структуру напитка, предотвращая образование крупных кристаллов льда.

Б) Ускоряет процесс смешивания.

В) Не требует использования льда.

10. Для чего используется вакуумный упаковщик в приготовлении напитков?

А) Для упаковки готовых напитков.

Б) Для настаивания ингредиентов (инфузии) с целью получения интенсивного вкуса.

В) Для заморозки.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	Б	3
3	Б	3
4	Б	3
5	Б	3
6	А	3
7	Б	3
8	Б	3
9	А	3
10	Б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Какова оптимальная температура подачи большинства холодных напитков?

а) 15-17.

б) 7-14.

в) 2-4.

2. Что обеспечивает максимальное сохранение витаминов при подготовке фруктов и ягод?

а) Длительное промывание в проточной воде

б) Замораживание перед использованием

в) Использование свежих плодов, минимальное время обработки

г) Мелкое измельчение за несколько часов до подачи

3. Срок реализации заправленных холодных напитков (коктейлей, крюшонов) с момента приготовления:

а) Не более 1 часа

б) Не более 3 часов

в) Не более 24 часов

г) Не более 6 часов

4. Как лучше всего измельчать зелень для напитков, чтобы избежать окисления и потерь витаминов?

а) Нарезать заранее и оставить на воздухе

б) Использовать нож из углеродистой стали

в) Использовать нержавеющие ножи, нарезать непосредственно перед добавлением

г) Пропускать через блендер в пюре

5. При приготовлении сложных напитков, для сохранения аромата и цвета, сахар лучше добавлять в виде:

- а) Сахарной пудры
 - б) Сиропа (охлажденного)
 - в) Рафинада
 - г) Не добавлять сахар
6. Какой метод обработки овощей/фруктов приводит к максимальным потерям витаминов?
- а) Нарезка непосредственно перед приготовлением
 - б) Длительное замачивание в воде
 - в) Быстрое бланширование
 - г) Использование свежавыжатых соков
7. Для предотвращения микробного загрязнения при приготовлении коктейлей со льдом:
- а) Лед хранят открытым
 - б) Лед заготавливают из кипяченой или бутилированной воды
 - в) Лед используют повторно
 - г) Лед хранят при комнатной температуре
8. В какой посуде лучше подавать холодные напитки для сохранения их структуры?
- а) В керамической
 - б) В металлической
 - в) В стеклянной с толстыми стенками (фужеры, хайболы)

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	в	4
3	а	4
4	в	4
5	б	4
6	б	4
7	б	4
8	в	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 66 Рецептуры, технология приготовления и варианты подачи молока и кисло-молочных продуктов.

Устный опрос

- Каков ассортимент молочных и сливочных прохладительных напитков?
- Какова технология приготовления молочных и сливочных прохладительных напитков?
- Каковы варианты подачи молочных и сливочных прохладительных напитков?
- Как приготавливают и отпускают молоко?
- Как приготавливают и отпускают кисло-молочные продукты?
- Как приготавливают и отпускают молочный прохладительный напиток с соком плодовым или ягодным?
- Как приготавливают и отпускают айран?
- Как приготавливают и отпускают сливки с соком апельсиновым?
- Как приготавливают и отпускают сливки с ликёром?
- Каковы требования к качеству молочных и сливочных прохладительных напитков?

11. Каковы условия и сроки хранения, температура молочных и сливочных прохладительных напитков?

Тестовое задание

1. Какой процесс необходим для уничтожения болезнетворных микробов в сыром молоке?

- А) Замораживание
- Б) Пастеризация
- В) Добавление сахара

2. Какая температура считается оптимальной для пастеризации молока (длительная)?

- А) 30-40°C
- Б) 63-65°C
- В) 100°C

3. Что является основным компонентом для приготовления ряженки?

- А) Сырое молоко
- Б) Топленое молоко
- В) Сливки

4. Какое брожение лежит в основе получения кисломолочных продуктов?

- А) Спиртовое
- Б) Молочнокислое
- В) Уксуснокислое
- Г) Маслянокислое

5. При приготовлении молочных каш, молоко необходимо кипятить:

- А) Не более 1 минуты
- Б) 5-10 минут
- В) Кипятить не нужно, достаточно нагреть

6. Как подают горячие молочные супы?

- А) В глубоких тарелках, с добавлением сливочного масла
- Б) В чашках без масла
- В) Только с гренками

7. Кисломолочные продукты (кефир, йогурт) при подаче должны иметь температуру:

- А) 0°C
- Б) 8-10°C
- В) Комнатную (20-22°C)

8. Какой из этих продуктов не является кисломолочным?

- А) Йогурт
- Б) Ряженка
- В) Сливки

9. Для приготовления творога в домашних условиях используется процесс:

- А) Замораживания
- Б) Скваживания (ферментации)
- В) Сепарирования

10. В каком виде подают молочные кисели?

- А) Горячем
- Б) Охлажденном
- В) Замороженном

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	Б	3
3	Б	3
4	Б	3
5	Б	3

6	А	3
7	Б	3
8	В	3
9	Б	3
10	Б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 67 Рецептуры, технология приготовления и варианты подачи свежееотжатых соков (фреш), фруктово-ягодных прохладительных напитков.

Карточки-задания

Карточка 1

- 1.Как подготовить фрукты для отжимания сока?
- 2.Какие фруктовые соки используют в пищу?
- 3.Каковы требования к качеству свежееотжатых соков, условия и сроки их хранения?

Карточка 2

1. Каков ассортимент фруктово-ягодных прохладительных напитков?
- 2.Как приготовить и отпустить напиток апельсиновый?
3. Каковы требования к качеству, условия и сроки хранения этого напитка?.

Карточка 3

1. Как приготовить и отпустить напиток лимонный?
- 2.Каковы варианты подачи холодных напитков?
- 3.Каковы условия и сроки хранения холодных напитков?

Карточка 4

1. Как приготовить и отпустить напиток клюквенный?
- 2.Как приготовить и отпустить напиток яблочный?
- 3.Каковы условия и сроки хранения холодных напитков?

Карточка 5

1. Как приготовить и отпустить напиток из плодов шиповника?
- 2.Как приготовить и отпустить квас хлебный из экстракта?
3. Каковы варианты подачи холодных напитков?

Карточка 6

1. Как приготовить и отпустить напиток «Петровский»?
- 2.Как приготовить и отпустить малиновый айс-крим?
3. Каковы варианты подачи холодных напитков?

Карточка 7

1. Как приготовить и отпустить напиток «Петровский»?
- 2.Как приготовить и отпустить ананасовый фраппе?
3. Каковы варианты подачи холодных напитков?

Карточка 8

1. Как приготовить и отпустить напиток из ревеня?
- 2.Как приготовить и отпустить напиток из сиропа?
3. Каковы варианты подачи холодных напитков?

Карточка 9

1. Как приготовить и отпустить фреш?
- 2.Как приготовить и отпустить ананасовый фраппе?
3. Каковы варианты подачи холодных напитков?

Карточка 9

1.Опишите по рисунку технологию приготовления и правила отпуска, условия и сроки хранения напитка апельсинового.



2.Как приготовить и отпустить фреш?

3.Каковы условия и сроки хранения холодных напитков?

Тестовое задание

1. При какой температуре рекомендуется подавать холодные фруктово-ягодные напитки (компоты, морсы)?

а) 18–20 °С

б) 7–14 °С

в) 0–2 °С

2. Какая посуда наиболее подходит для подачи свежавыжатых соков и прохладительных напитков?

а) Чайные чашки

б) Стаканы хайбол, фужеры

в) Суповые тарелки

3. Что является основным требованием к фруктам и ягодам при приготовлении фрешей?

а) Заморозка перед отжимом

б) Длительная термическая обработка

в) Использование только свежего, вымытого сырья

4. В чем заключается технология приготовления узвара?

а) Кипячение сухофруктов в течение 1 часа

б) Заливание сухофруктов кипятком и настаивание 10–12 часов

в) Отжим сока из свежих фруктов

5. Для чего используется метод блендирования при приготовлении напитков?

а) Для удаления кожицы

б) Для получения однородной массы (смузи, пюре)

в) Для замораживания напитка

6. Какой метод приготовления позволяет максимально сохранить витамины в соке?

а) Отжим в шнековой соковыжималке

б) Кипячение

в) Пастеризация

7. Чем прохладительные напитки отличаются от свежавыжатых соков?

а) Они всегда подаются горячими

б) Они содержат воду, сироп/мед и дополнительные вкусовые добавки (мята, лимон)

в) Они не содержат витаминов

8. Каков максимальный срок реализации свежавыжатых соков согласно санитарным нормам (без консервации)?

а) Немедленная реализация (до 15-30 минут)

- б) 24 часа
в) 3 часа
9. Как принято украшать подачу фруктовых фрешей?
а) Свежими ягодами, слайсами фруктов, мятой
б) Шоколадной крошкой
в) Консервированными овощами
10. В состав морса обычно входят:
а) Сок, вода, сахар/мед
б) Сок, молоко, сливки
в) Только отжатый сок

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	б	3
3	в	3
4	б	3
5	б	3
6	а	3
7	б	3
8	а	3
9	а	3
10	а	3

Критерии оценок:

- Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 71 Рецептуры, технология приготовления и варианты подачи смузи, лимонада, компота.

Устный опрос

- Какие продукты используют для приготовления лимонадов?
- Какова технология приготовления лимонадов?
- Каков алгоритм действий при приготовлении лимонадов?
- Как приготавливают и отпускают лимонад?
- Как приготавливают и отпускают лимонад черничный?
- Как приготавливают и отпускают лимонад имбирный?
- Каковы варианты подачи лимонадов?
- Какие продукты используют для приготовления смузи?
- Какова технология приготовления смузи?
- Как приготавливают и отпускают фруктовый смузи?
- Как приготавливают и отпускают арахисовый смузи с мороженым?
- Как приготавливают и отпускают смузи с ананасом и имбирём?
- Каковы варианты подачи смузи?
- Каковы требования к качеству лимонадов?
- Каковы требования к качеству смузи?
- Каковы условия и сроки хранения, температура подачи лимонадов?
- Каковы условия и сроки хранения, температура подачи смузи?
- Как приготавливают и отпускают компоты?

Карточки-задания

Карточка 1

1. Назовите приспособление, изображённое на рисунке, и укажите его назначение.
2. Каков принцип действия и правила эксплуатации данного приспособления.



Эталон ответов: Сифон, заряженный баллончиками с углекислым газом, для приготовления лимонада или взбитых сливок.

Тестовое задание

1. С какой целью при приготовлении компота из смеси сухофруктов их перебирают и сортируют по видам?
 - а) Подбирают по цвету.
 - б) Подбирают по вкусу и аромату.
 - в) Подбирают с одинаковым сроком варки.
2. Какова максимальная температура подачи холодных напитков (компот, лимонад) согласно СанПиН?
 - а) Не выше 10 °С.
 - б) Не выше 14 °С.
 - в) Не выше 18 °С.
3. Что является ключевым правилом при приготовлении смузи для сохранения максимальной густоты и однородности?
 - а) Использование замороженных фруктов и мощного блендера.
 - б) Добавление большого количества воды.
 - в) Кипячение фруктового пюре.
4. В какой посуде чаще всего подают холодные лимонады?
 - а) В кофейных чашках.
 - б) В бокалах для вина.
 - в) В стаканах хайбол или тумблерах.
 - г) В фужерах
5. Чем отличается технология приготовления узвара от обычного компота?
 - а) Узвар варят 2 часа.
 - б) Сухофрукты для узвара заливают кипятком и настаивают 10-12 часов, часто с медом.
 - в) Узвар готовят только из свежих ягод.
6. Какая консистенция характерна для правильно приготовленного смузи?
 - а) Жидкая, как сок.
 - б) Густая, пюреобразная.
 - в) С большим количеством крупных кусочков льда.
 - г) С нарезанными листиками мяты по всему объёму
7. Укажите правильную последовательность подачи домашнего лимонада?
 - а) Лимонад -> Смешивание -> Лед -> Подача.
 - б) Лед -> Лимонад -> Фрукты/мята (декор) -> Подача.

в) Лимонад -> Нагрев -> Подача.

8. В каком случае при приготовлении компота из свежих яблок их кладут в кипящий сироп?

а) Чтобы они быстрее разварились.

б) Чтобы сохранить форму плодов и витамины.

в) Для изменения цвета.

г) Для сохранения цвета

9. Для приготовления смузи с ананасом и имбирём используют:

а) Ананасы, имбирь, яблоки, малину.

б) Имбирь, ананасы, груши, клюква.

в) Имбирь, ананасы, вишню, смородину.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	в	3
2	б	3
3	а	3
4	в	4
5	б	3
6	б	4
7	б	3
8	б	4
9	а	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 73 Рецептуры, технология приготовления и варианты подачи коктейлей.

Карточки-задания

Карточка 1

1. Каков ассортимент коктейлей?

2. Как приготовить и отпустить коктейль молочно-шоколадный?

3. Каковы требования к качеству коктейлей?

Карточка 2

1. Каковы особенности приготовления коктейлей?

2. Как приготовить и отпустить коктейль сливочный с ежевикой?

3. Каковы требования к качеству, условия и сроки хранения, температура отпуска этого коктейля?

Карточка 3

1. Каковы особенности приготовления коктейлей?

2. Как приготовить и отпустить коктейль молочный с соком плодовым или ягодным?

3. Каковы требования к качеству, условия и сроки хранения, температура отпуска этих коктейлей?

Карточка 4

1. Каковы варианты подачи коктейлей?

2. Как приготовить и отпустить коктейль гоголь-моголь с клубникой?

3. Каковы требования к качеству, условия и сроки хранения, температура отпуска этих коктейлей?

Карточка 5

1. Как приготовить и отпустить коктейль шоколадный с ликёром?
2. Как приготовить и отпустить коктейль «Мохито»?
3. Каковы требования к качеству, условия и сроки хранения, температура отпуска этих коктейлей?

Карточка 6

1. Опишите по рисунку технологию приготовления и правила отпуска коктейля молочно-шоколадного.



2. Как приготовить и отпустить коктейль гоголь-моголь с клубникой?
3. Каковы условия и сроки хранения коктейлей?

Тестовое задание

1. Какой метод приготовления используется, если ингредиенты имеют разную плотность (например, сок и сироп)?
 - А) Build (Билд)
 - Б) Shake (Шейк)
 - В) Stir (Стир)
2. В какой посуде обычно подают безалкогольные коктейли на основе молока?
 - А) Коктейльная рюмка
 - Б) Высокий цилиндрический стакан
 - В) Бокал для martin
3. Что такое «Мадлинг»?
 - А) Процеживание коктейля
 - Б) Разминание фруктов/ягод или трав для извлечения вкуса
 - В) Смешивание в блендере
4. Какой инструмент используется для процеживания коктейля от льда и кусочков фруктов?
 - А) Джиггер
 - Б) Барная ложка
 - В) Стрейнер
5. Что из перечисленного НЕ относится к технике «Build»?
 - А) Смешивание компонентов непосредственно в бокале подачи
 - Б) Встряхивание компонентов в шейкере
 - В) Приготовление слоистых коктейлей
6. Для чего используется «Джиггер»?
 - А) Для украшения бокалов
 - Б) Для дробления льда
 - В) Для точного измерения ингредиентов

7. Какова основная цель метода «Blend»?
- А) Получение однородной массы из густых ингредиентов и льда
 Б) Медленное перемешивание компонентов
 В) Смешивание газированных напитков
8. Какое украшение классически используется для «Мохито»?
- А) Вишня
 Б) Веточка мяты и долька лайма
 В) Зонтик
9. Что означает «Double Strain»?
- А) Использование двух шейкеров
 Б) Процеживание через стрейнер и барное ситечко одновременно
 В) Смешивание в два приема
10. В каком бокале подается замороженный (frozen) безалкогольный коктейль?
- А) Рокс
 Б) Харрикейн
 В) Шот

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	Б	3
3	Б	3
4	В	3
5	Б	3
6	В	3
7	А	3
8	Б	3
9	Б	3
10	Б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 75 Рецептуры, технология приготовления и варианты подачи морсов.

Устный опрос

- 1.Какие продукты используют для приготовления морсов?
- 2.Какова технология приготовления морсов?
- 3.Каков алгоритм действий при приготовлении морсов?
- 4.Как приготавливают и отпускают фруктовые морсы?
- 5.Как приготавливают и отпускают витаминные морсы?
- 6.Каковы варианты подачи морсов?
- 7.Каковы требования к качеству морсов?
- 8.Каковы условия и сроки хранения, температура подачи морсов?

Карточка-задание

- 1.Опишите технологический цикл приготовления и правила отпуска морса клюквенного, изображённого на рисунке.



Тестовое задание

1. Что является основой технологического процесса приготовления морса?
 - А) Кипячение ягод с сахаром.
 - Б) Отжим сока, кипячение мезги, соединение сока с отваром.
 - В) Заливание ягод горячим сиропом.
2. На каком этапе в морс добавляют сахар?
 - А) В самом начале.
 - Б) В кипящую мезгу.
 - В) После охлаждения.
3. Что делают с мезгой (выжимками) после отжима сока?
 - А) Выбрасывают.
 - Б) Кипятят с сахаром и водой, затем процеживают.
 - В) Добавляют в готовый сок.
4. Какова рекомендуемая температура подачи холодного морса?
 - А) 0–5 °С.
 - Б) 10–14 °С.
 - В) 16–20 °С.
5. В какой посуде обычно подают морсы?
 - А) В глубоких тарелках.
 - Б) В фужерах, стаканах, кувшинах.
 - В) В чашках.
6. Какой основной признак готовности морса?
 - А) Интенсивный цвет и отсутствие мути.
 - Б) Прозрачность, гармоничный вкус.
 - В) Наличие большого количества мякоти.
7. Нужно ли охлаждать отвар мезги перед соединением с соком?
 - А) Да, обязательно.
 - Б) Нет, добавляют горячим.
 - В) Сок добавляют в горячий отвар.
8. Какие ягоды чаще всего используют для приготовления традиционного русского морса?
 - А) Клюква, брусника.
 - Б) Вишня, слива.
 - В) Бананы, апельсины.
9. Что можно добавить в морс для улучшения вкуса при подаче?
 - А) Сливки.
 - Б) Лед, лимон, мяту.
 - В) Масло.
10. В чем преимущество такой технологии приготовления?
 - А) Сохранение витаминов в сыром соке.
 - Б) Быстрота приготовления.
 - В) Низкая стоимость.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	Б	3
3	Б	3
4	Б	3
5	Б	3
6	Б	3
7	В	3
8	А	3
9	Б	3
10	А	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 76 Рецептуры, технология приготовления и варианты подачи кваса, крyшона.

Устный опрос

- 1.Каковы особенности приготовления квасов?
- 2.Каков алгоритм действий при приготовлении хлебного кваса?
3. Каков алгоритм действий при приготовлении плодово-ягодного кваса?
- 4.Каковы варианты подачи квасов?
- 5 Как приготавливают и отпускают квас хлебный из экстракта?
6. Каковы условия и сроки хранения, температура отпуска морсов, квасов, крyшона?
7. Как приготавливают и отпускают квас яблочный?
8. Каковы технология приготовления квасов?
9. Как приготавливают и отпускают квас клюквенный?
10. Как приготавливают и отпускают квас «Украина»?
11. Как приготавливают и отпускают квас медовый?
12. Каковы требования к качеству квасов?

Карточки-задания

Карточка 1

- 1.Что такое крyшон?
- 2.Каковы особенности подачи крyшона?
- 3.Как приготавливают и отпускают крyшон ананасовый?

Карточка 2

1. Каковы особенности приготовления крyшона?
- 2.Как приготовить и отпустить крyшон клубничный?
3. Каковы требования к качеству, условия и сроки хранения, температура отпуска крyшона?

Карточка 3

1. Каковы особенности приготовления крyшона?
2. Как приготовить и отпустить крyшон апельсиновый слабоалкогольный?
- 3.Каковы требования к качеству, условия и сроки хранения, температура отпуска крyшона?

Карточка 4

1. Каковы особенности приготовления крyшона?

2. Опишите технологический процесс приготовления хлебного кваса и правила его подачи по рисунку.



Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Какой основной процесс лежит в основе приготовления хлебного кваса?
 - А) Смешивание
 - Б) Брожение
 - В) Кипячение
2. Какие ингредиенты являются обязательными для классического хлебного кваса?
 - А) Ржаной хлеб, сахар, вода, дрожжи
 - Б) Пшеничный хлеб, мед, вода
 - В) Солод, сахар, лимонная кислота
3. При какой температуре рекомендуется проводить процесс сбраживания кваса?
 - А) 30-35
 - Б) 15-20
 - В) 25-28
4. Что такое крjюшон?
 - А) Вид темного кваса
 - Б) Смесь вина, ликера, фруктов и газированной воды
 - В) Замороженный сок
 - Г) Горячий напиток из пряностей
5. В какой посуде традиционно подают крjюшон?
 - А) В чайных чашках
 - Б) В стеклянных стаканах
 - В) В специальной чаше для крjюшона с половником
6. Какие компоненты используются для приготовления «полуфабриката сухого хлебного кваса»?
 - А) Ржаной солод, хлебные сухари
 - Б) Только дрожжи
 - В) Ржаная мука
7. Какова основная цель добавления молочнокислых бактерий в закваску для кваса?
 - А) Для придания сладкого вкуса
 - Б) Для осветления напитка
 - В) Для образования молочной кислоты и приятного кисловатого вкуса
8. Какую роль играет сахар в технологии приготовления кваса?
 - А) Влияет на цвет
 - Б) Является питанием для дрожжей и обеспечивает процесс брожения
 - В) Препятствует брожению
9. Как называется посуда, используемая для сервировки крjюшона?
 - А) Крjюшонница (чаша)
 - Б) Штоф
 - В) Кувшин

10. Как подают крюшон?
- А) Горячим
 - Б) Охлажденным до 12-15°C
 - В) Комнатной температуры

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	А	3
3	В	3
4	Б	3
5	В	3
6	А	3
7	В	3
8	Б	3
9	А	3
10	Б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1.Расставьте в правильном порядке этапы технологического процесса приготовления хлебного кваса:

- А)Соединение сухарей с сахаром, дрожжами. Ставят для брожения на 5-6ч
- Б)Введение дополнительных ингредиентов при желании (изюм, хрен, мёд, мята, имбирь и др.)
- В)Сухари заливают водой и ставят в тёплое место для закисания на 24часа
- Г)Процеживают

2.Расставьте в правильном порядке этапы технологического процесса приготовления плодово-ягодного кваса:

- А)Соединение сока с сахаром и дрожжами
- Б)Введение дополнительных ингредиентов при желании (изюм, мёд, мята, душица и др.)
- В)Приготовление ягодного или фруктового сока
- Г)Брожение в тёплом месте

3. Какие компоненты используются для приготовления «полуфабриката сухого хлебного кваса»?

- А) Ржаной солод, хлебные сухари
- Б) Только дрожжи
- В) Ржаная мука

4. Для приготовления крюшона после охлаждения компонентов до 12-15°C можно добавить:

- А)Минеральную воду
- Б)Квас
- В)Напитки газированные безалкогольные
- Г)Сок лимона

5. Для приготовления крюшона клубничного можно использовать продукты:

- А)Клубника, сироп клубничный, напиток яблочный
- Б) Клубника, сироп клубничный, напиток клюквенный
- В) Клубника, сироп яблочный, напиток лимонный
- Г) Клубника, сироп клюквенный, напиток ананасовый

6. Для приготовления круассона апельсинового слабоалкогольного используют напитки :
- А) Коньяк, шампанское, вино столовое
 - Б) Ром, шампанское
 - В) Вино мадера, коньяк
 - Г) Игристые вина, джин, тоник
7. Для приготовления круассона ананасового можно использовать продукты :
- А) Ананас свежий, сок ананаса, напиток лимонный
 - Б) Ананас консервированный, сок ананаса, напиток апельсиновый
 - В) Ананас свежий, сок ананаса, напиток апельсиновый
 - Г) Ананас свежий, сок лимонный, напиток грушевый
8. Как называется посуда, используемая для сервировки круассона?
- А) Круассонница (чаша)
 - Б) Штоф
 - В) Кувшин

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	В, А, Г, Б	4
2	В, А, Г, Б	4
3	А	3
4	А, В	4
5	А, Б	4
6	А	4
7	А, В	4
8	А	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 78 Рецептуры, технология приготовления и варианты подачи холодных напитков на основе чая и кофе с мороженым.

Устный опрос

1. Каковы особенности приготовления холодных напитков на основе чая и кофе с мороженым?
2. Каков алгоритм действий при приготовлении холодных напитков на основе чая и кофе с мороженым?
3. Как приготавливают и отпускают кофе чёрный с мороженым (глясе)?
4. Как приготавливают и отпускают малиновый айс-крим?
5. Как приготавливают и отпускают чай с лимоном холодный?
6. Каковы требования к качеству холодных напитков на основе чая и кофе с мороженым?
7. Каковы условия и сроки хранения холодных напитков на основе чая и кофе с мороженым?
8. Какова температура отпуска холодных напитков на основе чая и кофе с мороженым?

Карточки-задания

Карточка 1

1. Опишите технологию приготовления и правила отпуска чая с лимоном (рис.1)
1. Опишите технологию приготовления и правила отпуска малинового айс-крема (рис.2)



Рис.1



Рис.2

Карточка 2

1.Опишите по рисунку технологию приготовления и правила отпуска кофе-гляссе



Тестовое задание

1. Какой вид мороженого традиционно используется для приготовления кофе-гляссе?
 - а) Фруктовый лед
 - б) Сливочный пломбир
 - в) Сорбет
2. В какой посуде принято подавать кофе-гляссе?
 - а) В кофейной чашке
 - б) В айриш-бокале или высоком стакане (хайбол)
 - в) В пиале
3. Технология приготовления кофе-гляссе включает:
 - а) Смешивание горячего кофе с мороженым в блендере
 - б) Подача горячего кофе с мороженым отдельно
 - в) Натуральный кофе охлаждают, наливают в стакан, сверху кладут шарик мороженого
4. Что используется в качестве основы для холодного чая с мороженым?
 - а) Крепкий горячий чай (сразу с мороженым)
 - б) Охлажденный чайный настой
 - в) Чайный экстракт с кипятком
5. Можно ли использовать фруктовые сиропы при приготовлении холодного кофе?
 - а) Нет, только сахар
 - б) Да, для придания аромата и вкуса
 - в) Только для горячего кофе
6. Какую роль играет мороженое в напитке «Айс-кофе»?
 - а) Загуститель
 - б) Подсластитель и охлаждающий элемент
 - в) Добавка для повышения калорийности
 - г) Все вышеперечисленное

7. Правильная подача в глянсе подразумевает наличие:
- Трубочки (соломинки)
 - Чайной ложки
 - Салфетки под стаканом
 - Все перечисленное
8. Для приготовления молочного коктейля с мороженым и кофе используют:
- Миксер
 - Шейкер
 - Блендер
 - Барную ложку
9. Почему мороженое в глянсе кладут в последний момент?
- Чтобы оно не растаяло до подачи
 - Чтобы не образовалась пена
 - Для красоты

Ответы на тест

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	б	3
3	в	3
4	б	3
5	б	3
6	г	4
7	г	4
8	в	4
9	а	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 79 Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача.

Устный опрос

- Каков ассортимент холодных напитков?
- Как оформляют и подают свежееотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки
- Как оформляют и подают лимонады, смузи?
- Как оформляют и подают компоты?
- Как оформляют и подают холодные чай и кофе?
- Как оформляют и подают коктейли, морсы, квас?
- Как оформляют и подают холодные напитки на основе чая и кофе с мороженым?

Тестовое задание

- Какова оптимальная температура подачи большинства холодных напитков (соков, компотов, морсов)?
- 0...+2 °С
 - 7...14 °С
 - 15...18 °С

2. В какой посуде эстетично подавать холодные напитки сложного ассортимента (например, айс-крим)?
- а) В фужере или высоком стакане (хайбол)
 - б) В креманке
 - в) В чайной чашке
3. Что из перечисленного не используется для творческого оформления (гарнирования) холодных напитков?
- а) Свежие ягоды и фрукты
 - б) Веточки мяты
 - в) Сахарная пудра по краям бокала
 - г) Декоративные бумажные зонтики
 - д) Сухие специи, например, лавровый лист
4. Правило подготовки бокала для подачи напитков с льдом:
- а) Бокал должен быть комнатной температуры.
 - б) Бокал должен быть предварительно охлажден.
 - в) Бокал должен быть теплым.
5. При использовании льда в напитке, лед должен быть:
- а) Крупными кусочками, непрозрачный.
 - б) Прозрачным (пищевым), полученным из кипяченой или фильтрованной воды.
 - в) подтаявшим
6. Как называется техника оформления края бокала сахарным или соленым «инеем»?
- а) Декантирование
 - б) Фростинг (сахарная кайма)
 - в) Мацерация
7. Санитарные требования к реализации холодных напитков:
- а) Напитки могут стоять на раздаче весь день.
 - б) Напитки реализуются в течение 1 часа с момента приготовления.
 - в) Напитки можно хранить без холодильника.
8. Основной принцип эстетичной подачи:
- а) Напиток должен занимать 100% объема бокала.
 - б) Сочетание цвета напитка, посуды и гарнира (украшения).
 - в) Использование как можно большего количества трубочек.
 - г) Подача в пиале.
9. В каком документе прописаны правила оформления и отпуска холодных напитков?
- а) В меню-раскладке.
 - б) В технологической карте.
 - в) В накладной.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	а	3
3	д	5
4	б	3
5	б	3
6	б	3
7	б	3
8	б	4
9	б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 80 Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков.

Письменный опрос

Вариант 1

1. Как сервируют стол для подачи холодных напитков?
2. Каковы особенности подачи чая холодного со льдом и лимоном?
3. Каковы особенности подачи кофе с мороженым (глясе)?

Вариант 2

1. Какова температура подачи холодных напитков?
2. Каковы особенности подачи фруктовых прохладительных напитков?
3. Каковы особенности подачи соков и фреш?

Вариант 3

1. Как сервируют стол для подачи холодных напитков??
2. Каковы особенности подачи соков и фреш?
3. Каковы особенности кофе с мороженым (глясе)?

Тестовое задание

1. Какова оптимальная температура подачи большинства холодных напитков?
 - а) 0–5 °С
 - б) 10–14 °С
 - в) 18–20 °С
2. Какова особенность подачи кофе с мороженым (глясе):
 - а) Фужер ставят на пирожковую тарелку с резной бумажной салфеткой, на тарелку кладут ложку десертную ручкой вправо и две соломинки для кофе.
 - б) Стакан ставят на десертную тарелку с резной бумажной салфеткой, на тарелку кладут ложку десертную ручкой влево и две соломинки для кофе.
 - в) Бокал ставят на блюдце с резной бумажной салфеткой, на блюдце кладут ложку десертную ручкой вправо и две соломинки для кофе.
3. В какой посуде подают холодные напитки (компоты, соки)?
 - а) чашки с блюдцем
 - б) чайные стаканы
 - в) фужеры, бокалы, стаканы «хайбол»
4. Нужно ли охлаждать посуду для подачи прохладительных напитков?
 - а) да, обязательно
 - б) нет
 - в) не имеет значения
5. Что из перечисленного подается при температуре 10–14 °С?
 - а) шоколад
 - б) морсы, соки, столовая вода
 - в) бульон
6. Правильно ли подавать холодные напитки в стаканах без ножки?
 - а) нет, это нарушение
 - б) да, например, в стаканах «тумблер» или «хайбол»
 - в) не имеет значения
7. Какое требование к кувшинам для подачи холодных напитков?
 - а) они должны быть прозрачными и охлажденными
 - б) они должны быть керамическими
 - в) они должны быть мельхиоровыми

8. Подают ли лед отдельно к холодным напиткам?

- а) да, в специальной ведерке или кюветнице
- б) нет

в) только по желанию клиента

9. Правильно ли подавать холодный чай с лимоном?

- а) да
- б) нет

в) не имеет значения

10. в какой посуде подают чай холодный с льдом и лимоном?

- а) стакане хайбол
- б) в чайной чашке
- в) в фужере

Правила сервировки и подачи:

Посуда: Используются фужеры, бокалы, стаканы, кувшины.

Лёд: Подается отдельно или добавляется в напиток по желанию гостя.

Температура: Обязательное соблюдение температурного режима 10–14 °С.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	а	3
3	в	3
4	а	3
5	б	3
6	б	3
7	а	3
8	а	3
9	а	3
10	а	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 81 Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).

Устный опрос

1. Какую посуду можно использовать для отпуска холодных напитков?

2. Каковы способы подачи холодных напитков в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания?

3. Каковы способы подачи холодных напитков в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания в виде «шведского стола»?

4. Каковы способы подачи холодных напитков в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания при выездном обслуживании (кейтеринге)?

5. Каковы способы подачи холодных напитков в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания на фуршете?

Тестовое задание

1. Какова оптимальная температура подачи холодных напитков?

- а) 15-18 °С

- б) 8-12 °С
в) 18-20 °С
2. В какой посуде лучше всего подавать прохладительные напитки на фуршете?
а) В фарфоровых чашках
б) В стеклянных хайболах или бокалах
в) В суповых тарелках
3. При организации «шведского стола» холодные напитки должны быть выставлены:
а) В охлаждаемых прилавках-витринах
б) На горячих мармитах
в) В закрытых шкафах
4. Какая посуда используется для подачи крющона или пунша при выездном обслуживании (кейтеринге)?
а) Стопки
б) Крющонная чаша с половником
в) Чайник
5. Какое требование к хранению холодных напитков/блюд на раздаче наиболее критично?
а) Температура не выше 14 °С
б) Температура выше 65 °С
в) Использование металлической посуды
6. На фуршете для подачи коктейлей часто используют:
а) Стаканы типа «рокс»
б) Бокалы для коктейлей или «мартинки»
в) Кружки
7. Основное требование к посуде для отпуска холодных напитков в жаркую погоду:
а) Посуда должна быть теплой
б) Посуда должна быть охлажденной
в) Размер посуды не имеет значения
- Министерство кейтеринг**
8. Время реализации порционированных холодных напитков в охлаждаемых витринах:
а) В течение 3 часов
б) В течение 1 часа
в) В течение 5 часов
9. Что лучше всего подходит для подачи соков на кейтеринге в стиле «рустик»?
а) Стеклянные диспенсеры (банки с краном)
б) Металлические кувшины
в) Пластиковые бутылки
10. Для подачи напитков в узких бокалах (флюте) используется:
а) Соломинка (трубочка)
б) Чайная ложка
в) Смешивание с горячей водой

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	б	3
3	а	3
4	б	3
5	а	3
6	б	3
7	б	3
8	б	3
9	а	3

10	а	3
----	---	---

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 82 Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос.

Устный опрос

- 1.Какую упаковку можно использовать для отпуска холодных напитков на вынос?
2. Как порционируют, эстетически упаковывают для отпуска свежеежатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки?
3. Как порционируют, эстетически упаковывают для отпуска на напитков лимонады, смузи, компоты?
4. Как порционируют, эстетически упаковывают для отпуска на напитков ходные чай и кофе, коктейли?
5. Как порционируют, эстетически упаковывают для отпуска на напитков морсы, квас и крушон?

Тестовое задание

1. Какова максимальная температура подачи холодных напитков на раздаче согласно санитарным нормам?
 - а) Не выше 10°C
 - б) Не выше 14°C
 - в) Не выше 18°C
 - г) Не выше 20°C
2. В каком помещении должно производиться порционирование холодных напитков?
 - а) В горячем цехе
 - б) В помещении с температурой не выше 16°C
 - в) В складском помещении
 - г) В обеденном зале
3. Какое требование является основным при упаковке напитков на вынос?
 - а) Эстетичный внешний вид
 - б) Герметичность тары
 - в) Использование только стеклянной посуды
 - г) Низкая себестоимость упаковки
4. Что из перечисленного обязательно должно быть на упаковке при продаже напитка на вынос?
 - а) Цена
 - б) Дата и время изготовления
 - в) Вес упаковки
5. При подготовке к реализации холодные напитки в порционном виде должны храниться:
 - а) В неохлаждаемом прилавке
 - б) В холодильнике без маркировки
 - в) В охлаждаемом прилавке-витрине
 - г) На барной стойке
6. Использование какого материала для упаковки напитков на вынос допустимо согласно санитарным правилам?
 - а) Любого пластика
 - б) Пищевого пластика или биоразлагаемых материалов
 - в) Бумаги без покрытия

- г) Металлической фольги
7. Порционирование напитков должно осуществляться:
- В специально отведенных зонах с соблюдением требований безопасности
 - В зале обслуживания
 - В местах хранения продуктов
 - На кухне в общем порядке
8. Что обеспечивает эстетичность упаковки для выноса?
- Использование ярких цветов
 - Брендирование, чистота, удобство использования
 - Большой объем тары

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	б	4
3	б	4
4	б	3
5	в	4
6	б	4
7	а	4
8	б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 83 Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

Устный опрос

- Назовите виды внутреннего контроля предприятия общественного питания над безопасностью и качеством пищевой продукции?
- Дайте определение технологического контроля?
- Дайте определение входного контроля.
- Дайте определение операционного контроля.
- Дайте определение приёмочного контроля.
- Дайте определение производственного контроля.
- Что представляет собой система ХАССП?
- Каковы условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)?

Тестовое задание

- Какова оптимальная температура °С хранения свежавыжатых соков и скоропортящихся основ для холодных напитков (согласно требованиям ХАССП)?
- 8-10
 - 2-6
 - 10-15
- Какое максимальное время разрешено хранить подготовленные свежие фрукты (нарезку) для коктейлей при температуре 2-6°С?
- Не более 6 часов
 - Не более 12 часов

- в) Не более 24 часов
3. Что из перечисленного НЕ требуется указывать на маркировке (этикетке) при хранении заготовок (сиропов, пюре) в холодильнике?
- а) Наименование продукта
б) Дата и час изготовления
в) Фамилия официанта, принявшего заказ
4. Принцип товарного соседства запрещает хранение:
- а) Ягод рядом с фруктами
б) Молока рядом с ароматными травами (мята, базилик)
в) Сиропов рядом с соками
5. Для контроля расхода продуктов при приготовлении холодных напитков используется:
- а) Бракеражный журнал
б) Акт проработки и меню-раскладка
в) Санитарный журнал
6. Как часто необходимо проводить инвентаризацию барной продукции и ингредиентов для напитков?
- а) Ежедневно
б) Еженедельно
в) Ежемесячно (или по мере необходимости)
7. В течение какого времени после приготовления должны быть реализованы фрешы (свежевыжатые соки)?
- а) Немедленно (в течение 30 минут)
б) В течение 2 часов
в) В течение 4 часов
8. Какое действие при хранении нарушает требования ХАССП?
- а) Хранение продуктов в маркированных емкостях
б) Использование деревянных разделочных досок для нарезки лимонов
в) Наличие термометра в холодильнике
9. Что необходимо сделать при выявлении продуктов с истекшим сроком годности?
- а) Переработать в горячий напиток
б) Поместить в зону "Карантин" (брак) и составить акт
в) Использовать в течение 2 часов
10. В чем заключается контроль расхода продуктов?
- а) Сравнение фактического расхода с теоретическим (по техкартам)
б) Закупка продуктов у одного поставщика
в) Ограничение порций для клиентов

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	а	3
3	в	3
4	б	3
5	б	3
6	в	3
7	а	3
8	б	3
9	б	3
10	а	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента 24ч.

Урок 88 Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента.

Устный опрос

1. Какие напитки называют горячими?
2. Какова классификация пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента?
3. Какова пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента?
4. Какие продукты используют для приготовления горячих напитков?
5. Перечислите ассортимент чая, требования к качеству чая.
6. Перечислите ассортимент кофе, требования к качеству кофе.
7. Перечислите ассортимент какао, требования к качеству какао.
8. Какие актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного приготовления характерны для нашего времени

Карточки-задания

Карточка 1

1. Какова классификация и ассортимент горячих напитков?
2. Какова пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения чая?
3. Какова пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения молока и молочных продуктов?

Карточка 2

1. Какие дополнительные ингредиенты используют для приготовления горячих напитков?
2. Какова пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения кофе?
3. Какова пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сахара?

Карточка 3

1. Каковы правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов подходящего типа для приготовления горячих напитков?
2. Какова пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения какао?
3. Какова пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пряностей?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Что является главным трендом в приготовлении горячих напитков в последние годы?
А) Использование только растворимых ингредиентов.
Б) Экологичность, натуральность ингредиентов и использование альтернативного молока (миндальное, соевое, овсяное).
В) Приготовление напитков исключительно на основе сахара.
Г) Отказ от использования пряностей.
2. К какому типу напитков относятся кофе по-восточному, кофе с добавлением алкоголя и специй?

- А) Простые напитки.
 Б) Напитки массового производства.
 В) Горячие напитки сложного ассортимента.
 Г) Холодные напитки.
3. Какой способ заваривания чая считается актуальным для «сложного» ассортимента?
 А) Использование пакетированного чая.
 Б) Заваривание с добавлением свежих фруктов, ягод, трав и специй (имбирь, бадьян).
 В) Кипячение чая в течение 10 минут.
 Г) Использование только ароматизированных чаев.
4. Какое горячее шоколадное изделие относится к сложному ассортименту?
 А) Растворимое какао из пакетика.
 Б) Горячий шоколад с добавлением сливок, чили, корицы и маршмэллоу.
 В) Какао.
 Г) Чай с лимоном.
5. Какова роль подачи (декора) в актуальных горячих напитках?
 А) Роль не важна, главное — вкус.
 Б) Декор используется только для холодных десертов.
 В) Декор (топпинги, специи, пенка, сиропы) является обязательным элементом подачи и влияет на восприятие.
 Г) Используются только искусственные красители.
6. Какой метод приготовления кофе позволяет получить напиток с «чистым» вкусом и раскрыть ноты сорта?
 А) Эспresso.
 Б) Альтернативные методы (пуровер, аэропресс, кемекс).
 В) Растворимый кофе.
 Г) Кофе в турке.
7. Ингредиенты, характерные для создания «авторских» (сложных) горячих напитков:
 А) Специи, сиропы, свежие ягоды, цитрусовые, альтернативное молоко.
 Б) вода, кофе.
 В) Только сахар и кипяток.
8. При выборе пряностей (ваниль, бадьян, корица) для горячих напитков важно:
 А) Использовать только молотые пряности
 Б) Приобретать целые пряности для лучшего сохранения аромата
 В) Использовать синтетические ароматизаторы

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	4
2	В	4
3	Б	4
4	Б	4
5	В	4
6	Б	4
7	А	3
8	Б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Какой показатель является главным при выборе кофе для приготовления эспresso?

- А. Страна произрастания
 Б. Степень обжарки и свежесть помола
 В. Цена
2. При выборе молока для горячих напитков (капучино, латте) приоритет отдается:
 А. Молоку с длительным сроком хранения (УНТ)
 Б. Молоку с высоким содержанием белка (не менее 3%) для стабильной пены
 В. Обезжиренному молоку
3. Какие ингредиенты НЕ используются для придания цвета и вкуса чаю в сложных напитках?
 А. Специи (корица, гвоздика)
 Б. Фруктовые сиропы
 В. Растворимый кофе
4. Правило выбора качественного какао-порошка:
 А. Яркий, светло-коричневый цвет
 Б. Темный цвет, тонкий помол, отсутствие комков
 В. Наличие большого количества сахара в составе
5. При выборе пряностей (ваниль, бадьян, корица) для горячих напитков важно:
 А. Использовать только молотые пряности
 Б. Приобретать целые пряности для лучшего сохранения аромата
 В. Использовать синтетические ароматизаторы
6. Основное требование к воде для приготовления горячих напитков:
 А. Минеральная газированная вода
 Б. Кипяченая водопроводная вода
 В. Мягкая или средней жесткости, фильтрованная, без посторонних запахов
7. Для приготовления «глинтвейна» (безалкогольного) лучше выбрать:
 А. Яблочный сок
 Б. Виноградный сок (темный)
 В. Апельсиновый сок
8. Качество чая для сложных композиций определяют по:
 А. Интенсивности цвета сухого листа
 Б. Размеру листа и степени скрученности
 В. Только по цене
9. Сливки какой жирности лучше всего подходят для приготовления горячего шоколада?
 А. 10%
 Б. 20-30%
 В. 35-40%
10. Что считается признаком высокого качества чайного листа?
 А. Наличие ломаных листьев и пыли
 Б. Чайные типсы (почки) и однородность листа
 В. Использование только листьев старого урожая

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	Б	3
3	В	3
4	Б	3
5	Б	3
6	В	3
7	Б	3
8	Б	3
9	Б	3

10	Б	3
----	---	---

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 3

1. К горячим напиткам СЛОЖНОГО ассортимента относятся:

А) Чай с лимоном, черный кофе.

Б) Чай по-восточному, кофе гляссе, горячий шоколад со специями, глинтвейн.

В) Кипяченая вода, растворимый кофе.

2. Какова оптимальная температура подачи горячих напитков?

А) 50

Б) 75

В) 90

3. Какой компонент добавляют в горячий шоколад для придания густой консистенции?

А) Кукурузный крахмал или желтки.

Б) Молоко.

В) Сливки.

4. Требования к качеству чая с молоком/сливками:

А) Наличие пенки, цвет от светло-коричневого до кремового, вкус мягкий.

Б) Прозрачный, темного цвета.

В) Осадок на дне, цвет молока.

5. Что влияет на пищевую ценность кофе?

А) Содержание дубильных веществ.

Б) Наличие кофеина, витаминов РР, минеральных веществ.

В) Количество сахара.

6. Какая пряность чаще всего используется в глинтвейнах?

А) Гвоздика, корица.

Б) Перец черный.

В) Куркума.

7. В какой посуде обычно подают кофе по-восточному?

А) В чашке с блюдцем.

Б) В джезве (турке).

В) В бокале для ирландского кофе.

8. Основное требование к качеству горячих напитков:

А) Подача в стеклянной посуде.

Б) Вкус и аромат, соответствующие входящим компонентам (кофе, пряности, какао), без посторонних запахов.

В) Высокое содержание растворимого кофе.

9. Что такое «сложный ассортимент» напитков?

А) Напитки, приготовленные из одного ингредиента.

Б) Напитки, состоящие из нескольких компонентов, требующие сложной технологии приготовления.

В) Алкогольные горячие напитки.

10. В чем заключается пищевая ценность горячего шоколада?

А) Высокое содержание витамина С.

Б) Высокая калорийность, наличие жиров, белков, какао-масла.

В) Наличие большого количества воды.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
-----------	--------	---------------

1	Б	3
2	Б	3
3	А	3
4	А	3
5	Б	3
6	А	3
7	Б	3
8	Б	3
9	Б	3
10	Б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 89 Организация работы бариста.

Устный опрос

1. Кто такой бариста?
2. Что должен знать бариста?
3. Что должен уметь бариста?
4. Каковы требования к внешнему виду и личной гигиене бариста?
5. Как организуют рабочее место бариста?
6. Какое оборудование использует бариста?
7. Какие инструменты и инвентарь использует бариста?

Карточки-задания

Карточка 1

1. Назовите кофеварочное оборудование, изображённое на рисунке, и укажите его назначение





е



ж



з

Эталон ответов: 1. Кофеварочное оборудование: а - кофемолка; б -кофеварка капельного типа; в -электрическая кофеварка гейзерного типа; г- кофеварка эспрессо; д -оборудование для варки кофе на песке; е -френч-пресс; ж -джезва (или турка, или ибрик); з -кофеварка гейзерного типа для варки на плите

Карточка 2

1. Назовите по рисункам посуду для подачи некоторых видов кофе.

А

Б



В

Г

Д

2. Перечислите способы приготовления кофе, принятые в общественном питании

Эталоны ответов: 1. А-чашка для эспрессо; Б-чашка для капучино; В-чашка для американо; Г- бокал для латте; Д-стаканчик для ристретто.

2. В общественном питании приняты следующие способы приготовления кофе:

- по-восточному, приготовленный в джезве (турке);
- заваренный в френч-прессе;
- приготовленный в автоматических кофемашинах эспрессо;
- приготовленный в наплитной посуде;
- приготовленный в кофеварке (гейзерного или капельного вида).

Карточка 3

1. Назовите приспособления для приготовления кофе капучино:.

а

б

в

г



Эталон ответов: 1. Приспособления для приготовления капучино:
 а - кувшин Milk Island; б - автоматический капучинатор; в - система панарелло кофемашины; г - медный ковш для кипячения молока, подготовки шоколада

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. С чего начинается рабочая смена бариста (morning checklist)?
 - А) С приготовления первого эспрессо для себя.
 - Б) С проверки чистоты оборудования, включения кофемашины и настройки помола.
 - В) С расстановки десертов на витрине.
2. Что такое «группа» в контексте кофемашины?
 - А) Коллектив сотрудников кофейни.
 - Б) Часть кофемашины, куда вставляется холдер для экстракции кофе.
 - В) Набор из нескольких сортов зерна для купажа.
3. Какое золотое правило соблюдается при организации рабочего пространства (эргономики)?
 - А) Правило «вытянутой руки»: всё необходимое должно быть в быстром доступе.
 - Б) Правило «свободного стола»: на стойке не должно быть ничего, кроме кофемашины.
 - В) Правило «очереди»: сначала готовятся напитки, потом принимается оплата.
4. Зачем бариста прогревает холдер перед дозировкой кофе?
 - А) Чтобы кофе быстрее сварился.
 - Б) Чтобы избежать потери температуры воды во время экстракции, что портит вкус.
 - В) Это просто традиция, на вкус это не влияет.
5. Какова стандартная температура взбитого молока для капучино?
 - А) 40–50°C
 - Б) 60–70°C
 - В) 85–95°C
6. Как часто необходимо протирать паровую трубку (форсунку) после использования?
 - А) Раз в час.
 - Б) В конце смены.
 - В) Сразу после каждого использования.
7. Что означает термин «FIFO» при работе с расходниками (молоко, сиропы, зерно)?
 - А) «Первым пришёл — первым ушёл» (использование продуктов с ближайшим сроком годности).
 - Б) «Быстро налил — быстро отдал» (скорость обслуживания).
 - В) Название чистящего средства для кофемашины.
8. Какое действие обязательно при завершении смены?
 - А) Оставить воду в бойлере включенной.
 - Б) Промывка групп с использованием «слепого» фильтра и химии.
 - В) Просто выключить свет и закрыть кофейню.
9. Как правильно хранить молоко в рабочее время?
 - А) На барной стойке
 - Б) В холодильнике, доставая только для работы

- В) В питчере на кофемашине
 10. Что такое «тэмпировка»?
 А) Взбивание молока
 Б) Утрамбовка молотого кофе в холдере для создания ровной «таблетки»
 В) Настройка кофемолки

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	Б	3
3	А	3
4	Б	3
5	Б	3
6	В	3
7	А	3
8	Б	3
9	Б	3
10	Б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Какова идеальная последовательность расположения оборудования для повышения эффективности (workflow)?

- А) Кофемолка — Питчеры — Кофемашина
 Б) Кофемолка -> Кофемашина -> Молочная зона (линейное расположение)
 В) Кофемашина -> Молочная зона -> Кофемолка

2. Что включает в себя понятие «чистота рабочего места» во время смены?

- А) Уборка в конце дня
 Б) Постоянная протирка стимера, холдера и зоны вокруг кофемолки после каждого заказа
 В) Мытье питчера раз в час

3. Для чего необходимо регулярно проверять настройку помола (калибровку)?

- А) Чтобы эспрессо готовился в заданном диапазоне времени (25-30 сек) и имел правильный вкус
 Б) Чтобы кофемашина меньше грелась
 В) Чтобы продавать больше кофе

4. Что такое «flush» (пролив) группы кофемашины и зачем он нужен?

- А) Промывка группы водой до и после приготовления для очистки от кофейных масел
 Б) Охлаждение группы льдом
 В) Сброс давления

5. Какой должна быть температура молока при взбивании для латте?

- А) 80
 Б) 60-65
 В) 30-40

6. В чем заключается «гостеприимство» бариста?

- А) Молчаливое приготовление кофе
 Б) Улыбка, приветствие, установление контакта и предложение помощи в выборе
 В) Быстрое приготовление без слов

7.Что делать, если эспрессо получился слишком «быстрым» (менее 20 сек)?

- А) Ничего, подать так
- Б) Уменьшить помол (сделать мельче)
- В) Увеличить помол (сделать крупнее)

8.Как правильно хранить молоко в рабочее время?

- А) На барной стойке
- Б) В холодильнике, доставая только для работы
- В) В питчере на кофемашине

9.Что такое «тэмперовка»?

- А) Взбивание молока
- Б) Утрамбовка молотого кофе в холдере для создания ровной «таблетки»
- В) Настройка кофемолки

10.Какова основная задача бариста при работе с оборудованием?

- А) Ремонт кофемашины
- Б) Ежедневная чистка (backflush) и содержание в чистоте
- В) Замена фильтров воды

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	Б	3
3	А	3
4	А	3
5	Б	3
6	Б	3
7	Б	3
8	Б	3
9	Б	3
10	Б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 91 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.

Устный опрос

1. Перечислите способы и современные методы приготовления горячих напитков.
2. Дайте краткую характеристику заваривания чая.
3. Дайте краткую характеристику размалывания кофейных зёрен.
4. Дайте краткую характеристику варки кофе.
5. Какие способы приготовления горячих напитков можно комбинировать?
- 6.Какие продукты используют для приготовления горячих напитков?
- 7.Как сократить потери продуктов при приготовлении горячих напитков?
- 8.Каковы способы сокращения потерь приготовления горячих напитков?
- 9.Как сохранить пищевую ценность продуктов при приготовлении горячих напитков?

Тестовые задания

Тестовое задание 1

1. Какой метод приготовления кофе обеспечивает наиболее точный контроль температуры и давления, соответствующий современным стандартам?
А) Заваривание в чашке
Б) Использование капельной кофеварки
В) Профессиональная эспрессо-машина
Г) Френч-пресс
2. Что такое «су-вид» (sous-vide) применительно к горячим напиткам?
А) Быстрое кипячение
Б) Приготовление ингредиентов (трав, фруктов) в вакууме при низкой температуре для сохранения аромата
В) Использование микроволновой печи
Г) Замораживание перед варкой
3. Преимущество использования капсульных кофемашин:
А) Высокая стоимость одной чашки
Б) Сложность очистки
В) Стабильность качества, быстрота, гигиеничность
Г) Возможность использовать зерновой кофе
4. Комбинирование способов: «настаивание + пастеризация» чаще всего используется для:
А) Крепкого эспрессо
Б) Горячих сбитней и витаминных чаев
В) Растворимого кофе
Г) Какао
5. Что из перечисленного относится к современному оборудованию для быстрого приготовления чая?
А) Самовар
Б) Типот (чайник с кнопкой)
В) Глиняный чайник
Г) Сковорода
6. При какой температуре рекомендуется подавать горячие напитки согласно стандартам питания?
А) 40–50°C
Б) 60–70°C
В) Не ниже 75°C
Г) 100°C
7. Технология «нитро-кофе» (nitro cold brew) заключается в:
А) Добавлении горячего молока
Б) Насыщении холодного кофе азотом
В) Варке в турке
8. Какую посуду рекомендуется использовать для варки горячих напитков?
А) Алюминиевую без покрытия
Б) Посуду из нержавеющей стали или эмалированную (с закрытой крышкой)
В) Открытую медную посуду

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	В	4
2	Б	4
3	В	4
4	Б	4
5	Б	4

6	В	4
7	Б	3
8	Б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Какой способ тепловой обработки лучше использовать для сохранения витаминов в отварах из ягод и фруктов?

- А) Длительное кипячение
- Б) Припускание (непродолжительное варка в малом объеме жидкости)
- В) Варка в открытой посуде

2. Как правильно заваривать чай, чтобы сохранить его аромат и пищевую ценность?

- А) Кипятить 5-10 минут
- Б) Залить кипятком и кипятить 1 минуту
- В) Залить горячей водой (100°C) и настоять в закрытой посуде

3. Что происходит с пищевой ценностью напитков при их длительном кипячении?

- А) Повышается
- Б) Не меняется
- В) Разрушаются витамины (особенно С) и улетучиваются ароматические вещества

4. Для приготовления горячего шоколада или какао, чтобы избежать появления «пенки» и сохранить вкус, необходимо:

- А) Использовать высокую посуду
- Б) Постоянно перемешивать и не допускать бурного кипения
- В) Варить на максимальном огне

5. Как лучше сохранить ценность натурального кофе?

- А) Доводить до кипения, но не кипятить
- Б) Кипятить 3 минуты
- В) Готовить в открытой турке

6. При приготовлении горячих напитков с добавлением меда или лимона, их следует добавлять:

- А) В кипящую воду
- Б) В напиток, остывший до 40-50°C
- В) На начальном этапе варки

7. Какую посуду рекомендуется использовать для варки горячих напитков?

- А) Алюминиевую без покрытия
- Б) Посуду из нержавеющей стали или эмалированную (с закрытой крышкой)
- В) Открытую медную посуду

8. Способ «пастеризации» (нагрев без кипения) при приготовлении морсов позволяет:

- А) Уменьшить время приготовления
- Б) Максимально сохранить витаминный комплекс и вкус ягод
- В) Увеличить объем напитка

9. Что из перечисленного относится к современному оборудованию для быстрого приготовления чая?

- А) Самовар
- Б) Типот (чайник с кнопкой)
- В) Глиняный чайник

10. При какой температуре рекомендуется подавать горячие напитки согласно стандартам питания?

- А) 40–50°C

Б) 60–70°C

В) Не ниже 75°C

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	В	3
3	В	3
4	Б	3
5	А	3
6	Б	3
7	Б	3
8	Б	3
9	Б	3
10	В	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 92 Рецептуры, технология приготовления, способы подачи чая.

Письменный опрос

Вариант 1

- 1.Перечислите виды чая.
- 2.Какое влияние оказывает чай на организм человека?
- 3.Какова технология приготовления чайной заварки?.
- 4.Перечислите способы подачи чая.

Вариант 2

- 1.Почему чай заваривают непосредственно перед приемом, небольшими порциями?
- 2.каковы условия и сроки хранения чайной заварки, готового чая.
- 3.Как отпускают чай с сахаром, вареньем, джемом, мёдом, повидлом?

Вариант 3

- 1.Перечислите виды чая.
- 2.Почему нельзя добавлять сухой чай в заваренный?
3. Как отпускают чай с лимоном?

Вариант 4

- 1.Перечислите способы подачи чая.
2. Как отпускают чай парами чайников?
3. Как отпускают чай с одним чайником?

Вариант 5

- 1.Перечислите способы подачи чая.
2. Каковы требования к качеству готового чая?
3. Как отпускают чай с одним чайником?

Вариант 6

- 1.Опишите процесс заварки чая.
- 2.Опишите по рисунку (рис.1,2,3) способы подачи чая



Рис.1



Рис.2



Рис.3

Тестовые задания

Тестовое задание 1

Выберите правильный вариант ответа.

1. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?
 - а) красящие;
 - б) дубильные;
 - в) алкалоид кофеин.
2. Что придает чаю аромат?
 - а) дубильные вещества;
 - б) эфирное масло;
 - в) экстрактивные вещества.
3. Какие витамины содержит чай?
 - а) А, В, С, D;
 - б) В₁, В₂, С, Р, РР;
 - в) В, РР, С, D, А.
4. Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?
 - а) теряют аромат;
 - б) поглощают посторонние запахи;
 - в) разрушаются вкусовые вещества.
5. Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите?
 - а) резко ухудшается вкус;
 - б) приобретает неприятный запах;
 - в) резко изменяется цвет.
6. В течение какого времени заваренный чай сохраняет вкус и аромат?
 - а) 15 мин;
 - б) 30 мин;
 - в) 1 ч.
7. Какова норма сухого чая на 1 порцию?
 - а) 1...2 г;
 - б) 2 г;
 - в) 2...4 г.
8. При какой температуре подают горячие напитки?
 - а) не ниже 100 °С;
 - б) не ниже 75 °С;
 - в) не ниже 65 °С.
9. Укажите правильную подачу чая с лимоном:
 - а) в чашку наливают заваренного чая на 1/5 объема, доливают кипятком до нормы. Лимон, нарезанный тонкими ломтиками и сахар, подают отдельно на розетке;
 - б) в чашку, поставленную на блюдце, наливают заварку чая на 1/5 объема, кладут на блюдце чайную ложку, кипятком доводят до нормы. Лимон, нарезанный тонкими ломтиками, и сахар подают на розетках;

в) в стакан или чашку наливают кипяток, доливают из заварного чайника на 1/5 объема заварку. Лимон и сахар подают отдельно;

10. Температура подачи охлажденного чая и максимальный срок хранения заварки:

- а) 12-15⁰ – 30 мин;
- б) 10-12⁰ – 30 мин;
- в) 10-12⁰ – 45 мин;

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	в	3
2	б	3
3	б	3
4	б	3
5	б	3
6	а	3
7	б	3
8	б	3
9	А	3
10	б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

1. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?

- а) красящие;
- б) дубильные;
- в) алкалоид кофеин.

2. Что придает чаю аромат?

- а) дубильные вещества;
- б) эфирное масло;
- в) экстрактивные вещества.

3. Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите?

- а) резко ухудшается вкус;
- б) приобретает неприятный запах;
- в) резко изменяется цвет.

4. В течение какого времени заваренный чай сохраняет вкус и аромат?

- а) 15 мин;
- б) 30 мин;
- в) 1 ч.

5. Какова норма сухого чая на 1 порцию?

- а) 1...2 г;
- б) 2 г;
- в) 2...4 г.

6. Расставить этапы технологического процесса заваривания чая в необходимой последовательности:

1	Засыпать чай из расчёта 1 чайная ложка на одного человека.
2	Ополоснуть заварочный чайник кипяченой водой.

3	Залить кипятком на половину объёма чайника.
4	Долить кипятком до полного объёма заварочного чайника.
5	Дать настояться чаю. Черный чай настаивают 3-5 мин., зеленый 5-8 мин.
6	Чай разливают по чашкам, разбавляя дополнительно кипятком.

7. Укажите правильную подачу чая с лимоном:

а) в чашку наливают заваренного чая на 1/5 объёма, доливают кипятком до нормы. Лимон, нарезанный тонкими ломтиками и сахар, подают отдельно на розетке;

б) в чашку, поставленную на блюдце, наливают заварку чая на 1/5 объёма, кладут на блюдце чайную ложку, кипятком доводят до нормы. Лимон, нарезанный тонкими ломтиками, и сахар подают на розетках;

в) в стакан или чашку наливают кипятком, доливают из заварного чайника на 1/5 объёма заварку. Лимон и сахар подают отдельно;

г) заваренный чай наливают в чашки или стаканы на 1/5 объёма, ставят чашку на блюдце, кладут в чай тонко нарезанный лимон и сахар.

8. Сколько растворимых веществ, растворимых в воде содержится в чае? В % к сухому остатку.

а) 20 – 40%;

б) 30 – 50 %;

в) 35 – 70 %;

г) 30 – 60 %

9. Как правильно заваривать чай, расфасованный в порционные пакетики:

а) пакеты поместить в стакан, залить кипятком, через 1 – 2 мин. мешочек извлечь из стакана;

б) в стакан с подстаканником положить пакетик, залить горячей водой, через 2 – 3 мин. мешочек извлечь из стакана;

в) в стакан поместить мешочек с чаем, залить кипятком, настоять 4 – 5 мин. мешочек извлечь из стакана.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	В	3
2	Б	3
3	Б	3
4	А	3
5	Б	3
6	2, 1, 3, 5, 4, 6	6
7	А	3
8	Б	3
9	В	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 3

1. Какие алкалоиды содержатся в чае:

а) кофеин, теобромин, аделин;

- б) кофеин, теобромин, теofilлин;
 в) теобромин, теofilлин;
 г) кофеин, теofilлин.
2. Какое количество сухого чая нужно всыпать в чайник емкостью 500 см³. Норма на 1 л-1 г:
- а) 10 г;
 б) 15 г;
 в) 5 г;
 г) 12 г.
3. Укажите правильную подачу чая с лимоном:
- а) в чашку наливают заваренного чая на 1/5 объема, доливают кипятком до нормы. Лимон, нарезанный тонкими ломтиками и сахар, подают отдельно на розетке;
 б) в чашку, поставленную на блюдце, наливают заварку чая на 1/5 объема, кладут на блюдце чайную ложку, кипятком доводят до нормы. Лимон, нарезанный тонкими ломтиками, и сахар подают на розетках;
 в) в стакан или чашку наливают кипятком, доливают из заварного чайника на 1/5 объема заварку. Лимон и сахар подают отдельно;
 г) заваренный чай наливают в чашки или стаканы на 1/5 объема, ставят чашку на блюдце, кладут в чай тонко нарезанный лимон и сахар.
4. Температура подачи охлажденного чая и максимальный срок хранения заварки:
- а) 12-15⁰ – 30 мин;
 б) 10-12⁰ – 30 мин;
 в) 10-12⁰ – 45 мин;
 г) 10-18⁰ – 30 мин.
5. Сколько растворимых веществ, растворимых в воде содержится в чае? В % к сухому остатку.
- а) 20 – 40%;
 б) 30 – 50 %;
 в) 35 – 70 %;
 г) 30 – 60 %
6. Как правильно заваривать чай, расфасованный в порционные пакетики:
- а) пакеты поместить в стакан, залить кипятком, через 1 – 2 мин. мешочек извлечь из стакана;
 б) в стакан с подстаканником положить пакетик, залить горячей водой, через 2 – 3 мин. мешочек извлечь из стакана;
 в) в стакан с подстаканником положить мешочек, извлеченный из пакетика, залить крутым кипятком. Через 2 – 3 мин. мешочек извлечь из стакана;
 г) в стакан поместить мешочек с чаем, залить кипятком, настоять 4 – 5 мин. мешочек извлечь из стакана.
7. Для чего фарфоровый чайник покрывают льняной салфеткой:
- а) для утепления и удержания летучих ароматических эфирных масел;
 б) для удержания водяных паров и кофеина;
 в) для сохранения в настое эфирных масел;
 г) для уменьшения потери летучих веществ.
8. Роль витамина «Р» в организме человека:
- а) усиливает эффективность аскорбиновой кислоты, способствует ее накоплению в организме, укрепляет стенки кровеносных сосудов, предотвращает внутреннее кровоизлияние;
 б) способствует лучшему усвоению витамина «С», лучшему кроветворению, укрепляет стенки кровеносных сосудов;

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
-----------	--------	---------------

1	б	4
2	в	4
3	а	4
4	б	4
5	б	4
6	г	4
7	г	4
8	а	2

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 4

1.Как называется комплекс дубильных веществ, обуславливающих биологическую ценность напитка:

- а) катехины;
- б) танин;
- в) телы;
- г) кодхин.

2.Какое количество сухого чая надо взять для заварки в чайнике емкостью 250 см³. Норма сухого чая на порцию 2 г:

- а) 10г;
- б) 15г;
- в) 20г;
- г) 12г.

3.Как правильно заваривать чай, расфасованный в порционные пакетики:

- а) пакеты поместить в стакан, залить кипятком, через 1 – 2 мин. мешочек извлечь из стакана;
- б) в стакан с подстаканником положить пакетик, залить горячей водой, через 2 – 3 мин. мешочек извлечь из стакана;
- в) в стакан с подстаканником положить мешочек, извлеченный из пакетика, залить крутым кипятком. Через 2 – 3 мин. мешочек извлечь из стакана;
- г) в стакан поместить мешочек с чаем, залить кипятком, настоять 4 – 5 мин. мешочек извлечь из стакана.

4.Время и температура хранения заварки чая:

- а) 20 мин. 55 – 65⁰;
- б) 30 мин. 55 – 65⁰;
- в) 30 мин. 60 – 75⁰;
- г) 25 мин. 55 – 75⁰.

5.Для чего фарфоровый чайник покрывают льняной салфеткой:

- а) для утепления и удержания летучих ароматических эфирных масел;
- б) для удержания водяных паров и кофеина;
- в) для сохранения в настое эфирных масел;
- г) для уменьшения потери летучих веществ.

6.Укажите правильную подачу чая с лимоном:

- а) в чашку наливают заваренного чая на 1/5 объема, доливают кипятком до нормы. Лимон, нарезанный тонкими ломтиками и сахар, подают отдельно на розетке;
- б) в чашку, поставленную на блюдце, наливают заварку чая на 1/5 объема, кладут на блюдце чайную ложку, кипятком доводят до нормы. Лимон, нарезанный тонкими ломтиками, и сахар подают на розетках;

в) в стакан или чашку наливают кипяток, доливают из заварного чайника на 1/5 объема заварку. Лимон и сахар подают отдельно;

г) заваренный чай наливают в чашки или стаканы на 1/5 объема, ставят чашку на блюдце, кладут в чай тонко нарезанный лимон и сахар.

7. В течение какого времени заваренный чай сохраняет вкус и аромат?

а) 15 мин;

б) 30 мин;

в) 1 ч.

г) 20 мин

8. Роль витамина «Р» в организме человека:

а) усиливает эффективность аскорбиновой кислоты, способствует ее накоплению в организме, укрепляет стенки кровеносных сосудов, предотвращает внутреннее кровоизлияние;

б) способствует лучшему усвоению витамина «С», лучшему кроветворению, укрепляет стенки кровеносных сосудов;

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	а	4
3	г	4
4	в	4
5	г	4
6	а	4
7	а	4
8	а	2

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 5

1. Сколько белковых веществ содержится в чае (в % к сухому остатку):

а) 15 – 30%;

б) 10 – 20%;

в) 16 – 25%;

г) 15 – 20%.

2. Роль витамина «Р» в организме человека:

а) усиливает эффективность аскорбиновой кислоты, способствует ее накоплению в организме, укрепляет стенки кровеносных сосудов, предотвращает внутреннее кровоизлияние;

б) способствует лучшему усвоению витамина «С», лучшему кроветворению, укрепляет стенки кровеносных сосудов;

в) способствует накоплению в организме аскорбиновой кислоты, обладает антисклеротическим действием, способствует эластичности кожи;

г) способствует усвоению витамина «С» придает коже красивый внешний вид, укрепляет стенки сосудов, улучшает состав крови.

3. Какова норма сухого чая на 1 порцию:

а) 2 г;

б) 20г;

в) 1г;

г) 4г.

4.Правила подачи зеленого чая:

- а) подают заварной чайник с чаем, пиалу, сахар и восточные сладости отдельно;
- б) подают фарфоровый чайник с чаем, пиалу, отдельно изюм, кишмиш, восточные сладости;
- в) подают в чашке, поставленной на блюдце, сахар – на розетке отдельно;
- г) подают в чашке или в стакане, отдельно сахар, лимон, нарезанный ломтиком.

5.Температура подачи горячих напитков:

- а) 50 – 60⁰С;
- б) 55 – 80⁰С;
- в) 65 – 75⁰С;
- г) 70 – 75⁰С.

6.Укажите правильную подачу чая с лимоном:

- а) в чашку наливают заваренного чая на 1/5 объема, доливают кипятком до нормы. Лимон, нарезанный тонкими ломтиками и сахар, подают отдельно на розетке;
- б) в чашку, поставленную на блюдце, наливают заварку чая на 1/5 объема, кладут на блюдце чайную ложку, кипяток доводят до нормы. Лимон, нарезанный тонкими ломтиками, и сахар подают на розетках;
- в) в стакан или чашку наливают кипяток, доливают из заварного чайника на 1/5 объема заварку. Лимон и сахар подают отдельно;
- г) заваренный чай наливают в чашки или стаканы на 1/5 объема, ставят чашку на блюдце, кладут в чай тонко нарезанный лимон и сахар.

7. В течение какого времени заваренный чай сохраняет вкус и аромат?

- а) 15 мин;
- б) 30 мин;
- в) 1 ч.
- г) 20 мин

8.Как называется комплекс дубильных веществ, обуславливающих биологическую ценность напитка:

- а)кateхины;
- б) танин;

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	в	4
2	а	4
3	а	4
4	б	4
5	г	4
6	а	4
7	а	4
8	а	2

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 6

1.Основные компоненты чайного танина:

- а) флобафены;
- б) таниды;
- в) пектины;
- г) кateхины.

2. Укажите правильную подачу чая с лимоном:

а) в чашку наливают заваренного чая на 1/5 объема, доливают кипятком до нормы. Лимон, нарезанный тонкими ломтиками и сахар, подают отдельно на розетке;

б) в чашку, поставленную на блюдце, наливают заварку чая на 1/5 объема, кладут на блюдце чайную ложку, кипяток доводят до нормы. Лимон, нарезанный тонкими ломтиками, и сахар подают на розетках;

в) в стакан или чашку наливают кипяток, доливают из заварного чайника на 1/5 объема заварку. Лимон и сахар подают отдельно;

г) заваренный чай наливают в чашки или стаканы на 1/5 объема, ставят чашку на блюдце, кладут в чай тонко нарезанный лимон и сахар.

3. Какие основные компоненты содержатся в сухом кофе молотом:

а) кофеин, эфиры, углеводы, белки, минеральные соли, органические кислоты;

б) кофеин, углеводы, белки, минеральные соли;

в) кофеин, белки, эфиры, жиры;

г) кофеин, органические кислоты, минеральные вещества, углеводы.

4. Подача чая с молоком, сливками:

а) в стакан или чашку, поставленную на блюдце, наливают 50 см³ заварки, доливают кипятком, на блюдце кладут ложку, отдельно в молочнике подают горячее кипяченое молоко, сахар на розетке;

б) в чашку поставленную на блюдце, наливают заварку – 50 см³, доливают кипяток до нормы, горячее молоко. Сахар отдельно на розетке;

в) в чашку или стакан наливают горячее молоко, заварку 50 см³, доливают кипятком до нормы, кладут сахар;

г) на блюдце ставят чашку или стакан наливают заварку – 50 см³, кладут сахар, доливают до нормы кипятком. Отдельно в молочнике – горячее молоко.

5. Как снизить жесткость воды перед заваркой:

а) воду отстоять и пропустить через «Родничок»;

б) воду отстоять и добавить пищевую соду;

в) воду прокипятить и добавить пищевую соду;

г) воду прокипятить и отстоять.

6. Правила подачи зеленого чая:

а) подают заварной чайник с чаем, пиалу, сахар и восточные сладости отдельно;

б) подают фарфоровый чайник с чаем, пиалу, отдельно изюм, кишмиш, восточные сладости;

в) подают в чашке, поставленной на блюдце, сахар – на розетке отдельно;

г) подают в чашке или в стакане, отдельно сахар, лимон, нарезанный ломтиком.

7. Для чего фарфоровый чайник покрывают льняной салфеткой:

а) для утепления и удержания летучих ароматических эфирных масел;

б) для удержания водяных паров и кофеина;

в) для сохранения в настое эфирных масел;

г) для уменьшения потери летучих веществ.

8. Роль витамина «Р» в организме человека:

а) усиливает эффективность аскорбиновой кислоты, способствует ее накоплению в организме, укрепляет стенки кровеносных сосудов, предотвращает внутреннее кровоизлияние;

б) способствует лучшему усвоению витамина «С», лучшему кроветворению, укрепляет стенки кровеносных сосудов;

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	г	4
2	а	4

3	а	4
4	а	4
5	г	4
6	б	4
7	г	4
8	а	2

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 7

1. Какие основные этапы обработки проходит чайный лист?

А) Сбор, сушка, упаковка

Б) Завяливание, скручивание, ферментация, сушка

В) Ферментация, обжарка, измельчение

2. Какова оптимальная температура °С воды для заваривания зеленого чая?

А) 100 (крутой кипяток)

Б) 90

В) 70-85

3. Сколько времени рекомендуется настаивать черный чай?

А) 1-2 минуты

Б) 5-7 минут

В) 15-20 минут

4. Как правильно подавать чай в чашке (этикет)?

А) Ручка чашки повернута вправо

Б) Ручка чашки повернута влево, ложка перед чашкой

В) Ручка чашки повернута от гостя

5. Что из перечисленного является «процессом ферментации» чая?

А) Окисление чайного листа под воздействием ферментов

Б) Сушка листа на солнце

В) Скручивание листьев в машинах

6. При подаче чая с лимоном, когда добавляют лимон?

А) В чайник при заваривании

Б) В чашку при подаче

В) На отдельном блюде

7. Как подготовить фарфоровый чайник к завариванию?

А) Смазать маслом

Б) Ополоснуть кипятком

В) Прокалить в духовке

8. Какое соотношение чая и воды считается классическим (на 200 мл)?

А) 1 чайная ложка

Б) 1 столовая ложка

В) 1 грамм

9. В чем заключается особенность подачи пакетированного чая?

А) Подается только в кружке

Б) Пакетик подается отдельно на блюде

В) Пакетик уже опущен в чайник

10. В какой посуде вкус чая раскрывается лучше всего?

А) Металлическая

Б) Фарфоровая или стеклянная

В) Пластиковая

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	В	3
3	Б	3
4	Б	3
5	А	3
6	В	3
7	Б	3
8	А	3
9	Б	3
10	Б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 93 Рецептуры, технология приготовления, способы варки и подачи кофе.

Письменный опрос

Вариант 1

- 1.Перечислите виды кофе.
- 2.Какое влияние оказывает кофе на организм человека?
- 3.Как приготавливают и отпускают кофе по-восточному?

Вариант 2

- 1.Почему чай заваривают непосредственно перед приемом, небольшими порциями?
- 2.Каковы условия и сроки хранения готового кофе?
3. Как приготавливают и отпускают кофе на молоке?

Вариант 3

- 1.Перечислите виды кофе.
2. Как приготавливают и отпускают кофе на молоке по-варшавски?
3. Как приготавливают и отпускают кофе со сливками по-венски?

Вариант 4

- 1.Как приготавливают и отпускают кофе на молоке сгущёном?
2. Как приготавливают и отпускают кофе чёрный с лимоном и коньяком или ликёром?
3. Каковы требования к качеству готового кофе?

Вариант 5

1. Как приготавливают и отпускают кофе чёрный с молоком или сливками?
2. Как приготавливают и отпускают кофейный напиток?
- 3.Каковы требования к качеству готового кофе?

Вариант 6

- 1.Опишите технологию приготовления и правила подачи кофе чёрного натурального (рис.1)
2. Опишите технологию приготовления и правила подачи кофе по-восточному (рис.2)
3. Опишите технологию приготовления и правила подачи кофе по-варшавски (на молоке) (рис.3)



Рис.1



Рис.2



Рис.3

Вариант 7

1.Опишите по рисунку технологию приготовления и правила подачи кофе со сливками по-венски (рис.1)



2.Перечислите способы обжарки зёрен кофе

Эталон ответов:

2. Способы обжарки зерен кофе:

скандинавский, когда зерна кофе слегка увеличиваются в объеме, приобретают светло-коричневый цвет и легкий хлебный аромат, температура обжаривания 150 180 °С;

венский, когда на зернах в процессе обжарки выступают капли масла, зерна приобретают ярко-коричневый цвет, температура обжаривания 215 220 °С;

французский, когда зерна приобретают темно-коричневый цвет, аромат горелого масла, а кислотность почти отсутствует, температура обжаривания 215 220 °С;

итальянский, когда зерна кофе приобретают почти черный оттенок и полностью лишаются масла, утрачивают свой характерный аромат, температура обжаривания 225 230 °С.

Вариант 8

1.Назовите по рисункам посуду для подачи некоторых видов кофе.

А

Б



В

Г

Д

2. Перечислите способы приготовления кофе, принятые в общественном питании

Эталоны ответов: 1. А-чашка для эспрессо; Б-чашка для капучино; В-чашка для американо; Г-бокал для латте; Д-стаканчик для ристретто.

2. В общественном питании приняты следующие способы приготовления кофе:

- по-восточному, приготовленный в джезве (турке);
- заваренный в френч-прессе;
- приготовленный в автоматических кофемашинах эспрессо;
- приготовленный в наплитной посуде;
- приготовленный в кофеварке (гейзерного или капельного вида).

Вариант 9

1. Опишите алгоритм приготовления кофе в френч-прессе.

2. Как приготовить кофе чёрный эспрессо?

Эталоны ответов:

1) Алгоритм приготовления кофе в френч-прессе:

1. Подогреть френч-пресс горячей водой, вытереть насухо.
2. Засыпать кофе, залить горячей водой (90-96°C)
3. Тщательно перемешать.
4. Закрыть крышкой, настаивать 4 мин.
5. Опустить поршень.

2) Кофе чёрный эспрессо Кофе свежемолотый засыпают в холдер, тщательно разравнивают и затем прессуют темпером так, чтобы сформировалась ровная таблетка. Холдер закрепляют на кофемашине, через получившуюся таблетку под давлением 9 бар пропускают разогретую до температуры 88–92 °С воду.

Вариант 10

1. Как приготовить и отпустить кофе американо?

2. Как приготовить и отпустить кофе капучино?

Эталоны ответов:

1. Кофе американо. В одинарный холдер засыпают молотый кофе, уплотняют с помощью темпера (формируют кофейную таблетку). Удаляют конденсат из раздаточной группы кофемашины путем пролива воды, вставляют холдер и запускают режим варки.

Варианты подачи:

в чашку с готовым кофе доливают горячую воду, доводя объем до 150 мл, сахар подают отдельно;

кофе эспрессо подают в кофейной чашке, а горячую воду отдельно в бокале, что позволяет гостю самостоятельно определить степень разбавления кофе водой.

2.Кофе капучино . Варят эспрессо который составляет примерно 1/3 объема готового напитка. Молоко наливают в питчер, с помощью паротводной трубки кофемашины взбивают до получения молочной пены. Вспененное молоко взбалтывают до получения однородной консистенции, вливают в чашку с кофе.

При отпуске капучино сверху посыпают молотой корицей, шоколадом, карамелью, поливают различными сиропами по желанию гостя.

Вариант 11

1.Как приготовить и отпустить кофе латте?

2.Как приготовить и отпустить кофе ристретто?

Эталоны ответов:

1.Кофе латте . «Латте» в переводе с итальянского означает молоко. В кофейной терминологии под этим словом понимают коктейль, состоящий из эспрессо, молока и небольшого количества пены. На одну часть эспрессо требуется три части молока.

Варят стандартную порцию эспрессо. С помощью пара в питчере взбивают 150 мл молока.

При этом пена для латте должна быть более пышной и воздушной, чем пена для капучино.

Переливают в бокал вспененное молоко, затем медленно, тонкой струйкой в него вливают эспрессо. При этом слои кофе и молока не смешиваются, получается слоистый коктейль.

2.Кофе ристретто . Ристретто - самый концентрированный и крепкий кофе, сваренный в меньшем объеме, чем эспрессо.

Кофе свежемолотый засыпают в холдер, тщательно разравнивают и затем прессуют темпером так, чтобы молотый кофе сформировался в ровную таблетку. Затем через получившуюся таблетку под давлением 9 бар пропускают прогретую до 88-92°C воду в течение 15 секунд.

Вариант 12

1.Назовите кофеварочное оборудование, изображённое на рисунке, и укажите его назначение



Эталон ответов: 1. Кофеварочное оборудование: а - кофемолка; б -кофеварка капельного типа; в -электрическая кофеварка гейзерного типа; г- кофеварка эспрессо; д -оборудование для варки кофе на песке; е -френч-пресс; ж -джезва (или турка, или ибрик); з -кофеварка гейзерного типа для варки на плите

Вариант 13

1.Как называется машина, показанная на рисунке, и для чего она предназначена



Эталон ответов: 1.Френч-пресс

Вариант 14

1.Назовите приспособления для приготовления кофе капучино:.

а

б

в

г



Эталон ответов: 1.Приспособления для приготовления капучино:

а - кувшин Milk Island; б - автоматический капучинатор; в - система панарелло кофемашины; г - медный ковш для кипячения молока, подготовки шоколада

Тестовые задания

Тестовое задание 1

Выберите правильный вариант ответа.

1. Какая из перечисленных групп веществ обуславливает высокую пищевую ценность кофе?

- а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.;
- б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;
- в) белки, жиры, минеральные вещества.

2. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?

- а) крупного помола;
- б) из обжаренных зерен;
- в) мелкий.

3. Какова норма закладки молотого кофе на 1 порцию?

- а) 6...8 г;
- б) 5...6 г;
- в) 10... 11 г.

4. Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском?

- а) 5...8 мин;

- б) 8... 10 мин;
- в) 10...20 мин.
- 5. Какова норма отпуска кофе натурального?
 - а) 50...75 г;
 - б) 45... 100 г;
 - в) 100... 150 г.
- 6. Как подают кофе по-венски?
 - а) с молочными пенками от топленого молока;
 - б) со взбитыми сливками;
 - в) с молоком
- 7. Как подают кофе по-восточному?
 - а) с молочными пенками от топленого молока;
 - б) со взбитыми сливками;
 - в) в турке, не процеживая, с холодной кипяченой водой.
- 8. Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?
 - а) теряют аромат;
 - б) поглощают посторонние запахи;
 - в) разрушаются вкусовые вещества.
- 9. При какой температуре подают горячие напитки?
 - а) не ниже 100 °С;
 - б) не ниже 75 °С;
 - в) не ниже 65 °С.
- 9. Смесь арабики и робусты чаще дает:
 - а) Более мягкий вкус
 - б) Более горький и крепкий вкус
 - в) Вкус почти не меняется

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	б	3
3	а	3
4	а	3
5	а	3
6	б	3
7	в	3
8	б	3
9	б	3
10	б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Тестовое задание 2

- 1. Какой помол кофе лучше всего подходит для приготовления в турке (по-восточному)?
 - а) Крупный
 - б) Средний
 - в) Мелкий (в пыль)
- 2. Какова идеальная температура воды для заваривания кофе (кроме кипятка)?
 - а) 70-80°С
 - б) 90-94°С

- в) 100°C
3. Классический состав капучино — это:
- а) 1/3 эспresso, 2/3 молока, без пены
 б) 1/3 эспresso, 1/3 молока, 1/3 молочной пены
 в) 1/2 эспresso, 1/2 молока
4. Какой способ приготовления кофе считается самым «полезным» по мнению исследователей?
- а) Фильтр-кофе (капельный метод)
 б) Кофе по-восточному (в турке)
 в) Растворимый кофе
5. Что такое ристретто?
- а) Кофе с большим количеством молока
 б) Двойной эспresso
 в) Эспresso, сваренный с меньшим количеством воды (около 20-25 мл)
6. В какой посуде принято подавать эспresso?
- а) В айриш-бокале
 б) В демитассе (маленькая чашка 60-90 мл)
 в) В высокой кружке
7. Какова правильная температура подачи молочных напитков (капучино/латте)?
- а) 40-50°C
 б) 60-65°C
 в) 80-90°C
8. Какое соотношение веса молотого зерна к весу готового напитка считается идеальным?
- а) 1:5 - 1:8
 б) 1:15 - 1:18
 в) 1:20 - 1:25
9. Смесь арабики и робусты чаще дает:
- а) Более мягкий вкус
 б) Более горький и крепкий вкус
 в) Вкус почти не меняется
10. Чем отличается американо от эспresso?
- а) Эспresso разбавляют горячей водой
 б) Это просто двойной эспresso
 в) Американо варят дольше

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	в	3
2	б	3
3	б	3
4	а	3
5	в	3
6	б	3
7	б	3
8	б	3
9	б	3
10	а	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 97 Рецептуры, технология приготовления какао и горячего шоколада.

Устный опрос

1. Каков ассортимент какао, горячего шоколада?
2. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды?
3. Как приготавливают и отпускают какао с молоком?
4. Как приготавливают и отпускают какао с молоком сгущённым?
5. Как приготавливают и отпускают горячий шоколад?
6. Как приготавливают и отпускают шоколад со взбитыми сливками?
7. Как приготавливают и отпускают горячий шоколад с маршмеллоу?
8. Как приготавливают и отпускают горячий бренди-шоколад?
9. Как приготавливают и отпускают горячий белый шоколад?
10. Каковы требования к качеству какао, горячего шоколада?
11. Каковы условия и сроки хранения какао, горячего шоколада

Карточки-задания

Карточка 1

1. Опишите технологию приготовления и правила отпуска горячего шоколада (рис.1)
2. Опишите технологию приготовления и правила отпуска горячего шоколада со сливками (рис.2)



Рис.1



Рис.2

Карточка 2

1. Опишите технологию приготовления и правила отпуска какао (рис.1)
2. Опишите технологию приготовления и правила отпуска горячего шоколада



Рис. 1

Тестовое задание

1. Основной ингредиент для приготовления классического какао-напитка:
 - А) Какао-масло
 - Б) Шоколадная паста
 - В) Какао-порошок
 - Г) Тертое какао
2. Какое молоко лучше использовать для какао?
 - А) Обезжиренное
 - Б) Цельное или повышенной жирности (для кремовой текстуры)
 - В) Кипяченое накануне
 - Г) Молоко не используется
3. В какой последовательности правильно готовить какао из порошка?
 - А) Засыпать порошок в холодное молоко и кипятить 10 минут
 - Б) Смешать порошок с сахаром, развести небольшим количеством горячей воды/молока до пасты, затем влить основное кипящее молоко
 - В) Всыпать какао в кипящую воду
 - Г) Варить порошок без сахара
4. Главная особенность технологии горячего шоколада (в отличие от какао):
 - А) Напиток не требует нагревания
 - Б) Используется только вода
 - В) Плитка шоколада растапливается в горячем молоке или сливках
 - Г) Напиток всегда прозрачный
5. Что из перечисленного делает горячий шоколад более густым?
 - А) Добавление большого количества сахара
 - Б) Использование крахмала или длительное упаривание сливок
 - В) Использование холодной воды
 - Г) Добавление льда
6. При какой температуре подают какао и горячий шоколад?
 - А) Едва теплым
 - Б) Кипящим (100°C)
 - В) 65-75°C
 - Г) 90
7. Чем традиционно украшают горячий шоколад при подаче?
 - А) Листиком мяты
 - Б) Взбитыми сливками, маршмэллоу или тертым шоколадом
 - В) Ломтиком лимона
8. Какое соотношение ингредиентов считается классическим для горячего шоколада?
 - А) 1:1 (вода и шоколад)
 - Б) 100 г шоколада на 100 мл молока/сливок

В) 10 г шоколада на 1 литр молока

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	В	4
2	Б	4
3	Б	4
4	В	4
5	Б	4
6	В	4
7	Б	3
8	Б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 99 Рецептуры, технология приготовления сбитня, глинтвейна

Устный опрос

- 1.Каков ассортимент сбитня, глинтвейна?
2. Как приготавливают и отпускают сбитень?
- 3.Какие продукты входят в состав глинтвейна?
4. Как приготавливают и отпускают глинтвейн?
- 5.Каковы требования к качеству сбитня, глинтвейна?
- 6.Каковы условия и сроки хранения сбитня, глинтвейна?

Тестовое задание

1. Какова оптимальная температура нагрева для классического глинтвейна?
 - а) 100°С (довести до бурного кипения)
 - б) 50-60°С
 - в) 70-80°С
2. Какую посуду рекомендуется использовать для приготовления глинтвейна?
 - а) Алюминиевую кастрюлю
 - б) Эмалированную посуду или сотейник из нержавеющей стали
 - в) Пластиковую емкость
3. Что из перечисленного является обязательным компонентом классического глинтвейна?
 - а) Вино, корица, гвоздика
 - б) Водка, перец, лавровый лист
 - в) Молоко, сахар, ваниль
4. В чем заключается основной принцип приготовления сбитня?
 - а) Сбраживание виноградного сока
 - б) Растворение меда в воде с добавлением пряностей и трав
 - в) Настаивание алкоголя на фруктах
5. Что произойдет, если прокипятить вино при приготовлении глинтвейна?
 - а) Напиток станет вкуснее
 - б) Алкоголь испарится, а вкус и аромат ухудшатся
 - в) Вино превратится в глинтвейн быстрее
6. Какие пряности чаще всего добавляют в сбитень?
 - а) Карри и паприка
 - б) Имбирь, лавровый лист, корица
 - в) Тмин и базилик

7. В какой последовательности лучше добавлять ингредиенты в глинтвейн?
- Вино -> специи -> нагрев -> мед
 - Специи -> мед -> вино -> кипячение
 - Вино -> специи -> кипячение -> мед
8. Чем сбитень отличается от глинтвейна?
- Сбитень — старинный русский напиток, часто безалкогольный (на меду)
 - Глинтвейн готовится только на соке
 - Сбитень всегда содержит вино
9. Можно ли готовить глинтвейн на белом вине?
- Да, можно
 - Нет, только на красном
 - Только на игристом
10. Сколько времени рекомендуется настаивать глинтвейн после нагревания?
- Не настаивать, пить сразу
 - 15–20 минут
 - 2 часа

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	3
2	б	3
3	а	3
4	Б	3
5	б	3
6	б	3
7	а	3
8	а	3
9	а	3
10	а	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 100 Рецептуры, технология приготовления грога, пунша.

Устный опрос

- Каков ассортимент грога, пунша?
- Как приготавливают и отпускают грог?
- Какие продукты входят в состав пунша?
- Как приготавливают и отпускают пунш чайный?
- Каковы требования к качеству грога, пунша?
- Каковы условия и сроки хранения грога, пунша?

Тестовое задание

- Что является основой классического грога?
 - Красное вино и специи
 - Ром, разбавленный горячей водой с сахаром
 - Коньяк с лимонным соком
 - Яблочный сидр
- Какова оптимальная температура°С подачи горячего пунша?
 - 90-100

- Б) 50-55
В) 65-70
Г) 40-50
3. Чем пунш чаще всего отличается от глинтвейна?
А) Пунш готовится без алкоголя
Б) В пунш обязательно добавляют нарезанные фрукты или соки
В) Пунш подают только холодным
Г) Пунш делают только из белого вина
4. Какое соотношение алкоголя и воды считается классическим для грога?
А) 1:1
Б) 1:5
В) Один к трём
Г) 3:1
5. Какие специи чаще всего используют в приготовлении этих напитков?
А) Укроп и петрушка
Б) Корица, гвоздика, бадьян
В) Чёрный перец и паприка
Г) Мята и базилик
6. Технология приготовления: в какой момент добавляют крепкий алкоголь (ром, коньяк) в грог?
А) В самом начале, кипятят вместе с водой
Б) В конце, чтобы избежать испарения спирта
В) Алкоголь не нагревают
Г) Добавляют в бокал до специй
7. Можно ли заменить ром в гроге?
А) Нет, это нарушает рецепт
Б) Да, на коньяк, бренди или виски
В) Да, на водку
Г) Да, на ликер
8. Основное правило нагревания при приготовлении пунша?
А) Доводить до кипения
Б) Не кипятить, чтобы сохранить аромат и алкоголь

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	4
2	В	4
3	Б	4
4	В	4
5	Б	4
6	Б	4
7	Б	4
8	Б	2

Критерии оценок:

- Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)
21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)
24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)
27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 101 Рецептуры, технология приготовления взвара.

Устный опрос

1. Каков ассортимент взвара?
2. Какие продукты входят в состав взвара?
3. Как приготавливают и отпускают взвар?
4. Каковы требования к качеству взвара?
5. Каковы условия и сроки хранения взвара?

Тестовое задание

1. Что такое взвар?
 - А) Напиток из свежих ягод.
 - Б) Напиток на основе сухофруктов, прокипяченный с медом или сахаром.
 - В) Густой кисель.
2. Какие сухофрукты традиционно используют для взвара?
 - А) Только курагу.
 - Б) Яблоки, груши, чернослив, изюм.
 - В) Бананы.
3. Технология приготовления: какова последовательность действий?
 - А) Залить сухие фрукты водой, довести до кипения, добавить сахар/мед и настоять.
 - Б) Варить сухофрукты 2 часа на сильном огне.
 - В) Залить сухофрукты кипятком и сразу подавать.
4. Зачем взвар настаивают?
 - А) Чтобы выпарилась вся вода.
 - Б) Для экстракции вкуса и аромата.
 - В) Чтобы напиток стал холодным.
5. Что из перечисленного НЕ является обязательным ингредиентом классического взвара?
 - А) Сухофрукты.
 - Б) Мята
 - В) Мед.
 - Г) Лавровый лист
6. В какой момент добавляют мед в классический рецепт?
 - А) В самом начале кипения.
 - Б) В конце, в остывающий напиток.
 - В) Мед не добавляют.
7. Какие пряности можно добавить при приготовлении взвара:
 - А) Гвоздику.
 - Б) Корицу
 - В) Ваниль.
8. Какую посуду используют для подачи взвара:
 - А) Кувшины.
 - Б) Керамические кружки
 - В) Бокалы.
 - Г) Прозрачные стаканы
9. Взвар настаивают не менее:
 - А) 2-3 ч.
 - Б) 1 ч
 - В) 10 ч
 - Г) 24 ч.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	Б	3
3	А	3
4	Б	3

5	Б	4
6	Б	3
7	А, Б	3
8	А, Б, Г	4
9		4

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 103 Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача.

Устный опрос

1.Каков ассортимент горячих напитков?

2.Как оформляют и подают чай?

3 Как оформляют и подают кофе?

4. Как оформляют и подают какао, горячий шоколад?

Карточки-задания

Карточка 1

1.Назовите по рисункам посуду для подачи некоторых видов кофе.

А

Б



В

Г

Д

2.Как сервируют стол для подачи чая?

Эталоны ответов: 1. А-чашка для эспрессо; Б-чашка для капучино; В-чашка для американо; Г- бокал для латте; Д-стаканчик для ристретто.

Карточка 2

1.Как подают чай парами чайников?

2.Как подают кофе по-восточному?

3.Как подают кофе чёрный с коньяком?

Карточка 3

1.Как подают какао и шоколад?

2.Как подают кофе чёрный с коньяком?

3.Как подают чай по-английски?

Тестовое задание

1. Какова стандартная температура подачи большинства горячих напитков (чай, кофе)?
А) 40–50°C
Б) 65–75°C
В) 80–90°C
Г) 95–100°C
2. В какой посуде чаще всего подают кофе по-восточному?
А) В стеклянном стакане
Б) В фарфоровой чашке
В) В металлической кружке
Г) В джезве (турке)
3. Что из перечисленного обязательно подается к чаю в стакане?
А) Блюдце
Б) Подстаканник
В) Сахарница
Г) Молочник
4. Какой метод творческого оформления используется при подаче кофе латте?
А) Латте-арт (рисунок на молочной пене)
Б) Добавление льда
В) Подача в пиале
Г) Украшение зонтиком
5. При подаче кофе эспрессо по этикету обязательно предлагается:
А) Молоко
Б) Стакан холодной воды
В) Ломтик лимона
Г) Трубочка
6. Правильная последовательность оформления горячего шоколада со взбитыми сливками:
А) Чашка → шоколад →пищевой лёд→ сливки
Б) Чашка → корица → шоколад→сливки
В) Стакан → шоколад → сахар→сливки
Г) Чашка → шоколад →сливки → лед
7. Какую температуру должен иметь горячий напиток при подаче?
А) Не ниже 45°C
Б) Не ниже 55°C
В) Не ниже 75°C
Г) Не ниже 85°C
8. В качестве элемента эстетичной подачи чая из трав используют:
А) Стеклянные чайники
Б) Глиняные горшки

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	Б	3
3	Б	3
4	А	3
5	Б	4
6	А	3
7	В	3
8	А	4

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 104 Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков

Устный опрос

1. Каковы правила сервировки стола и подачи, температура подачи чая?
2. Каковы правила сервировки стола и подачи, температура подачи кофе?
3. Каковы правила сервировки стола и подачи, температура подачи какао, горячего шоколад ?
- 4.Каковы правила сервировки стола и подачи, температура подачи сбитня, глинтвейна, взвара?

Карточки-задания

Карточка 1

1. Назовите по рисункам посуду для подачи некоторых видов кофе.

А



Б



В



Г

Д

2. Как сервируют стол для подачи чая?

Эталоны ответов: 1. А-чашка для эспрессо; Б-чашка для капучино; В-чашка для американо; Г- бокал для латте; Д-стаканчик для ристретто.

Карточка 2

1. Как подают какао и шоколад?
2. Как подают кофе чёрный с коньяком?
3. Как подают чай по-английски?

Карточка 3

1. Как подают чай парами чайников?
2. Как подают кофе по-восточному?
3. Как подают кофе чёрный с коньяком?

Тестовое задание

1. Какова оптимальная температура °С подачи горячих напитков (чай, кофе)?
 - а) 75
 - б) 90
 - в) 50
 - г) 100
2. На каком расстоянии от края стола обычно размещают столовые приборы?

- а) 0,5–1 см
 б) 1,5–2 см
 в) 5–6 см
 г) 10 см
3. Где располагают вилки при сервировке стола?
 а) Справа от тарелки
 б) Слева от тарелки
 в) Сверху тарелки
 г) В салфетке
4. Как сервируют подачу чая зелёного?
 а) подают одним чайником, сервируют стол пиалами, в розетке подают кишмиш, урюк
 б) подают парой чайников, сервируют стол пиалами, в розетке подают восточные сладости
 в) подают в пиале, розетке подают восточные сладости
 г) подают парой чайников, сервируют стол пиалами, на блюде подают восточные сладости
5. С какой стороны от гостя обычно наливают напитки?
 а) С левой стороны
 б) С правой стороны
 в) С любой стороны
 г) Через стол
6. В какой посуде подают горячий шоколад?
 а) В стеклянном стакане
 б) В чашке с блюдцем
 в) В глубокой тарелке
 г) В металлической миске
7. В каком порядке используются столовые приборы при смене блюд?
 а) Сначала дальние от тарелки
 б) Сначала ближние к тарелке
 в) В любом порядке
8. Куда кладут нож для масла при сервировке?
 а) Справа от основной тарелки
 б) Слева от основной тарелки
 в) На пирожковую тарелку (справа)

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	а	4
2	б	4
3	б	4
4	а	4
5	б	4
6	б	4
7	а	3
8	в	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 105 Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).

Устный опрос

1. Какую посуду можно использовать для отпуска горячих напитков?
2. Каковы способы подачи горячих напитков в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания?
3. Каковы способы подачи горячих напитков в ресторанах?
4. Каковы способы подачи горячих напитков в кафе?
5. Каковы способы подачи горячих напитков в других предприятиях общественного питания?
6. Каковы способы подачи горячих напитков в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания в виде «шведского стола»?
7. Каковы способы подачи горячих напитков в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания при выездном обслуживании (кейтеринге)?
8. Каковы способы подачи горячих напитков в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания на фуршете?

Карточка 1

1. Назовите по рисункам посуду для подачи некоторых видов кофе.

А



Б



В



Г

Д

2. Как сервируют стол для подачи чая?

Эталоны ответов: 1. А-чашка для эспрессо; Б-чашка для капучино; В-чашка для американо; Г- бокал для латте; Д-стаканчик для ристретто.

Тестовое задание

1. Какая посуда предпочтительна для подачи горячих напитков на «шведском столе» в отеле?
 - а) Пластиковые стаканы
 - б) Фарфоровые чайные пары или чашки
 - в) Металлические кружки
2. Основной способ подачи кофе на выездном обслуживании (кейтеринге) для большого количества людей?
 - а) В термосах (термоконтейнерах)
 - б) В индивидуальных турках

- в) В стеклянных бокалах
3. Какую посуду лучше использовать для подачи глинтвейна на фуршете?
- а) Керамические кружки
- б) Айриш-бокалы или толстостенные стаканы
- в) Бумажные стаканы
4. При обслуживании «шведский стол» чашки с напитками обычно размещают:
- а) На отдельном столе далеко от еды
- б) Рядом с термосами/кофемашиной на линии раздачи
- в) Заранее ставят на столы гостей
5. Что из перечисленного обеспечивает максимальное сохранение температуры напитка при выездном обслуживании?
- а) Фарфоровый чайник
- б) Термос-кувшин
- в) Стеклянный графин
6. Для подачи горячего шоколада на фуршете используют:
- а) Небольшие чашки (демитасе)
- б) Пивные бокалы
- в) Суповые чашки
7. Способ подачи чая, при котором гость сам наливает напиток из общего чайника, характерен для:
- а) Фуршета
- б) «Шведского стола»
- в) Банкета
8. При кейтеринге на природе для подачи чая часто применяют:
- а) Элегантный фарфор
- б) Одноразовые бумажные стаканы с крышками
- в) Серебряные подстаканники
9. Для чего при подаче горячих напитков в ресторанах используют блюдце?
- а) Для размещения ложки, сахара, лимона
- б) Для охлаждения напитка
- в) Как подставку для салфетки
10. В чем преимущество стеклянной посуды (айриш-бокалов) при подаче слоистых горячих напитков?
- а) Она не нагревается
- б) Демонстрирует слои напитка
- в) Она самая дешевая

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	б	4
2	а	4
3	б	4
4	б	4
5	б	4
6	а	4
7	б	3
8	б	3
9	а	
10	б	

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 106 Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос.

Устный опрос

1. Как порционируют, эстетически упаковывают, подготавливают для отпуска на вынос чай?
2. Как порционируют, эстетически упаковывают для отпуска на вынос напитков кофе?
3. Как порционируют, эстетически упаковывают для отпуска на вынос какао, горячий шоколад?
4. Как порционируют, эстетически упаковывают для отпуска на вынос напитков сбитень, глинтвейн, взвар?

Тестовое задание

1. Какова минимальная температура горячих напитков при раздаче и отпуске?
А) 75
Б) 90
В) 50
Г) 80
2. Какая упаковка наиболее подходит для горячих напитков на вынос?
А) Пластиковые стаканы без крышки
Б) Бумажные стаканы с термоизоляцией (double wall) и крышкой
В) Стеклянная тара
Г) Полиэтиленовые пакеты
3. Что из перечисленного обеспечивает эстетичную подачу горячего напитка (кофе/чая)?
А) Использование одноразовой ложки
Б) Наличие брендовой крышки, термопояса (капхолдера) и возможность добавления топпинга/корицы
В) Наливание напитка до самого края стакана
Г) Отсутствие упаковки
4. В течение какого времени горячие напитки могут находиться на мармите (или в термосе) до продажи?
А) Не более 1 часа
Б) Не более 2–3 часов
В) В течение всего рабочего дня
Г) Не более 30 минут
5. Что необходимо проверить перед закрытием крышки стакана на вынос?
А) Температуру воздуха в помещении
Б) Плотность прилегания крышки и отсутствие выплескивания
В) Внешний вид бариста
Г) Цену напитка
6. Назовите цель использования термокрышек при отпуске напитков на вынос:
А) Для красоты
Б) Увеличение объема напитка
В) Сохранение температуры и предотвращение проливания
Г) Уменьшение себестоимости
7. Как должны быть подготовлены напитки, отпускаемые через окна "на вынос"?
А) В порционной посуде, готовой к употреблению
Б) Тёплые
В) Только в холодном виде
8. Какое правило действует для маркировки напитков на вынос?

- А) Маркировка не нужна
- Б) Указание наименования, даты и времени приготовления
- В) Указание только цены

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	В	4
2	Б	4
3	Б	4
4	Б	4
5	Б	4
6	В	4
7	А	3
8	Б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Урок 107 Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

Устный опрос

1. Как производится контроль за хранением продуктов?
2. Как производится контроль за расходом продуктов?
3. Каковы условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)?

Тестовое задание

1. Какой принцип ХАССП является ключевым при хранении сырья для горячих напитков?
 - А) Принцип «последним пришел — первым ушел» (LIFO).
 - Б) Принцип «первым пришел — первым ушел» (FIFO).
 - В) Хранение по мере поступления.
2. Какова максимальная влажность воздуха при хранении чая и кофе?
 - А) Не более 50-60%.
 - Б) Не более 70-75%.
 - В) Не нормируется.
3. Где должны храниться сухие компоненты (сахар, чай, кофе)?
 - А) В сухих, чистых, проветриваемых помещениях .
 - Б) В холодильной камере .
 - В) В морозильной камере.
4. Какое требование товарного соседства нарушено, если кофе хранится рядом со специями?
 - А) Не нарушено.
 - Б) Кофе впитывает посторонние запахи.
 - В) Нарушены температурные режимы.
5. Как осуществляется контроль расхода продуктов при приготовлении горячих напитков?
 - А) На глаз.
 - Б) С использованием технологических карт и контрольных весов.
 - В) Только по отчету в конце смены.
6. Срок хранения свежесваренного кофе в термосе (без потери качества)?
 - А) Не более 1 часа.

- Б) Не более 3 часов.
 В) Не более 6 часов.
7. В чем заключается контроль ХАССП при получении продуктов?
 А) Проверка только внешнего вида.
 Б) Проверка целостности упаковки, сроков годности и сопроводительных документов.
 В) Проверка только цены.
8. Какое правило хранения действует для открытой пачки сухого молока?
 А) Хранить в открытом виде на полке.
 Б) Пересыпать в маркированную емкость, хранить в холодильнике.
 В) Хранить при комнатной температуре.
9. Что необходимо делать при обнаружении продуктов с истекшим сроком годности?
 А) Использовать в первую очередь.
 Б) Заморозить.
 В) Немедленно изъять из оборота (списать).
10. В каком документе фиксируются условия хранения (температура, влажность)?
 А) В журнале бракеража пищевых продуктов.
 Б) В журнале контроля температурного режима холодильного оборудования.
 В) В технологической карте.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответы	Кол-во баллов
1	Б	3
2	Б	3
3	А	3
4	Б	3
5	Б	3
6	В	3
7	А	3
8	Б	3
8	В	3
9	Б	3

Критерии оценок:

Менее 21 баллов – оценка 2 («Неудовлетворительно»)

21-23баллов – оценка 3 («Удовлетворительно»)

24-26 баллов – оценка 4 («Хорошо»)

27-30 баллов – оценка 5 («Отлично»)

Критерии оценки

Критерии оценки ответов на устные вопросы и задания:

«Отлично» - студент полностью, без ошибок, ответил на устные вопросы задания.

«Хорошо» - студент ответил на устные вопросы задания, но допустил одну-две неточности или одну ошибку.

«Удовлетворительно» - студент ответил на устные вопросы задания, но допустил 4 неточности или 2 ошибки.

«Неудовлетворительно» - студент не ответил на устные вопросы задания

Критерии оценки выполнения письменных опросов:

«Отлично» - студент полностью, без ошибок, выполнил письменные задания, ответил на все вопросы.

«Хорошо» - студент выполнил письменные задания, ответил на вопросы, но допустил одну-две неточности или одну ошибку.

«Удовлетворительно» - студент выполнил письменные задания, ответил на вопросы, но допустил 4 неточности или 2 ошибки.

«Неудовлетворительно» - студент не выполнил письменные задания, не ответил на все вопросы.

Критерии оценки выполнения карточек-заданий:

«Отлично» - студент полностью, без ошибок, выполнил задания на карточках, ответил на все вопросы.

«Хорошо» - студент выполнил задания на карточках, ответил на вопросы, но допустил одну-две неточности или одну ошибку.

«Удовлетворительно» - студент выполнил задания на карточках, ответил на вопросы, но допустил 4 неточности или 2 ошибки.

«Неудовлетворительно» - студент не выполнил задания на карточках, не ответил на вопросы

Шкала оценивания тестовых работ

Преподаватель оценивает выполненную тестовую работу обучающегося согласно данной формуле и вносит результаты в протокол.

$$KU = \frac{n}{N}, \text{ где}$$

KU - коэффициент усвоения

n – количество правильно выполненных обучающимся существенных операций

N - общее количество существенных операций в тестовом листе

Если $KU > 0,7$, то материал усвоен.

Если $KU < 0,7$, то выставляется оценка «2»

если $0,7 < KU < 0,8$, то выставляется оценка «3»

если $0,8 < KU < 0,9$, то выставляется оценка «4»

если $0,9 \leq KU < 1$, то выставляется оценка «5»

3.Экзаменационные материалы (билеты)

3.1 Экзаменационные материалы (билеты) по МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Объекты контроля

№ п/п	Контролируемые темы
	МДК. 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	Раздел 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
1	Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков
2	Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков

Критерии оценок устных ответов на экзаменационные билеты

Оценка «5» (отлично) ставится, если

- Полно раскрыто содержание материала в объёме программы;
- Точно использованы профессиональные термины;
- Назначение, устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования освещены подробно, без ошибок;
- Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков освещены полностью, без ошибок;
- Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента освещены полностью, без ошибок;
- Ответ самостоятельный.

Оценка «4» (хорошо) ставится, если

- Раскрыто основное содержание материала;
- Правильно использованы профессиональные термины;
- Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков освещены достаточно подробно, с 1-2 неточностью;
- Назначение, устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования освещены достаточно подробно, с 1-2 неточностью;
- Ответ самостоятельный.
- Возможны 1-2 неточности в изложении материала, при использовании профессиональных терминов, которые исправляются с помощью преподавателя.

Оценка «3» (удовлетворительно) ставится, если

- Содержание учебного материала изложено фрагментарно, не всегда последовательно;
- Профессиональные термины используются с ошибками;
- Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков охарактеризованы с 1-2 ошибками;
- Назначение, устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования описаны неполно, допущено 1-2 ошибки;
- Ответ самостоятельный.

Оценка «2» (неудовлетворительно) ставится, если

- Основное содержание учебного материала не раскрыто;

- Не даются ответы на вспомогательные вопросы учителя;
- Допущены грубые ошибки в изложении материала, при использовании профессиональной терминологии.

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №1 МДК. 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1.Классификация, ассортимент холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, значение в питании. 2. Организация работы гранитора и правила безопасной эксплуатации. 3.Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению горячих напитков Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №2 МДК. 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1.Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента . Характеристика, последовательность этапов. 2.Организация работы шкафов холодильных и правила безопасной эксплуатации. 3.Организация работы мармита электрического для вторых блюд и правила безопасной эксплуатации. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №3 МДК. 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1.Способы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом ассортимента продукции. 2..Организация работы шкафов шоковой заморозки и правила безопасной эксплуатации. 3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных сладких блюд, десертов Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №4 МДК. 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1.Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции 2.Организация работы холодильных прилавков-витрин и правила безопасной эксплуатации. 3.Организация упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №5 МДК. 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1.Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 2.Организация работы холодильных столов, правила безопасной эксплуатации. 3.Виды, назначение посуды для приготовления сладких блюд и напитков, правила подбора и безопасного использования, правила ухода за ней. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №6 МДК. 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1.Правила безопасной организации работ при обработке сырья и приготовлении сладких блюд и напитков 2.Организация работы льдогенератора и правила безопасной эксплуатации. 3. Организация работы кофеварки гейзерного типа и правила безопасной эксплуатации. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №7 МДК. 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1. Санитарно-гигиенические требования к безопасности холодной и горячей кулинарной продукции. 2. Овоскоп: назначение, устройство, принцип действия и правила безопасной эксплуатации 3. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №8 МДК. 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1. Организация и техническое оснащение технологического процесса обработки и подготовки сырья для приготовления сладких блюд и напитков: свежих плодов, ягод, консервированных, сушёных, замороженных плодов, ягод, дополнительных ингредиентов для приготовления сладких блюд и напитков, хранения обработанных фруктов и ягод. 2. Организация работы пароконвектомата и правила безопасной эксплуатации. 3. Организация работы холодильных салатетты, правила безопасной эксплуатации. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №9 МДК. 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1. Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления холодных сладких блюд и холодных напитков: общие сведения.. 2. Организация работы миксера, правила безопасной эксплуатации. 3. Виды, назначение посуды для приготовления сладких блюд и напитков, правила подбора и безопасного использования, правила ухода за ней. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №10 МДК. 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1. Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению фруктов, ягод натуральных с сахаром, молоком, сливками, фруктовых салатов. 2. Организация работы вращающейся жаровни электрической для выпечки блинчиков и правила безопасной эксплуатации. 3. Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №11 МДК. 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1. Организация и техническое оснащение рабочего места повара для порционирования компотов, киселей, фруктов в сиропе, приготовления молочных, фруктовых напитков, молочных коктейлей. 2. Организация работы блинницы и правила безопасной эксплуатации. 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №12 МДК. 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1. Организация и техническое оснащение рабочего места повара для приготовления желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбуков, кремов) 2. Организация работы жарочного шкафа и правила безопасной эксплуатации. 3. Виды, назначение посуды для приготовления сладких блюд и напитков, правила подбора и безопасного использования, правила ухода за ней. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №13 МДК. 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1. Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению замороженных сладких блюд (мороженого, парфе). 2. Организация работы кофемолки и правила безопасной эксплуатации. 3. Организация работы шкафа шоковой заморозки и правила безопасной эксплуатации. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №14 МДК. 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1. Организация и техническое оснащение рабочего места повара для порционирования и отпуска сладких блюд 2. Организация работы механизма для измельчения продуктов МС12-15 и правила безопасной эксплуатации. 3. Производственный инвентарь, инструменты, посуда для приготовления горячих сладких блюд, десертов, напитков, правила подбора и безопасного использования, правила ухода за ними Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №15 МДК. 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1. Организация работы холодного цеха 2. Организация работы кипятильника электрического и правила безопасной эксплуатации. 3. Производственный инвентарь, инструменты, посуда для приготовления горячих сладких блюд, десертов, напитков, правила подбора и безопасного использования, правила ухода за ними Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №16 МДК. 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1.Виды технологического оборудования холодного цеха для приготовления холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 2.Организация работы кофе-ростера и правила безопасной эксплуатации. 3.Организация и техническое оснащение рабочего места повара для термостатирования сладких блюд Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №17 МДК. 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1.Организация работы универсальной кухонной машины (универсального привода) и правила безопасной эксплуатации. 2. Организация и техническое оснащение рабочего места повара для приготовления горячих сладких блюд: для приготовления фруктов в сиропе, отваров, сиропов для компотов, киселей, сладких напитков 3.Организация работы кофемашины и правила безопасной эксплуатации. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №18 МДК. 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1.Организация работы протирочной машины и правила безопасной эксплуатации. 2. Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению фруктов, жареных в тесте. 3. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №19 МДК. 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1. Организация работы машина для тонкой нарезки продуктов (слайсера) и правила безопасной эксплуатации. 2. Организация и техническое оснащение рабочего места повара для приготовления сладких блинчиков. 3. Организация работы вакуумной машины (аппарата) и правила безопасной эксплуатации. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №20 МДК. 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1. Организация работы куттера и правила безопасной эксплуатации. 2. Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению основ для пудинга, варки сладких каш, запекания пудинга, суфле, шарлотки; для термостатирования сладких блюд. 3. Организация работы аппарата для варки кофе на песке (ховоли) и правила безопасной эксплуатации. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №21 МДК. 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1. Организация работы аппарата для тонкого измельчения замороженных продуктов пакоджета и правила безопасной эксплуатации. 2. Организация и техническое оснащение рабочего места повара для термостатирования сладких блюд. 3. Организация работы кофеварки капельного типа и правила безопасной эксплуатации. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №____ от «__»_____ 202_ г	Экзаменационный билет №22 МДК. 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202__ г.
1.Организация работы соковыжималки и правила безопасной эксплуатации. 2.Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению горячих напитков 3. Организация работы кофеварки эспрессо и правила безопасной эксплуатации. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №____ от «__»_____ 202_ г	Экзаменационный билет №23 МДК. 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202__ г.
1.Организация работы взбивальных машин и правила безопасной эксплуатации. 2. Производственный инвентарь, инструменты, посуда для приготовления холодных сладких блюд, десертов, напитков, правила подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 3.Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №____ от «__»_____ 202_ г	Экзаменационный билет №24 МДК. 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202__ г.
1.Организация работы блендера и правила безопасной эксплуатации. 2.Производственный инвентарь, инструменты, посуда для приготовления горячих сладких блюд, десертов, напитков, правила подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 3.Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №25 МДК. 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1. Организация работы фризера машины и правила безопасной эксплуатации. 2. Весоизмерительные приборы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, правила подбора и безопасного использования, правила ухода за ними 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		

3.2 Экзаменационные материалы (билеты) по МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Объекты контроля

№ п/п	Контролируемые темы
	МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
3	Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
4	Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов
	Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента
5	Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента
6	Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента

Критерии оценок устных ответов на экзаменационные билеты

Оценка «5» (отлично) ставится, если

- Полно раскрыто содержание материала в объёме программы;
- Точно использованы профессиональные термины;
- Классификация, пищевая ценность, требования к качеству продуктов, поступающих в предприятия общественного питания охарактеризованы подробно, без ошибок;
- Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков освещены подробно, в определённой последовательности в соответствии с требованиями «Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий»;
- Ответ самостоятельный.

Оценка «4» (хорошо) ставится, если

- Раскрыто основное содержание материала;
- Правильно использованы профессиональные термины;
- Классификация, пищевая ценность, требования к качеству продуктов, поступающих в предприятия общественного питания охарактеризованы подробно;
- Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков освещены в определённой последовательности в соответствии с требованиями «Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий»;
- Ответ самостоятельный.

- Возможны 1-2 неточности в изложении материала, при использовании профессиональных терминов, которые исправляются с помощью преподавателя.

Оценка «3» (удовлетворительно) ставится, если

- Содержание учебного материала изложено фрагментарно, не всегда последовательно;
- Профессиональные термины используются с ошибками;
- Классификация, пищевая ценность, требования к качеству продуктов, поступающих в предприятия общественного питания охарактеризованы с 1-2 ошибками;
- Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков освещены в недостаточно полно или не в соответствии с требованиями «Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий»;

-Ответ самостоятельный.

Оценка «2» (неудовлетворительно) ставится, если

-Основное содержание учебного материала не раскрыто;

-Не даются ответы на вспомогательные вопросы учителя;

-Допущены грубые ошибки в изложении материала, при использовании профессиональной терминологии.

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202__ г	Экзаменационный билет №1 МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202__ г.
1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. 2.Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска пудингов. 3.Выбор посуды для отпуска горячих напитков, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202__ г	Экзаменационный билет №2 МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202__ г.
1.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд : проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование. 2. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска сладких блюд из яблок (шарлоток, штруделей, яблок в тесте и др.). 3.Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202__ г	Экзаменационный билет №3 МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202__ г.
1. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд: Желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием. 2. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска сладких блинчиков 3. Рецептуры, технология приготовления взвара. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №4 МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд:охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование. 2.Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, 3.Рецептуры, технология приготовления пунша Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №5 МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1.Подготовка свежих плодов и ягод для приготовления сладких блюд , особенности обработки и способы нарезки 2.Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд из теста. 3.Выбор посуды для отпуска горячих сладких блюд, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №6 МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1.Подготовка консервированных, свежемороженых, сушёных плодов и ягод для приготовления сладких блюд и напитковсвежих плодов и ягод для приготовления сладких блюд , особенности обработки и способы нарезки. 2.Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. 3.Рецептуры, технология приготовления и варианты подачи круассана. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №7 МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1.Подготовка сырья для приготовления сладких блюд и напитков: желеобразующих веществ, сыпучих продуктов, молока и молочных продуктов 2.Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). 3.Рецептуры, технология приготовления и варианты подачи холодных напитков на основе чая и кофе с мороженым. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №8 МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1.Подготовка сырья для приготовления сладких блюд и напитков: яиц и яичных продуктов, шоколада 2. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. 3.Рецептуры, технология приготовления и варианты подачи кваса Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №9 МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1.Технологический процесс приготовления и отпуска натуральных фруктов и ягод. 2.Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. 3. Рецептуры, технология приготовления, способы подачи чая Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №10 МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1.Технологический процесс приготовления и отпуска компотов 2.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. 3.Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска сладких блюд из яблок (шарлоток, штруделей, яблок в тесте и др.). Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №11 МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1.Технологический процесс приготовления и отпуска фруктов в сиропе. 2. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. 3.Рецептуры, технология приготовления грога Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №12 МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1.Технологический процесс приготовления и отпуска киселей. 2.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. 3.Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска пудингов Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №13 МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1. Технологический процесс приготовления и отпуска желе 2. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков 3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №14 МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1. Технологический процесс приготовления и отпуска муссов 2. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). 3. Рецептуры, технология приготовления глинтвейна Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №15 МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1. Технологический процесс приготовления и отпуска самбука . 2. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. 3. Рецептуры, технология приготовления, способы варки и подачи кофе. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №16 МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1. Технологический процесс приготовления и отпуска крема. 2. Рецептуры, технология приготовления и варианты подачи морсов. 3. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №17 МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1. Технологический процесс приготовления и отпуска мороженого. 2. Организация работы бариста. 3. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №18 МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. 2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд: глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование. 3. Рецептуры, технология приготовления какао Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №____ от «__»_____ 202__ г	Экзаменационный билет №19 МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202__ г.
1.Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов. 2.Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячего суфле. 3.Рецептуры, технология приготовления и варианты подачи молока и кисло-молочных продуктов. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №____ от «__»_____ 202__ г	Экзаменационный билет №20 МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202__ г.
1.Выбор посуды для отпуска холодных сладких блюд и напитков, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). 2.Рецептуры, технология приготовления какао и горячего шоколада Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол №____ от «__»_____ 202__ г	Экзаменационный билет №21 МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__»_____ 202__ г.
1.Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. 2.Рецептуры, технология приготовления и варианты подачи смузи. 3. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячего суфле. Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №22 МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1.Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). 2.Рецептуры, технология приготовления и варианты подачи свежееотжатых соков- фреш 3. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска сладких блинчиков Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №23 МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. 2. Рецептуры, технология приготовления и варианты подачи фруктово-ягодных прохладительных напитков. 3.Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд из теста Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		
ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №24 МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1.Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов. 2. Рецептуры, технология приготовления и варианты подачи лимонада. 3. Рецептуры, технология приготовления сбитня . Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		

ГБПОУ РО «МККПТ» Методическая комиссия профессиональных дисциплин Протокол № ____ от «__» _____ 202_ г	Экзаменационный билет №25 МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Заместитель директора по УПР _____ Е.Е.Гончарова «__» _____ 202_ г.
1. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд: смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание.. 2. Рецептуры, технология приготовления и варианты подачи коктейлей. 3. Рецептуры, технология приготовления, способы подачи чая Подпись преподавателя _____ (Э.В.Сафронова)		

ПРОТОКОЛ ЭКЗАМЕНА

по _____

(Наименование дисциплины, МДК, модуля)

в группе _____ курс _____

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Миллеровский кадетский профессиональный техникум»

(учреждение среднего профессионального образования, местонахождение)

Фамилия, имя, отчество председателя экзаменационной комиссии _____

Фамилия, имя, отчество преподавателя _____

Фамилия, имя, отчество ассистента _____

На экзамен явились _____ чел.

не явились _____ чел. _____

(ф.и.о)

Экзамен начался в _____ час. _____ мин.

Экзамен закончился в _____ час. _____ мин.

№ п/п	Фамилия, имя, отчество обучающегося	Номер билета, вариант задания	Оценка
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			

13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			

Особые мнения членов комиссии об оценках ответов отдельных обучающихся

Запись о случаях нарушений установленного порядка экзаменов и решение
экзаменационной комиссии

Дата проведения экзамена «_____» _____ 20__ г.
Дата внесения в протокол отметок «_____» _____ 20__ г.

Председатель экзаменационной комиссии

Члены комиссии:

Преподаватель _____

Ассистент _____

4. КОС по учебной практике УП. 04

Рассмотрено на заседании
методической комиссии
профессиональных дисциплин
Протокол № от « ____ » _____ 20 ____ г.

Утверждаю
Заместитель директора по УПР
_____ Гончарова Е. Е.
« ____ » _____ 20 ____ г.

Задания для дифференцированного зачета по учебной практике гр 5

ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Оцениваемые компетенции: ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК4.4, ПК 4.5, ОК 01; ОК 02; ОК 03;
ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 09

ТЕКСТ ЗАДАНИЯ:

1. Организовать рабочее место, произвести обработку, приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд разнообразного ассортимента
2. Организовать рабочее место, произвести обработку, приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд разнообразного ассортимента
3. Организовать рабочее место, произвести приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных десертов разнообразного ассортимента.
4. Организовать рабочее место, произвести приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих десертов разнообразного ассортимента.
5. Организовать рабочее место, произвести приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
6. Организовать рабочее место, произвести приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

Подготовленный продукт:

1. Приготовленные холодные сладкие блюда.
2. Приготовленные горячие сладкие блюда
3. Приготовленные холодные десерты
4. Приготовленные горячие десерты
5. Приготовленные холодные напитки.
6. Приготовленные горячие напитки

Время приготовления – 3 ч

Задание №1

1. Приготовление, творческое оформление и отпуск блюда многослойное желе из фруктов.

Задание №2

1. Приготовление, творческое оформление и отпуск блюда кисель молочный густой.

Задание №3

1. Приготовление, творческое оформление и отпуск блюда яблоки в тесте.

Задание № 4

1. Приготовление, творческое оформление и отпуск блюда шарлотка бисквитная с карамелью.

Задание №5

1. Приготовление, творческое оформление и отпуск блюда крешенки клубничные.

Общие критерии оценки выполнения практических работ

Критерии оценки результата освоения компетенций профессионального модуля .

«Отлично» - обучающийся правильно, без ошибок выполнил практическое задание

«Хорошо» - обучающийся выполнил практическое задание, но допустил одну-две неточности или одну ошибку.

«Удовлетворительно» - обучающийся выполнил практическое задание, но допустил 4 неточности или 2 ошибки.

«Неудовлетворительно» - обучающийся не выполнил практическое задание

ПРОТОКОЛ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

по учебной практике **УП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** по профессиональному модулю

ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

в группе _____ по профессии __ 43.01.09 Повар, кондитер

Мастер п/о _____ Колотухина Ирина Евгеньевна _____

ФИО полностью

Всего по списку _____, присутствовало _____ чел.

Не явились _____

Дата проведения « _____ » _____ 20__ г.

№ п/п	Фамилия, имя, отчество студентов	Оценка
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		
26		
27		

Мастер п/о _____ / _____ Колотухина И. Е. _____ /

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ОБУЧАЮЩИХСЯ ГРУППЫ №5
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

по ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

в организации: ГБПОУ РО «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»

в объеме 108 час с «__»____20__г. по «__»____20__г.

Виды и объём работ, выполненные обучающимися во время учебной практики:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество студентов/ Виды работ, выполненных обучающимися во время учебной практики	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. /ПК 4.1; ОК 01 – ОК 07, ОК.09	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента./ ПК 4.2; ОК 01 – ОК 07, ОК.09	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента./ ПК 4.3; ОК 01 – ОК 07, ОК.09	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента./ ПК 4.4; ОК 01 – ОК 07, ОК.09	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.//. ПК 4.5 ОК 01 – ОК 07, ОК.09	Итоговая оценка
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							

8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							

Дата «__»____20__г.

И. Е. Колотухина
М.П.

5. КОС по производственной практике ПП.04

5.1. Дневник-отчёт производственной практики ПП.04

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Ростовской области**

«Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»

**ДНЕВНИК - ОТЧЁТ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

обучающегося _____

по профессии *43.01.09 Повар, кондитер*

группы _____

курс / 2 / 3

учебный год _____

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Место прохождения производственной практики/наименование предприятия _____

Наставник _____
(ФИО полностью, должность)

Сроки проведения практики с « _____ » _____ 20__ г. по « _____ » _____ 20__ г.

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Место прохождения производственной практики/наименование предприятия _____

Наставник _____
(ФИО полностью, должность)

Сроки проведения практики с « _____ » _____ 20__ г. по « _____ » _____ 20__ г.

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Место прохождения производственной практики/наименование предприятия _____

Наставник _____
(ФИО полностью, должность)

Сроки проведения практики с « _____ » _____ 20__ г. по « _____ » _____ 20__ г.

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента

Место прохождения производственной практики/наименование предприятия _____

Наставник _____
(ФИО полностью, должность)

Сроки проведения практики с « _____ » _____ 20__ г. по « _____ » _____ 20__ г.

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Место прохождения производственной практики/наименование предприятия _____

Наставник _____
(ФИО полностью, должность)

Сроки проведения практики с « _____ » _____ 20__ г. по « _____ » _____ 20__ г.

I. ПАМЯТКА ОБУЧАЮЩЕМУСЯ

1. Производственная практика является составной частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования. Практика по профилю профессии направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии.

2. Продолжительность рабочего дня практиканта должна соответствовать времени, установленному трудовым законодательством Российской Федерации для соответствующих категорий работников.

3. Дневник учёта учебно–производственных работ при прохождении производственной практики – это основной документ трудовой деятельности

4. Обучающиеся техникума при прохождении производственной практики на предприятиях, в учреждениях, организациях обязаны:

- выполнять задания, предусмотренные программами практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;
- сформировать портфель достижений, включающий всю документацию (свидетельства о квалификации, сертификаты, выполненные задания, отчеты, характеристики и т.д.), подтверждающие результаты освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики.

5. Порядок заполнения дневника:

5.1. Дневник заполняется обучающимся согласно графика прохождения производственной практики;

5.2. Руководителями практики от предприятия заполняются графы: «Замечания руководителя», «Оценка и подпись» напротив каждого вида работ выполняемого практикантом;

5.3. Дневник заполняется разборчиво, синими чернилами;

5.4. Все графы и формы дневника должны быть полностью заполнены, заверены подписью руководителя практики с расшифровкой (ФИО) и печатью предприятия.

5.5. По окончании практики, дневник сдается руководителю практики от техникума.

6. При выходе на публичную защиту производственной практики в ОУ, тщательно проверяется содержание дневника, производственная характеристика и отчёт о прохождении производственной практики.

7. При отсутствии дневника, характеристики и отчёта или его неполном заполнении, обучающийся не допускается до защиты отчёта о прохождении производственной практики, а также сдаче экзамена квалификационного.

Ознакомлен _____ (ФИО обучающегося,
подпись)

Техника безопасности при работе в поварском и кондитерском цехах

Учащийся обязан придерживаться правил внутреннего распорядка предприятия;

В случае производственной травмы следует для оказания помощи обратиться в травмопункт и немедленно сообщить о случившемся непосредственному своему наставнику;

Учащийся обязан выполнять действующие правила пожарной безопасности;

Работать на неисправном оборудовании запрещается.

1. Общие требования безопасности.

К самостоятельной работе с оборудованием в кулинарном и кондитерском производстве допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

Работающие должны соблюдать правила внутреннего распорядка, установленные режимы труда и отдыха.

При работе с оборудованием кулинарного и кондитерского производства (жарочные шкафы, электрические и газовые плиты, дробильные, взбивальные, тестораскаточные машины и т. п.)

возможно воздействие на работающих следующих опасных производственных факторов:

- подвижные части механического оборудования, перемещаемое сырье, полуфабрикаты, посуда;
- поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса оборудования и отсутствия диэлектрического коврика;
- термические ожоги при касании руками нагретых поверхностей оборудования, а также горячей жидкостью или паром;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенный уровень инфракрасной радиации;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях инструмента, оборудования, инвентаря, тары;
- физические перегрузки.

Работник (обучающийся) должен быть обеспечен санитарной одеждой и средствами индивидуальной защиты: халат хлопчатобумажный или куртка, фартук белый хлопчатобумажный, колпак белый или косынка белая хлопчатобумажные. Полотенце, рукавицы хлопчатобумажные.

Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний кондитер (обучающийся) обязан:

- коротко стричь ногти;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, после посещения туалета (желательно дезинфицирующим)
- не допускается носить ювелирные украшения, покрывать ногти лаком.

Работники (обучающиеся), допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности и со всеми обучающимися проводится внеплановый инструктаж по охране труда.

2. Требования безопасности перед началом работы.

Надеть санодезду, убрать волосы под косынку (колпак), подвернуть рукава одежды до локтя или застегнуть их у кисти рук. Не рекомендуется закалывать иголками санодезду и держать в карманах булавки, стеклянные и другие бьющиеся и острые предметы.

Привести в порядок свое рабочее место для безопасной работы и проверить:

- исправность и холостой ход оборудования путем осмотра и кратковременного его включения;
- надежность заземления корпуса электрооборудования, других электрических приборов, наличие диэлектрических ковриков на полу около них;
- состояние жареной поверхности, наличие поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа.

Включить вытяжную вентиляцию.

При обнаружении, каких – либо неполадок или неисправностей в оборудовании, работник (обучающийся) обязан немедленно заявить об этом заведующему производством (мастеру п./о) и до устранения их к работе не приступать.

3. Требования безопасности во время работы.

Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм работника, он обязан максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать электрошкафы, секции электроплит или переключать их на меньшую мощность.

Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ следует:

- соблюдать технологические процессы приготовления кондитерских изделий;
- операций по просеиванию муки, сахарной пудры производить на специально оборудованных рабочих местах;
- прокалывать в печах новые формы, противни и листы до использования их для выпечки. Не использовать для выпечки формы и листы с нагаром.

Очистку подовых листов от остатков продуктов, уборку полок, стеллажей выполнять с помощью щеток, ершей, деревянных лопаток.

Для работы с жарочным шкафом подготовить для выпечки исходные полуфабрикаты.

Довести температуру в жарочном шкафу до установленной нормы в зависимости от исходных изделий.

Соблюдать осторожность при открывании жарочного шкафа во избежание ожогов лица и дыхательных путей раскаленным воздухом.

Во избежание ожогов рук ставить и вынимать противни с выпечкой из жарочного шкафа, используя полотенце или прихватки.

Следить за температурой жарочного шкафа, не допускать его перегрева.

Не оставлять без присмотра включенный жарочный шкаф.

При работе на взбивальной машине устанавливайте бачок и веник при выключенном электроприводе.

Производите загрузку продуктов в емкость оборудования при выключенном электродвигателе.

Не кладите руки на борта оборудования.

Производите ручную загрузку, выгрузку продукта и отбор проб после остановки электродвигателя взбивальной машины.

Не снимайте резервуар и взбиватели до остановки электродвигателя взбивальной машины.

Производите накатывание и скатывание сменной дежи с платформы машины при верхнем положении месильного рычага и при выключенном электродвигателе. Не пользуйтесь подкатными дежами с неисправными запирающими устройствами.

Не проталкивайте тесто руками, не подсовывайте руки под ограждения и не протирайте вальцы работающей тестораскаточной машины.

Не перемешивайте руками орехи при работе на ореходробилке.

Не поправляйте бисквитные заготовки во время работы бисквиторезательной машины. Не собирайте обрезки во время работы бисквиторезательной машины вблизи струнно-резательного устройства.

Зачищайте ножи от остатков продукта скребками после остановки машины.

Снимать с плиты и переносить бачки с горячим сахарным сиропом вдвоем, в рукавицах. При этом крышка бачка должна быть снята, а его объем заполнен не более чем на $\frac{3}{4}$.

Производите нарезку монолита масла вручную с помощью струн с рукоятками. Не тяните руками за струну.

Не включайте паровые котлы и электрические автоклавы при отсутствии воды в пароводяной рубашке.

Не включайте котлы и автоклавы до загрузки их продуктом. Не выгружайте (не выливайте) сахарные смеси до отключения нагрева.

Следите за показаниями манометра, не допускайте превышения давления в пароводяной рубашке котла выше допустимого.

Не открывайте кран уровня воды и не заливайте воду в пароводяную рубашку нагретого пищеварочного котла.

Для разбивания яиц пользоваться специальным приспособлением. Не разбивать яйца ножом.

Соблюдать осторожность при работе с эссенциями, моющими и дезинфицирующими растворами, не допускать их разбрызгивания. Концентрация растворов не должна превышать:

- кальцинированной соды (для обработки) – 0,5%
- хлорамина 0,5% или хлорной извести – 2,0% (для дезинфекции).

Хранить дезинфицирующий раствор для яиц в промаркированной посуде с закрытой крышкой в специально выделенном месте. Переносить бачки с дезинфицирующими растворами вдвоем.

4. Требования безопасности в аварийной ситуации.

При возникновении неисправности в работе теплового оборудования (срабатывании предохранительного клапана, парении подтекание воды, неисправность автоматики и т. п.), а так же нарушения защитного заземления его корпуса работу прекратить, оборудование отключить от сети и сообщить об этом заведующему производством.

При коротком замыкании и загорании теплового оборудования, немедленно отключить его от сети и приступить к тушению очага возгорания с помощью углекислотного или порошкового огнетушителя.

При появлении запаха газа в помещении немедленно прекратить пользование газоиспользующими установками, перекрыть краны к установкам и на установках, сообщить об этом зав. производством.

При получении травмы или поражения электрическим током немедленно отключить оборудование от сети, оказать пострадавшему первую помощь, при необходимости отправить его в ближайшее медицинское учреждение, сообщив об этом зав. производством (мастеру п./о).

При разливе жидкости, жира немедленно убрать ее с пола.

В случае если разбилась столовая посуда, осколки ее не убирать с пола руками, а пользоваться при этом веником или щеткой и совком.

5. Требования безопасности по окончании работы.

Выключить тепловое и электрооборудование, при выключении из розетки не дергать за шнур.

Не охлаждать нагретую поверхность плиты и другого жарочного оборудования водой.

После отключения газоиспользующих установок снять накидные ключи с пробковых кранов.

Произвести санитарную обработку оборудования, рабочего стола, посуды и кухонного инвентаря.

Провести влажную уборку пищеблока и выключить вытяжную вентиляцию. Доложить об этом руководителю.

Снять саноддежду, тщательно вымыть лицо и руки с мылом.

Ознакомлен _____ / _____ /

Характеристика профессиональной деятельности обучающихся в соответствии с ФГОС

Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

1. Объектами профессиональной деятельности учащихся являются:
 - основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
 - технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
 - посуда и инвентарь;
 - процессы и операции приготовления продукции питания.

Обучающийся по профессии Повар, кондитер должны владеть основными видами профессиональной деятельности и обладать профессиональными компетенциями:

	ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного

	ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

НАПРАВЛЕНИЕ
НА ПРАКТИКУ ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 Повар, кондитер

1. Общие сведения

Фамилия, имя, отчество _____

Курс группа _____

Срок практики с _____.202__ года по _____ 202__ года

Место практики по договору _____

Содержание практики по учебному плану:

ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

М. П. _____ Зам. директора по УПР _____/Гончарова Е. Е./
(подпись)

2. Движение по практике

Выбыл из ГБПОУ РО «МККПТ» _____

Прибыл на практику _____

Приступил к работе _____

Отметка о переводах по практике (дата переводов, места, на которые переводятся обучающиеся) _____

Отметка об окончании практики _____

Дополнительные сведения _____

Место Печати. _____ **Руководитель практики** _____
(подпись)

- ----- линия отреза - - - - - линия отреза - - - - -

Талон к направлению № _____

Извещение о прибытии обучающегося на место практики

Обучающийся _____
(фамилия, имя, отчество)

прибыл _____
(дата прибытия и место практики)

М.П. _____ **Начальник отдела кадров** _____
(подпись)

ЛИЧНАЯ КАРТОЧКА ИНСТРУКТАЖА
по безопасным методам работы, производственной санитарии
и противопожарной безопасности студента

Ф.И.О студента-практиканта

1. Инструктаж на рабочем месте
проведен на

(наименование предприятия, учреждения, организации)

Инструктаж провел(а) _____

Ф.И.О. лица проводившего инструктаж)

Подпись _____ Дата _____ 202__ г _____

Инструктаж получил(а) и усвоил(а)

Подпись студента _____ Дата _____ 202__ г _____

2. Разрешение на допуск к работе

Разрешено допустить к самостоятельной работе студента _____

по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Руководитель
(Начальник отдела) _____ (_____)

Дата _____

Место Печати.

Общие сведения и перечень выполняемых работ.

1. Характеристика предприятия.

1.1. Полное

наименование _____

1.2. Местонахождение предприятия, адрес _____

1.3. Характеристика подразделения, где проходил практику:

1.3.1. Режим работы (указать время,

бч) _____

2. Цели и задачи практики

Закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

3. Виды и объем выполняемых работ:

Наименование модуля	Виды профессиональной деятельности (ВПД)	Осваиваемые компетенции	Количество часов
ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1 - ПК 4.5	144
Всего часов			144

4. Руководство практикой

Руководители практики от учебного заведения:

Мастер производственного обучения _____ *Колотухина И. Е.*
тел. 2-36-67

Руководитель практики от
предприятия _____

(ф.и.о., должность, образование, стаж работы, тел.)

Тематический план производственной практики
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации
холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного
ассортимента

№ п/п	Дата дд.мм.гг	Содержание работы практики	Количество во часов	Оценка	Подпись
1	2	3	4	5	6
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					

10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
15.					
16.					
17.					
18.					
19.					

20.		_____			

21.		_____			

22.		_____			

23.		_____			

24.		_____			

Руководитель практики _____ / _____ /
Место Печати

Аттестационный лист
по производственной практике по ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка
к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного
ассортимента

Ф.И.О. _____

№ группы __, **профессия** 43.01.09 Повар, кондитер, курс 3

Место проведения практики (наименование, юридический адрес организации)

Время проведения практики с «__» _____ 202__ г. по «__» _____ 202__ г.
в объеме 144 часа.

Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время производственной практики:

Оцениваемые компетенции:	Виды работ	Уровень освоения (базовый, средний, высокий)	Качество выполненных работ соответствует (да, нет)
ПК 4.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	1. Инструктаж по технике безопасности, организация рабочего места, санитарно – гигиенические правила. 2. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение фруктовых салатов. 3. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение желированных десертов разнообразного ассортимента. 4. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение кремов разнообразного ассортимента. 5. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение муссов и суфле разнообразного ассортимента.	_____	_____
ПК 4.2.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	6. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение самбуков разнообразного ассортимента. 7. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение блюд из свежих плодов и ягод разнообразного ассортимента (шарлотки, яблоки в тесте). 8. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение горячих сладких блюд разнообразного ассортимента: муссов, желе, суфле, сладких соусов.	_____	_____
ПК 4.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	9. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение пудингов, ягодных и фруктовых киселей разнообразного ассортимента. 10. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение желированных блюд.	_____	_____
ПК 4.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление	11.Приготовление, творческое оформление,	_____	_____

и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. ПК 4.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	подготовка к реализации, хранение мороженого 12. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение горячих сладких блюд разнообразного ассортимента, в том числе региональных (каша гурьевская). 13 Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение горячих сладких блюд из теста разнообразного ассортимента: гренки, крутоны, запеканки 14 Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение горячих сладких блюд из теста разнообразного ассортимента: блинчики, штрудель 15. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение чая (черный, зеленый, травяной) разнообразного ассортимента. 16. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение кофе разнообразного ассортимента (глясе, латте и пр.). 17. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение фруктовых напитков и отваров, компотов: 18. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение фруктовых напитков: лимонад, фреш, сок, крюшон 19. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение фруктовых напитков: региональный (квас). 20. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение коктейлей фруктовых, молочных, смузи. 21. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение какао, чая (черный, зеленый, травяной, мате и т.д.). 22. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение кофе (по – турецки, по – арабски и т.д.) разнообразного ассортимента. 23. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение горячих напитков (какао, шоколада), в том числе регионального ассортимента (взвар). 24. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета		
---	---	--	--

Все профессиональные компетенции, предусмотренные программой производственной практики, освоены/не освоены

Уровень освоения (*базовый, средний, высокий*)

_____ (оценка)

Дата _____ 202__ г.

Подпись руководителя практики

Место печати.

/ФИО, должность/

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Ф.И.О. _____

курс __, **№ группы** __, **профессия** 43.01.09 Повар, кондитер

Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес

Время проведения практики (бч) _____

1. Оценка степени выраженности следующих качеств студентов при помощи заданных шкал (обведите цифру, соответствующую степени выраженности оцениваемого качества)

5 – качество выражено в максимальной степени;

4 – качество выражено хорошо;

3 – качество выражено на среднем уровне;

2 – качество выражено ниже среднего уровня;

1 – качество выражено слабо или практически отсутствует.

Ориентированность на работу	1 2 3 4 5
Творческий подход к выполнению возложенных обязанностей	1 2 3 4 5
Умение применять на практике теоретические знания	1 2 3 4 5
Ответственное отношение к работе	1 2 3 4 5
Любые вопросы, касающиеся его работы, старается решить самостоятельно, но не боится обратиться за советом	1 2 3 4 5
Способен быстро разобраться в вопросах, выделить узловые моменты	1 2 3 4 5
К работе относится с интересом, старается все сделать добросовестно	1 2 3 4 5
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1 2 3 4 5
Рациональное использование рабочего дня (опоздания, уход с работы раньше времени), соблюдение трудовой дисциплины	1 2 3 4 5
Доброжелательность, умение обращаться с посетителями (клиентами, гостями, сотрудниками)	1 2 3 4 5
Умение адаптироваться в новом коллективе, коммуникабельность	1 2 3 4 5
Соблюдение правил техники безопасности и охраны труда	1 2 3 4 5
Знание правил эксплуатации и умение использовать инструмент и оборудование	1 2 3 4 5
Культура речи, умение вести диалоги, аккуратность, опрятный внешний вид	1 2 3 4 5

Руководитель практики от предприятия

(должность)

(подпись)

(расшифровка подписи)

Место печати

« ____ » _____ 202__ г.

5.2. Задания для дифференцированного зачёта по производственной практике ПП.04

Рассмотрено на заседании
методической комиссии
профессиональных дисциплин
Протокол № от « ____ » _____ 20 ____ г.

Утверждаю
Заместитель директора по УПР
_____ Гончарова Е. Е.
« ____ » _____ 20 ____ г.

Задания для дифференцированного зачета по производственной практике
ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих
сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Оцениваемые компетенции: ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК4.4, ПК 4.5, ОК 01; ОК 02; ОК
03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 09

ТЕКСТ ЗАДАНИЯ:

1. Организовать рабочее место, произвести обработку, приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд разнообразного ассортимента
2. Организовать рабочее место, произвести обработку, приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд разнообразного ассортимента
3. Организовать рабочее место, произвести приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных десертов разнообразного ассортимента.
4. Организовать рабочее место, произвести приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих десертов разнообразного ассортимента.
5. Организовать рабочее место, произвести приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
6. Организовать рабочее место, произвести приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

Подготовленный продукт:

1. Приготовленные холодные сладкие блюда.
2. Приготовленные горячие сладкие блюда
3. Приготовленные холодные десерты
4. Приготовленные горячие десерты
5. Приготовленные холодные напитки.
6. Приготовленные горячие напитки

Время приготовления – 3 ч

Задание №1

1. Приготовление, творческое оформление и отпуск бананового десерта

Задание №2

1. Приготовление, творческое оформление и отпуск мусса яблочного

Задание №3

1. Приготовление, творческое оформление и отпуск гренков с плодами и ягодами

Задание №4

1. Приготовление, творческое оформление и отпуск блюда самбука абрикосового.

Задание №5

1. Приготовление, творческое оформление и отпуск крема ванильного из сметаны

Общие критерии оценки выполнения практических работ

Критерии оценки результата освоения компетенций профессионального модуля .

«Отлично» - обучающийся правильно, без ошибок выполнил практическое задание

«Хорошо» - обучающийся выполнил практическое задание, но допустил одну-две неточности или одну ошибку.

«Удовлетворительно» - обучающийся выполнил практическое задание, но допустил 4 неточности или 2 ошибки.

«Неудовлетворительно» - обучающийся не выполнил практическое задание

ПРОТОКОЛ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

по производственной практике ПП. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента по

ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

в группе __ курс ____ Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

ГБПОУ РО «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»
(учреждение среднего профессионального образования, местонахождение)

В количестве - _144_ час.

Фамилия, имя, отчество мастера п/о Колотухина Ирина Евгеньевна

Дата проведения дифференцированного зачета «__» ____ 20__ г.

На дифференцированный зачет явились _____ чел.

не явились _____ чел. _____

№ п/п	Фамилия, имя, отчество студентов	Оценка
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		
26		
27		

Мастер п/о _____ / ____ Колотухина И. Е. _____ /

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ОБУЧАЮЩИХСЯ ГРУППЫ №
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

по ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

в организации: ГБПОУ РО «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»

в объеме 434 часа с «_04_»_09_2025г. по «_21_»_04_2026г.

Виды и объём работ, выполненные обучающимися во время производственной практики:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество студентов/ Виды работ, выполненных обучающимися во время производственной практики	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. /ПК 4.1; ОК 01 – ОК 07, ОК.09	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента./ ПК 4.2; ОК 01 – ОК 07, ОК.09	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента./ ПК 4.3; ОК 01 – ОК 07, ОК.09	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента./ ПК 4.4; ОК 01 – ОК 07, ОК.09	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.//. ПК 4.5 ОК 01 – ОК 07, ОК.09	Итоговая оценка
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							

9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							

Дата «_21_»_04_2026г.

_____И. Е. Колотухина
М.П.

6. КОС для экзамена (квалификационного) по ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Рассмотрено на заседании
методической комиссии
профессиональных дисциплин
Протокол № от «___» _____ 20 г.

Утверждаю
Заместитель директора по УПР
_____ Гончарова Е. Е.
«___» _____ 20 г.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ

Пп ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Оцениваемые компетенции: ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК4.4, ПК 4.5; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 5; ОК 06, ОК 07, ОК9

ТЕКСТ ЗАДАНИЯ:

1. Организовать рабочее место, произвести обработку, приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд разнообразного ассортимента
2. Организовать рабочее место, произвести обработку, приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд разнообразного ассортимента
3. Организовать рабочее место, произвести приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных десертов разнообразного ассортимента.
4. Организовать рабочее место, произвести приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих десертов разнообразного ассортимента.
5. Организовать рабочее место, произвести приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
6. Организовать рабочее место, произвести приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

Подготовленный продукт:

1. Приготовленные холодные сладкие блюда.
2. Приготовленные горячие сладкие блюда
3. Приготовленные холодные десерты
4. Приготовленные горячие десерты
5. Приготовленные холодные напитки.
6. Приготовленные горячие напитки

Время приготовления – 3 ч

Задание №1

1. Приготовить мусс клюквенный.
2. Выполнить порционирование, оформление, подачу блюд.
3. Провести презентацию и бракераж блюд.

Задание №2

1. Приготовить блюдо самбук абрикосовый.
2. Выполнить порционирование, оформление, подачу блюд.
3. Провести презентацию и бракераж блюд.

Задание №3

1. Приготовить пудинг сухарный.
2. Выполнить порционирование, оформление, подачу блюд.
3. Провести презентацию и бракераж блюд.

Задание №4

1. Приготовить шарлотку с яблоками
2. Выполнить порционирование, оформление, подачу блюд.
3. Провести презентацию и бракераж блюд.

Экспертный лист

Критерии оценки результата освоения компетенций профессионального модуля **ПМ. 04**

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Подготовленный продукт / осуществлённый процесс (оценка + /-)

№ п/п	ФИО					
	Критерии оценки выполнения					
	ПК 4.1 –ПК 4.5; ОК 01—ОК 07, ОК 09					
1	Соблюдение требований к внешнему виду: наличие полного комплекта санитарной одежды.					
2	Адекватный выбор и целевое использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления горячих блюд)					
3	Подготовка рабочего места, выбор, безопасная эксплуатация оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами					
4	Адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, в соответствии с технологическими требованиями					
5	Оценка наличия, проверка органолептическим способом качества, безопасности обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;					
6	Обеспечение хранения обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты					
7	Взвешивание продуктов, соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, подготовки и применения пряностей и приправ					
8	Выбор, применение, комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов					
9	Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, в соответствии с требованиями рецептуры, последовательности приготовления					
10	Творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных для подачи с учетом соблюдения выхода порций.					
11	Оценка качества готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.					
12	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования.					
13	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, десертов, напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции, соблюдение режимов хранения.					
14	Ведение расчетов, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос, консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе; владение профессиональной терминологией					
	ИТОГО:					

Председатель комиссии: _____

Члены комиссии: _____

Э.В. Сафронова

И. Е. Колотухина

Критерии оценки выполнения ПМ

Экспертная оценка индивидуальных достижений по результатам промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой

Процент результативности	Экспертная оценка	
	Оценка	Вербальный аналог
90-100 % (13-14 показателей)	5	Отлично
70-90 % (10-12 показателей)	4	Хорошо
50-70% (7-9 показателей)	3	Удовлетворительно
Менее 50 % (Менее 6 показателей)	2	Неудовлетворительно

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Дата: _____

405

Число студентов на экзамене/зачете

Из них, получивших

«отлично»-

«хорошо»-

«удовлетворительно»-

«неудовлетворительно»-

Число студентов, не явившихся на экзамен/зачет _____

Председатель экзаменационной комиссии _____ (_____)

Члены экзаменационной комиссии квалификационного экзамена:

Преподаватель спец.дисциплин _____/Э.В. Сафронова_/

Мастер п/о _____/ И.Е. Колотухина /

_____ (_____)

_____ (_____)

7. Оценочные средства для ГИА в форме демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09

Перечень результатов, демонстрируемых на ГИА

Оцениваемые основные виды деятельности и профессиональные компетенции	Описание выполняемых в ходе процедур ГИА заданий
Демонстрационный экзамен	
1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Демонстрирует реальные производственные условия для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Демонстрирует реальные производственные условия для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Демонстрирует реальные производственные условия для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобальной шкалы в пятибалльную

Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации КОД. По результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена применяется схема перевода баллов из стобальной шкалы в оценки по пятибалльной шкале.

Схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобальной шкалы в пятибалльную

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00-49,99 %	50,00-64,99 %	65,00-89,99 %	90,00-100 %
Количество баллов	0-37,4	37,5-48,6	48,7-67,4	67,5-75

План
проведения демонстрационного экзамена профильного уровня
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Центр проведения демонстрационного экзамена:	Государственное бюджетное профессиональное учреждение Ростовской области «Тарасовский многопрофильный техникум»
Адрес площадки проведения демонстрационного экзамена:	346092 Ростовская область, Тарасовский район, станица Митякинская, ул. Ленина, д.13
ID демонстрационного экзамена:	
Даты проведения (включая С-1):	
Образовательная организация участников демонстрационного экзамена:	Государственное бюджетное профессиональное учреждение Ростовской области «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»
Профессия/Специальность:	43.01.09 Повар, кондитер

День	Время	Мероприятия (действия участников ДЭ)
Подготовительный день С-1	08:00 – 08:20	Получение главным экспертом задания демонстрационного экзамена
		Проверка готовности проведения демонстрационного экзамена, заполнение Акта готовности/не готовности
	08:20 – 08:30	Заполнение Протокола о распределении обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной группы
	08:30 – 10:00	Инструктаж Экспертной группы по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
	10:00 – 10:30	Регистрация участников демонстрационного экзамена, распределение рабочих мест (жеребьевка)
	10:30 – 11:00	Инструктаж участников по охране труда и техника безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
	11:00 – 13:30	Ознакомление участников с заданием, с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией и заполнение Протокола. Написание меню, корректировка списка сырья
День 1	07:30 – 07:45	Подготовка площадки
	07.45 – 08:00	Инструктаж. Подготовка рабочего места
	08:00 – 12:00	Выполнение задания (1 смена)

		<u>Модуль 1. Приготовление, оформление и реализация горячего блюда.</u> Приготовить три порции горячего блюда из мяса птицы (курица), используя котлетную или рубленную массу с фаршем. <u>Модуль 2. Приготовление, оформление и реализация мучного кондитерского изделия</u> Приготовить 10 штук мучного кондитерского изделия на основе заварного теста; обязательный компонент – заварной крем, рецептура на выбор участника. <u>Модуль 3. Приготовление, оформление и реализация холодного блюда</u> Приготовить три порции холодной вегетарианской закуски на выбор участника
	12:00 – 12:15	Уборка рабочего места
	12:15 – 12:30	Оценивание экспертами рабочего места после уборки
	12:30 – 13:30	Работа экспертов, оформление ведомостей и протоколов
	12:30 – 13:30	Подготовка площадки к следующей смене
	13:45 – 14:00	Инструктаж. Подготовка рабочего места
	14:00 – 18:00	Выполнение задания (2 смена) <u>Модуль 1. Приготовление, оформление и реализация горячего блюда.</u> Приготовить три порции горячего блюда из мяса птицы (курица), используя котлетную или рубленную массу с фаршем. <u>Модуль 2. Приготовление, оформление и реализация мучного кондитерского изделия</u> Приготовить 10 штук мучного кондитерского изделия на основе заварного теста; обязательный компонент – заварной крем, рецептура на выбор участника. <u>Модуль 3. Приготовление, оформление и реализация холодного блюда</u> Приготовить три порции холодной вегетарианской закуски на выбор участника
	18:00 – 18:15	Уборка рабочего места
	18:15 – 18:30	Оценивание экспертами рабочего места после уборки
	18:30 – 19:00	Работа экспертов, оформление ведомостей и протоколов
	18:30 – 19:00	Подготовка площадки к следующей смене
	19:00 – 19:30	Внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола
День 2	07:30 – 07:45	Подготовка площадки
	07.45 – 08:00	Инструктаж. Подготовка рабочего места
	08:00 – 12:00	Выполнение задания (1 смена) <u>Модуль 1. Приготовление, оформление и реализация горячего блюда.</u> Приготовить три порции горячего блюда из мяса птицы (курица), используя котлетную или рубленную массу с фаршем. <u>Модуль 2. Приготовление, оформление и реализация мучного кондитерского изделия</u>

		Приготовить 10 штук мучного кондитерского изделия на основе заварного теста; обязательный компонент – заварной крем, рецептура на выбор участника.
		<u>Модуль 3. Приготовление, оформление и реализация холодного блюда</u> Приготовить три порции холодной вегетарианской закуска на выбор участника
	12:00 – 12:15	Уборка рабочего места
	12:15 – 12:30	Оценивание экспертами рабочего места после уборки
	12:30 – 13:30	Работа экспертов, оформление ведомостей и протоколов
	12:30 – 13:30	Подготовка площадки к следующей смене
	13:45 – 14:00	Инструктаж. Подготовка рабочего места
	14:00 – 18:00	Выполнение задания (2 смена)
		<u>Модуль 1. Приготовление, оформление и реализация горячего блюда.</u> Приготовить три порции горячего блюда из мяса птицы (курица), используя котлетную или рубленную массу с фаршем.
		<u>Модуль 2. Приготовление, оформление и реализация мучного кондитерского изделия</u> Приготовить 10 штук мучного кондитерского изделия на основе заварного теста; обязательный компонент – заварной крем, рецептура на выбор участника.
		<u>Модуль 3. Приготовление, оформление и реализация холодного блюда</u> Приготовить три порции холодной вегетарианской закуска на выбор участника
	18:00 – 18:15	Уборка рабочего места
	18:15 – 18:30	Оценивание экспертами рабочего места после уборки
	18:30 – 19:00	Работа экспертов, оформление ведомостей и протоколов
	18:30 – 19:00	Подготовка площадки к следующей смене
	19:00 – 19:30	Внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола
День 3	07:30 – 07:45	Подготовка площадки
	07:45 – 08:00	Инструктаж. Подготовка рабочего места
	08:00 – 12:00	Выполнение задания (1 смена)
		<u>Модуль 1. Приготовление, оформление и реализация горячего блюда.</u> Приготовить три порции горячего блюда из мяса птицы (курица), используя котлетную или рубленную массу с фаршем.
		<u>Модуль 2. Приготовление, оформление и реализация мучного кондитерского изделия</u> Приготовить 10 штук мучного кондитерского изделия на основе заварного теста; обязательный компонент – заварной крем, рецептура на выбор участника.
		<u>Модуль 3. Приготовление, оформление и реализация холодного блюда</u> Приготовить три порции холодной вегетарианской закуска на выбор участника

	12:00 – 12:15	Уборка рабочего места
	12:15 – 12:30	Оценивание экспертами рабочего места после уборки
	12:30 – 14:00	Внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола

Необходимые приложения

1) КОД 43.01.09-1-2026

<https://bom.firpo.ru/file/public/117850/КОД%2043.01.09-1-2026%20Том%201.pdf>

2) Программа государственной итоговой аттестации по основной профессиональной программе по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер