МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Режевской политехникум»

Утверждаю:

Директор ГАПОУ СО «Режевской политехникум»

_____ С.А.Дрягилева

от «16» июня 2017г.

Комплект оценочных средств
для проведения промежуточной аттестации
в рамках основной образовательной программы (ОПОП)
по программам подготовки специалистов среднего звена

МДК 05.01. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОФОРМЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ

19.02.01 Технология продукции общественного питания

Реж, 2017

Рассмотрено: на заседании предметно-цикловой комиссии протокол № 11 от «15» июня 2017 г.

Одобрено: на заседании методического совета техникума протокол № 11 от «16» июня 2017 г.

Разработчик:

Рякова Любовь Васильевна – преподаватель , высшая квалификационная категория

I. Паспорт комплекта оценочных средств

1. Область применения комплекта оценочных средств

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения **МДК 05.01. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОФОРМЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ.**

1.3. Цели и задачи междисциплинарного курса – требования к результатам освоения курса:

Целью изучения курса «Технология приготовления и оформления сложных холодных и горячих десертов» является:

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:

- органолептическим методом 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

Таблица 1

Результаты освоения (объекты оценивания)	**Основные показатели оценки результата и их критерии**	**Тип задания; № задания**	**Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)**
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;	- знание ассортимента сложных холодных и горячих десертов; - знание критерий оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов; - знание органолептического метода определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов; - знание видов технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; - знание методов приготовления сложных холодных и горячих десертов; - знание технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;	Выполнение тестового задания	*Экзамен*

- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;	- знание технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, каши гурьевской, снежков, шоколадно-фруктовых фондю, десертов фламбе;		
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;	- знание правил охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;		
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;	- знание вариантов комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;		
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;	- знание вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;		
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;	- знание начинок, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;		
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;	- знание вариантов оформления и техники декорирования сложных холодных и горячих десертов;		
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;	- знание актуальных направлений приготовления холодных и горячих десертов;		
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;	- знание сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;		
- температурный режим	- знание температурного		

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 **Уметь:** - органолептическим методом оценивать качество продуктов; - использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; - проводить расчеты по формулам; - выбирать и безопасно пользоваться производственным	режима охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; - знание температурного и санитарного режима приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов; - знание требований к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов; - знание основных характеристик готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов; - знание требований к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов - органолептическим методом оценивает качество продуктов; - использует различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; - проводит расчеты по формулам; - выбирает и безопасно пользуется		

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;	производственным инвентарем и технологическим оборудованием; - выбирает варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; - принимает решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; - выбирает способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; - оценивает качество и безопасность готовой продукции; - оформляет документацию		

2. Комплект оценочных средств

2.1. Задания для проведения экзамена (*теоретическое задание)*

Текст задания:
Тест №1 (приложение №1)
Тест №2 (приложение №2)
Тест №3 (приложение №3)
Инструкция по выполнению теста (приложение №4)

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное образовательное учреждение
среднего профессионального образования Свердловской области
«Режевской политехникум»

Специальность/профессия: технология продукции общественного питания

Учебная дисциплина (МДК, ПМ): МДК05.01. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОФОРМЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ

Курс: 3

Инструкция по выполнению экзаменационного теста
для студентов 3 курса, изучивших междисциплинарный курс МДК 05.01.
Уважаемый студент!

Вам предлагается выполнить экзаменационный тест, содержащий задания по окончании изучения междисциплинарного курса МДК 05.01.
Тест состоит из 20 заданий.
Вы должны выполнить предложенные Вам тестовые задания за 90 минут и занести ответы на выданный лист в соответствии с номерами задания.
На выданном листе вам необходимо указать в верхнем правом углу свою фамилию и инициалы, номер группы и номер теста.
Перед тем как Вы приступите к ответам, внимательно ознакомьтесь со всеми заданиями теста.
Ответы на задания должны быть четкими и полными.
Оценка тестовых заданий производится по следующим критериям:
- каждый полный правильный ответ оценивается в 2 балла;
- неправильный ответ _____ в 0 баллов
Вам необходимо набрать максимальное количество – 40 баллов.

Желаем успехов!

Приложение 1

Экзаменационный тест №1

1.Объясните причины того, что десерты рекомендуется употреблять в ограниченном количестве
2.Оцените значимость десертов для организма человека
3.Предложите новую классификацию десертов
4.Раскройте особенности подачи фруктовых салатов
5.Предложите способ, позволяющий фруктам не пересыхать и не прилипать к противню во время запекания
6.Предложите варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов
7.Сравните тесто кляр и жидкое тесто (темпура), а затем обоснуйте их роль при приготовлении десертов

8.Составьте схему приготовления крема «Сабайон»
9.Объясните причины того, что в процессе приготовления крема животные сливки плохо взбиваются
10.Раскройте следующие понятия:
А. Бланманже - …
Б. Меренги - …
В. Фламбе - …
Г. Суфле - …
11.Укажите условия запекания меренгов
12.Перечислите ассортимент десертных кремов и укажите их отличительные признаки
13.Приведите примеры того, чем мусс отличается от холодного суфле
14.Предложите варианты подачи и оформления горячих десертов
15.Разработайте план по организации процесса приготовления холодных десертов
16.Определите возможные критерии оценки качества горячих десертов
17.Составьте технологическую схему приготовления клюквенного мусса
18.Предложите варианты начинок, соусов для отдельных холодных десертов
19.Выберите производственный инвентарь и технологическое оборудование для приготовления горячих десертов
20.Раскройте правила замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов

Приложение 2

Экзаменационный тест №2

1.Объясните причины того, что десерты следует подавать во время приема пищи в последнюю очередь
2.Оцените значимость вин в приготовлении сложных десертов и приведите примеры сочетания их с некоторыми десертами
3.Раскройте правила приготовления салатов из цитрусовых плодов
4.Предложите способы запекания фруктов и укажите в чем их суть
5.Объясните причины того, что яичные белки плохо взбиваются
6.Составьте технологическую схему приготовления шоколадного крема-брюле
7.Раскройте следующие понятия:
А. Крем шантильи - …
Б. Сорбе - …
В. Пай - …
Г. Тирамису - …
8.Укажите условия выпечки суфле
9.Перечислите ассортимент меренгов и укажите их отличительные особенности
10.Приведите примеры сыров, которые возможны для приготовления десертов и укажите их качественные показатели
11.Предложите варианты подачи и оформления холодных десертов
12.Разработайте план по организации процесса приготовления горячих десертов
13.Определите возможные критерии оценки качества холодных десертов
14.Составьте технологическую схему приготовления шоколадно-молочного желе
15.Предложите варианты глазури для отдельных холодных и горячих десертов
16. Выберите производственный инвентарь и технологическое оборудование для приготовления холодных десертов
17.Раскройте правила охлаждения основ для приготовления сложных холодных десертов
18.Составьте поэтапную последовательность приготовления чизкейка

19.Перечислите положительные стороны использования силиконовых форм при приготовлении сложных холодных и горячих десертов
20.Изложите собственное мнение по поводу квалификации работников, которые занимаются приготовление десертов

Приложение 3

Экзаменационный тест №3

1.Объясните причины того, что десерты следует подавать во время приема пищи в последнюю очередь
2.Оцените значимость вин в приготовлении сложных десертов и приведите примеры сочетания их с некоторыми десертами
3.Предложите новую классификацию десертов
4.Раскройте особенности подачи фруктовых салатов
5.Объясните причины того, что яичные белки плохо взбиваются
6.Составьте технологическую схему приготовления шоколадного крема-брюле
7.Сравните тесто кляр и жидкое тесто (темпура), а затем обоснуйте их роль при приготовлении десертов
8.Составьте схему приготовления крема «Сабайон»
9.Раскройте следующие понятия:
А. Крем шантильи -
Б. Сорбе - …
В. Пай - …
Г. Тирамису - …
10.Укажите условия выпечки суфле
11.Предложите варианты подачи и оформления холодных десертов
12.Разработайте план по организации процесса приготовления горячих десертов
13.Приведите примеры того, чем мусс отличается от холодного суфле
14.Предложите варианты подачи и оформления горячих десертов
15.Предложите варианты глазури для отдельных холодных и горячих десертов
16. Выберите производственный инвентарь и технологическое оборудование для приготовления холодных десертов
17.Составьте технологическую схему приготовления клюквенного мусса
18.Предложите варианты начинок, соусов для отдельных холодных десертов
19.Раскройте правила замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.
20.Перечислите положительные стороны использования силиконовых форм при приготовлении сложных холодных и горячих десертов.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА		
Ф.И.О. студента _____ группа № _____		
Задание: Тест № _____		
Результаты освоения	**Критерии оценки результата**	**Отметка о выполнении**

<table>
<tr><td>(объекты оценки)</td><td>(в соответствии с разделом 1 «Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств)</td><td></td></tr>
<tr><td>- знание ассортимента сложных холодных и горячих десертов;

- знание критерий оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;

- знание органолептического метода определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;

- знание видов технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;

- знание методов приготовления сложных холодных и горячих десертов;

- знание технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;

- знание технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, каши гурьевской, снежков, шоколадно-фруктовых</td><td>Тест содержит 20 заданий, каждый правильный ответ задания оценивается в 2 балла, неправильный ответ – 0 баллов.
Максимальное количество - 40 баллов.
<u>Оценка тестового задания проводится следующим образом:</u>
<table><tr><td>Количество баллов</td><td>Полученная оценка</td></tr><tr><td>37-40 баллов</td><td>отлично</td></tr><tr><td>30-36 баллов</td><td>хорошо</td></tr><tr><td>20-29 баллов</td><td>удовлетворительно</td></tr><tr><td>Менее 20 баллов</td><td>неудовлетворительно</td></tr></table></td><td></td></tr>
</table>

фондю, десертов фламбе; - знание правил охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; - знание вариантов комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов; - знание вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; - знание начинок, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; - знание вариантов оформления и техники декорирования сложных холодных и горячих десертов; - знание актуальных направлений приготовления холодных и горячих десертов; - знание сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; - знание температурного режима охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; - знание температурного и санитарного режима приготовления и подачи разных типов сложных		

холодных и горячих десертов; - знание требований к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов; - знание основных характеристик готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов; - знание требований к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов - органолептическим методом оценивает качество продуктов; - использует различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; - проводит расчеты по формулам; - выбирает и безопасно пользуется производственным инвентарем и технологическим оборудованием; - выбирает варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;		

- принимает решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; - выбирает способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; - оценивает качество и безопасность готовой продукции; - оформляет документацию		

Подписи экзаменаторов:

_____

_____

_____

Дата проведения « ____» _____ 20 _____