

Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Белгородский техникум общественного питания»

**МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих
десертов**

Методические рекомендации по подготовке к экзамену
для обучающихся по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Методические рекомендации по подготовке к экзамену разработаны в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания», рабочей программы ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Рассмотрены и приняты на заседании ПЦК преподавателей
и мастеров производственного
обучения кулинарного профиля

Протокол от «16» августа 2016 г. № 1

Председатель Н.П.Шпак

Приняты на заседании
Методического Совета

Протокол от «16» августа 2016 г. № 1

Председатель С.Н. Болотина

Утверждены
заместителем директора
по учебной работе

О.А. Сушко
«30» августа 2016г.

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Белгородский техникум
общественного питания»

Разработчик:

Беседина Ольга Владимировна, преподаватель спецдисциплин ОГАПОУ
«Белгородский техникум общественного питания»

СОДЕРЖАНИЕ

		Стр.
1.	Пояснительная записка	4
2.	Требования к результатам освоения образовательной программы	6
3.	Перечень вопросов к экзамену	9
4.	Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы	12

1. Пояснительная записка

Методические рекомендации по подготовке к экзамену разработаны для обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в соответствии с учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания».

Цель: проверка соответствия уровня освоения МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов, т.е. знаний, умений и освоенные обучающимися общих компетенции в соответствии с требованиями ФГОС.

Вид контроля: итоговая аттестация.

Форма контроля: экзамен.

Форма заданий: экзаменационные билеты.

Время на проведение: 30 мин.

Оборудование: ручка, экзаменационные билеты, калькуляторы, сборник рецептур.

Материалы экзамена по МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов составлены на основе ФГОС среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Содержательный аспект экзамена: 20 билетов, включающих содержание следующих разделов:

- 1. Организация технологических процессов производства и приготовление сложных холодных десертов.*
- 2. Организация технологических процессов производства и приготовление сложных горячих десертов.*

В каждом билете 2 теоретических вопроса и 1 вопрос практический - решение задач/ составление схем.

Инструкция для студентов

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания – 30 мин

Основным источником подготовки к экзамену являются:

1. Конспект лекций.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/ авт.-сост.: Здобнов А.И., Цыганенко В.А. -К.: ООО «Издательство Арий», М: ИКТЦ «Лада», 2010.

3. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи: Учебник.- М.: Деловая литература, 2009.

4. Интернет-ресурсы:

<http://www.pitportal.ru> -Ассоциация предприятий общественного питания. <http://www.normacs.ru> - Сборники нормативов

К сдаче экзамена допускаются обучающиеся, имеющие положительную текущую аттестацию по изучаемым разделам МДК 05.01, выполнившие все практические работы, задания по самостоятельной внеаудиторной работе.

Результаты экзамена фиксируются в зачетной ведомости, переносятся в журнал и выставляется в зачетную книжку обучающегося.

Результаты экзамена объявляются в день сдачи экзамена.

Критерии оценивания решения ситуационной задачи

На «отлично» оценивается задание, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выполнит последовательность решения задачи, и ответит на дополнительные вопросы.

Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками выполнит последовательность решения задачи с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками решил ситуационную задачу. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами решения, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если обучающийся имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по решению задач. Допустил существенные ошибки, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике.

2. Требования к результатам освоения образовательной программы

Целью овладения **профессионального модуля** является освоение теоретических знаний в области организации и производства сложных холодных и горячих десертов, приобретения умений их приготовления, а также формирования необходимых компетенций.

Задачи:

- усвоение основных понятий в указанной области;
- изучение технологических процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов и приобретение соответствующих умений;
- формирование умений работать с нормативно-технической и технологической документацией;
- разрабатывать ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- овладение умениями проводить контроль качества продукции.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции.

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;

- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию.

знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;

- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

Освоить профессиональные (ПК) и общие (ОК) компетенции:

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. Перечень вопросов и задач к экзамену по МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.

1. Значение сладких блюд в питании. Классификация, ассортимент.
2. Рациональное использование, совместимость взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении сладких блюд. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску сладких блюд.
3. Физико-химические изменения, происходящие при приготовлении сложных десертов: осмос, набухание, диффузия.
4. Изменение белков, жиров, углеводов происходящие при тепловой обработке продуктов.
5. Изменение вкуса, аромата и массы при тепловой обработке продуктов.
6. Виды зернопродуктов. Отличительные особенности состава и пищевой ценности, характеристика отдельных видов, хозяйственно-ботанических, помолологических и ампелогрофических сортов.
7. Виды овощей, плодов и орехов, используемых для производства. Требования к качеству, упаковка, хранение.
8. Продукты переработки – сушеные, быстрозамороженные, стерилизованные баночные консервы.
9. Виды жиров используемых для приготовления сладких блюд. Технологические свойства пищевых жиров.
10. Виды молочных продуктов используемых для приготовления сладких блюд: молоко, сливки, кисломолочные продукты, сыры, масло сливочное. Технологические свойства молочных белков.
11. Характеристика яиц и яичных продуктов для приготовления сладких блюд. Технологические свойства яичных белков.
12. Классификация, ассортимент, подготовка к использованию желирующих веществ: крахмалов (картофельного, кукурузного, модифицированных); студнеобразователей (агара, пектина, желатина, фулцелларана, агароида).
13. Классификация, ассортимент, подготовка к использованию пищевых красителей (натуральных, растительных, синтетических: тартразина и индигокармина).
14. Классификация, ассортимент, подготовка к использованию: пищевых ароматических эссенций, ванилина. Требования безопасности при использовании пищевых добавок.
15. Классификация, ассортимент, подготовка к использованию: сладких многоатомных спиртов (сорбита, ксилита) и интенсивных подсластителей: сахарина, аспартама. Требования безопасности при использовании пищевых добавок.
16. Организация технологической линии по приготовлению десертов. Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления десертов.

17. Организация работы холодного цеха, рабочего места в горячем цехе для приготовления горячих десертов. Техническое оснащение технологического процесса приготовления десертов.
18. Безопасные условия эксплуатации механического, теплового, холодильного оборудования и инвентаря, инструментов в процессе приготовления десертов.
19. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для сладких блюд: плодов, ягод (свежих, быстрозамороженных, сушеных), сиропов, фруктово-ягодных пюре.
20. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для сладких блюд: взбитых сливок, сметаны, яичных белков, сладкой яично-молочной смеси («льезон», «шарлотт»).
21. Использование быстрозамороженных десертных полуфабрикатов при приготовлении сладких блюд: яблок целых, половинками или четвертинками в сахарном сиропе, яблок протертых с сахаром.
22. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов.
23. Технология приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных и горячих десертов.
24. Ассортимент, назначение, технология приготовления начинок, глазури, сладких соусов и сиропов, используемых при приготовлении и отпуске сложных холодных и горячих десертов.
25. Характеристика методов приготовления сложных холодных десертов: варка, тушение, вымачивание, растирание, смешивание, проваривание, карамелизация. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов.
26. Технология приготовления холодных десертов из натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей. Ассортимент, характеристика.
27. Технологический процесс приготовления и отпуска фруктов и ягод (свежих, быстрозамороженных), фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, компотов из плодов и ягод, фруктов в сиропе. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Способы сервировки, варианты оформления.
28. Ассортимент, приготовление и правила отпуска железированных сладких блюд. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов. Дефекты: виды, причины возникновения, меры предупреждения.
29. Технология приготовления и правила отпуска железированных сладких блюд: многослойного желе, муссов, кремов, суфле. Режимы хранения и реализации. Способы сервировки, варианты оформления.
30. Технология приготовления и правила отпуска: террина, пая, тирамису, чизкейка. Режимы хранения и реализации. Способы сервировки, варианты оформления.
31. Технология приготовления и правила отпуска: мороженое с сиропом, щербета, бланманже, мороженое «Сюрприз». Режимы хранения и реализации. Способы сервировки, варианты оформления.
32. Ассортимент, характеристика сложных холодных напитков. Технология приготовления национальных холодных напитков. Требования к качеству, режиму хранения и реализации. Способы сервировки, варианты оформления.
33. Характеристика методов приготовления сложных горячих десертов: смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных

жидкостях. Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов.

34. Характеристика методов приготовления сложных горячих десертов: глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю». Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов.

35. Технология приготовления суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши. Ассортимент, характеристика. Особенности приготовления и отпуска, требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации. Способы сервировки, варианты оформления.

36. Технология приготовления сложных горячих блюд из яблок. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Способы сервировки, варианты оформления.

37. Технологический процесс приготовления фондю и фламбе. Особенности приготовления и отпуска фруктового фондю, десертов фламбе. Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации. Способы сервировки, варианты оформления.

38. Технология приготовления сложных горячих десертов из плодовых овощей и фруктов. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Способы сервировки, варианты оформления.

39. Технология приготовления белков в шоколаде, снежков из шоколада. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Способы сервировки, варианты оформления.

40. Технологический процесс приготовления горячих напитков. Правила порционирования, варианты отпуска напитков, в том числе заказных, банкетных, фирменных. Горячие напитки с вином. Способы сервировки, варианты оформления.

Задачи и технологические схемы.

1. Определить, сколько потребуется молока для приготовления 50 порций какао с молоком выходом 200 мл.

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

3. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 140 порций компота из свежих плодов и ягод.

4. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 200 порций компота из свежих плодов и ягод.

5. Рассчитайте количество продуктов, необходимых для приготовления 150 порций киселя из клюквы.

6. Рассчитайте количество продуктов, необходимых для приготовления 300 порций компота из яблок и слив. Если масса порции 200 г.

7. Рассчитайте, сколько яблок понадобится для приготовления 20 порций яблок в кляре с яблочным соусом. Масса порции стандартная.

8. Рассчитайте, сколько сухого молока потребуется для приготовления 30 порций сухарного пудинга.

9. Рассчитайте, сколько абрикосового соуса нужно приготовить для яблочного пудинга, если масса соуса на порцию была увеличена на 10 г. Известно, что для приготовления пудинга было взято 4 кг яблок.

10. Рассчитайте, сколько нужно взять желатина, чтобы получилось 50 порций крема, если масса порции 100 г.

11. Составить технологическую схему приготовления блюда «Пудинг хемпширский» (№ 78, Зарубежная кухня).
12. Составить технологическую схему приготовления блюда «Крем яблочный с ванильным соусом» (№ 232, Зарубежная кухня).
13. Составить технологическую схему приготовления блюда «Крем банановый» (№ 128, Зарубежная кухня).
14. Составить технологическую схему приготовления блюда «Грис-халва с орехами» (№ 229, Зарубежная кухня).
15. Составить технологическую схему приготовления блюда «Груши в сиропе» (№ 129, Зарубежная кухня).
16. Составить технологическую схему приготовления блюда «Желе из малины» (№ 231, Зарубежная кухня).
17. Составить технологическую схему приготовления блюда «Напиток освежающий из вишен» (№ 281, Зарубежная кухня).
18. Составить технологическую схему приготовления блюда «Снег американский» (№ 909, Зарубежная кухня).
19. Составить технологическую схему приготовления блюда «Палочки ореховые» (№ 910, Зарубежная кухня).
20. Составить технологическую схему приготовления блюда «Яблоки в карамели» (№ 922, Зарубежная кухня).

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

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29.
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 2007.
4. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»
5. ГОСТ Р 50763-07 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
6. ГОСТ Р 50762-07 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий».
7. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
8. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

Основная литература:

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: Деловая литература, 2009.
2. Павлова Л.В., Смирнова В.А. Практические занятия по технологии приготовления пищи. Экономика, 2010.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.- М.: АСАДЕМА, 2011.

4. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания.- Ростов-на -Дону, Феникс, 2010.

Дополнительные источники:

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи – Ростов - на-Дону: Феникс, 2007.

2. Матюхина З.П. Физиология питания, санитария и гигиена.- М.: Мастерство,2002.

3. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров.- Ростов – на -Дону.: Феникс,2003.

4. Перетятко Т.И. Организация учета и калькуляции.- Ростов - на- Дону Феникс,2005.

5. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания.- М.: ИНФРА,2007.

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:
<http://www.pitportal.ru> -Ассоциация предприятий общественного питания. <http://www.normacs.ru> - Сборники нормативов.