



Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Зам.начальника колледжа
по учебно-методической работе
М.С. Агеева

ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ

МДК 05.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ
ДЕСЕРТОВ

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации
в форме экзамена в рамках программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

МО-19.02.10.МДК.05.01.ФОС

РАЗРАБОТЧИК


Преподаватель колледжа: Судьбина Н.А.

ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ


Судьбина Н.А.

ГОД РАЗРАБОТКИ

2020


	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО- 19.02.10.МДК.05.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ	С.2/25

Фонд оценочных средств разработан на основе профессиональных компетенций Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования №384 от 22.04.2014 г.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.МДК.05.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ	С.3/25

Содержание

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.....	4
1.1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.....	4
1.2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ	4
1.3 ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ПРОГРАММЫ МДК 05.01	5
1.4 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ МДК 05.01, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ	6
2 КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ ПО МДК 05.01	17
2.1 ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ЭКЗАМЕНУ ПО МДК 05.01, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ НА ЭКЗАМЕНЕ В 7-М СЕМЕСТРЕ	20

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.МДК.05.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ	С.4/25

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1 Область применения фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения МДК 05.01 "Технология приготовления сложных горячих и холодных десертов" программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

1.2 Результаты освоения

В результате освоения программы данного МДК 05.01 осуществляется комплексная проверка у обучающегося освоения следующих профессиональных и общих компетенций.

Профессиональные компетенции:

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

- общие компетенции

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


ОК 2. Организовать собственную деятельность, выбирать типовые 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,

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.МДК.05.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ	С.5/25


ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за 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.

1.3 Формы контроля и оценивания программы МДК 05.01

Элемент МДК 05.01	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточный контроль	Текущий контроль
МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	7-й семестр Экзамен	-устный опрос; -наблюдение за выполнением практических и лабораторных работ - контроль результата выполнения самостоятельных работ; -тестирование; -работа на интерактивных занятиях;

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГУ»	
Файл: МО- 19.02.10.МДК.05.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ	С.6/25

1.4 Результаты освоения программы МДК 05.01, подлежащие проверке

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения
Экзамен; 7 семестр				
УМЕТЬ				
У.1 органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных холодных и горячих десертов	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК.1-9	Текущий контроль: -- оценка выполнения и защита лабораторных работ №1-7 --оценка выполнения и защита практических занятий № 2, 3, 4, 6, 7 -тестирование. -Промежуточная аттестация –экзамен	Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов и приборов. Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий. Точность и результативность выполнения предлагаемых действий. Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности.	Соблюдение органолептической оценки на основании НТД для ПОП
У.2 использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК.1-9	Текущий контроль: оценка выполнения и защита лабораторных работ №1-7 -тестирование. -Промежуточная аттестация –экзамен	Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов и приборов. Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий. Точность и результативность выполнения предлагаемых действий. Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности	Соблюдение различных способов приготовления в соответствии с требованиями НТД с использованием технологического оборудования и инвентаря: -ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СПТ, ТТК, ТК; -действующих Сборников рецептур блюд для ПОП.
У.3 проводить расчеты по формулам;	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК.1-9	Текущий контроль: оценка выполнения и защита лабораторных работ №1-7 --оценка выполнения и защита практических занятий № 4, 5, 6 -тестирование. -Промежуточная аттестация –экзамен	Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов и приборов. Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий. Точность и результативность выполнения предлагаемых действий. Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности.	Соблюдение расчетов согласно НТД для ПОП: - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СПТ, ТТК, ТК; -действующих Сборников рецептур блюд для ПОП; --«Методика учета сырья, товаров и производства в предприятиях питания различных форм собственности» от 12.08.1994 г. № 1-1098/32-2

*Документ управляется программными средствами 1С Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся 1С Колледж*



Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения
У.4 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК.1-9	Текущий контроль: -- оценка выполнения и защита лабораторных работ №1-7 --оценка выполнения и защита практических занятий № 1 -тестирование. -Промежуточная аттестация – экзамен	Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов и приборов. Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий. Точность и результативность выполнения предлагаемых действий. Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности	Выбор инвентаря и соблюдение безопасного использования его в соответствии с требованиями НТД ПОП: - ГОСТ «Услуги общественного питания. Классификация предприятий»; -приказа МТ СССР от 09.02.1997 г №38 Норм оснащения ПОП посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем; - технической документации на оборудование.
У.5 выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК.1-9	Текущий контроль: -- оценка выполнения и защита лабораторных работ №1-7 -тестирование. -Промежуточная аттестация – экзамен	Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов и приборов. Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий. Точность и результативность выполнения предлагаемых действий. Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности.	Соблюдение безопасности в соответствии с требованиями НТД ПОП: --СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условия хранения пищевых продуктов. -СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов ; -ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СПТ, ТТК, ТК



Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения
У.6 принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК.1-9	Текущий контроль: оценка выполнения и защита лабораторных работ №1-7 --оценка выполнения и защита практических занятий № 1-7 -тестирование. -Промежуточная аттестация – экзамен	Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов и приборов. Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий. Точность и результативность выполнения предлагаемых действий. Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности	Соблюдение способов и приемов подготовки в соответствии с требованиями НТД ПОП: --СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. -СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов ; -ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СПТ, ТТК, ТК; -действующих Сборников рецептур блюд для ПОП; ГОСТ «Услуги общественного питания. Классификация предприятий».
У.7 выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК.1-9	Текущий контроль: -- оценка выполнения и защита лабораторных работ №1-7 -тестирование. -Промежуточная аттестация – экзамен	Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов и приборов. Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий. Точность и результативность выполнения предлагаемых действий. Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности.	Соблюдение безопасности в соответствии с требованиями НТД ПОП: --СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. -СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов ; -ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СПТ, ТТК, ТК



Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
У.8 оценивать качество и безопасность готовой продукции	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК.1-9	Текущий контроль: оценка выполнения и защита лабораторных работ №1-7 --оценка выполнения и защита практических занятий № 3, 4,5,7 -тестирование. -Промежуточная аттестация – экзамен	Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов и оборудования, инвентаря и приспособлений. Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий. Точность и результативность выполнения предлагаемых действий. Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности.	Соблюдение безопасности качества в соответствии с требованиями НТД ПОП: --СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условия хранения пищевых продуктов. -СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов; -ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СПТ, ТТК, ТК
У.9 оформлять документацию	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК.1-9	Текущий контроль: оценка выполнения и защита лабораторных работ №1-7 --оценка выполнения и защита практических занятий № 3, 4,5,7 -тестирование. -Промежуточная аттестация – экзамен	Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов и оборудования, инвентаря и приспособлений. Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий. Точность и результативность выполнения предлагаемых действий. Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности	Ведение документации согласно принятым нормативам



Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
ЗНАТЬ:				
3.1. ассортимент сложных холодных и горячих десертов	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК.1-9	Текущий контроль: -устный опрос -проверка выполнения вне-аудиторной самостоятельной работы №1-6 -тестирование. Промежуточная аттестация – экзамен	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.	ассортимент реализуемой продукции согласно ГОСТ «Услуги общественного питания. Классификация предприятий»
3.2 основные критерии оценки качества готовых сложных и горячих холодных десертов	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК.1-9	Текущий контроль: -устный опрос -проверка выполнения вне-аудиторной самостоятельной работы №1-6 -тестирование. Промежуточная аттестация – экзамен	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.	<i>Соответствие продукции требованиям НТД –ГОСТ, ОСТ, ТУ,ТИ, СанПиН, СТП.</i>
3.3 органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК.1-9	Текущий контроль: -устный опрос -проверка выполнения вне-аудиторной самостоятельной работы №1-11 -тестирование. Промежуточная аттестация – экзамен	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.	<i>Соответствие данной продукции требованиям НТД – ГОСТ, ОСТ, ТУ,ТИ, СанПиН, СТ</i>




Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
3.4 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК.1-9	Текущий контроль: -устный опрос -проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы №1-4 -тестирование. Промежуточная аттестация – экзамен	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.	<i>Соответствие видов оборудования и инвентаря согласно НТД:</i> -ГОСТ 30389-2013.. -приказа МТ СССР от 09.02.1997 г №38 Норм оснащения ПОП посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем; - технической документации на оборудование
3.5 методы приготовления сложных холодных и горячих десертов	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК.1-9	Текущий контроль: -устный опрос -проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы №1-11 -тестирование. Промежуточная аттестация – экзамен	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.	<i>Соблюдение технологических приемов на основании НТД:</i> - действующих сборников рецептов блюд для ПОП; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СТП, ТТК, ТК
3.6 технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК.1-9	Текущий контроль: -устный опрос -проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы №1-11 -тестирование. Промежуточная аттестация – экзамен	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.	<i>Соблюдение технологических приемов на основании НТД:</i> - действующих сборников рецептов блюд для ПОП; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СТП, ТТК, ТК



Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
3.7 технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно - фруктового фондю, десертов фламбе;	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК.1-9	Текущий контроль: -устный опрос -проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы №1-11 -тестирование. Промежуточная аттестация – экзамен	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами	<i>Соблюдение технологических приемов на основании НТД:</i> - действующих сборников рецептов блюд для ПОП; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СТП, ТТК, ТК
3.8 правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК.1-9	Текущий контроль: -устный опрос -проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы №2 -тестирование. Промежуточная аттестация – экзамен	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.	<i>Соблюдение технологии приготовления согласно НТД:</i> - действующих сборников рецептов блюд для ПОП; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СТП, ТТК, ТК; <i>Выполнение требований НТД:</i> -СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условия хранения пищевых продуктов. -СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов; -ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СТП, ТТК, ТК

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.МДК.05.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ	С.13/25

Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
3.9 варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов, варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК.1-9	Текущий контроль: -устный опрос -проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы №8-11 -тестирование. Промежуточная аттестация – экзамен	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.	<i>Соблюдение технологических приемов на основании НТД:</i> - действующих сборников рецептов блюд для ПОП; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СТП, ТТК, ТК-СанПиН 2.3.2.1078-01 <i>Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов ;</i> -ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СПТ, ТТК, ТК
3.10 начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК.1-9	Текущий контроль: -устный опрос -проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы №3 -тестирование. Промежуточная аттестация – экзамен	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.	Классификация, требования к качеству на основании НТД (ГОСТ, СанПиН, ОСТ, ТИ, ТУ)
3.11 варианты оформления и технику декорирования	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК.1-9	Текущий контроль: -устный опрос -проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы №10, 11 -тестирование. Промежуточная аттестация – экзамен	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.	Соблюдение подбора при приготовлении в соответствии с НТД: - действующих сборников рецептов блюд для ПОП; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СТП, ТТК, ТК



Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
3.12 актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК.1-9	Текущий контроль: -устный опрос -проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы №9, 10,11 -тестирование. Промежуточная аттестация – экзамен	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.	Соблюдение технологических приемов на основании НТД: - действующих сборников рецептур блюд для ПОП; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СТП, ТТК, ТК
3.13 сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК.1-9	Текущий контроль: -устный опрос -проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы №4, 8 -тестирование. Промежуточная аттестация – экзамен	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.	Соответствие видов оборудования и инвентаря согласно НТД: -ГОСТ"Классификация предприятий"; -приказа МТ СССР от 09.02.1997 г №38 Норм оснащения ПОП посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем; - технической документации на оборудование
3.14 температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных и горячих десертов	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК.1-9	Текущий контроль: -устный опрос -проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы №3, 6 -тестирование. Промежуточная аттестация – экзамен	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.	Соблюдение технологических приемов на основании НТД: - действующих сборников рецептур блюд для ПОП; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СТП, ТТК, ТК




Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
3.15 температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК.1-9	Текущий контроль: -устный опрос -проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы №3, 6 -тестирование. Промежуточная аттестация – экзамен	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.	Соблюдение технологии приготовления согласно НТД: - действующих сборников рецептур блюд для ПОП; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СТП, ТТК, ТК; Выполнение требований НТД: -СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условия хранения пищевых продуктов. -СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов ; -ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СПТ, ТТК, ТК
3.16 требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК.1-9	Текущий контроль: -устный опрос -проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы №3,6 -тестирование. Промежуточная аттестация – экзамен	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.	Соблюдение технологических приемов на основании НТД: - действующих сборников рецептур блюд для ПОП; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СТП, ТТК, ТК



Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
3.17 основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК.1-9	Текущий контроль: -устный опрос -проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы №3,6 -тестирование. Промежуточная аттестация – экзамен	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.	Соблюдение технологических приемов на основании НТД: - действующих сборников рецептур блюд для ПОП; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СТП, ТТК, ТК
3.18 требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов	ПК 5.1, ПК 5.2, ОК.1-9	Текущий контроль: -устный опрос -проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы №1-11 -тестирование. Промежуточная аттестация – экзамен	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.	Соблюдение технологических приемов на основании НТД: - действующих сборников рецептур блюд для ПОП; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СТП, ТТК, ТК

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.МДК.05.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ	С.17/25

2. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ ПО МДК 05.01

Контроль и оценка результатов освоения МДК.05.01 осуществляется преподавателем в процессе проведения текущего контроля на уроках, во время выполнения практических занятий, тестирования и самостоятельных работ, а также в процессе промежуточной аттестации.

Для получения положительной оценки по дифференцированному зачету наряду с выполнением календарно-тематического плана по междисциплинарному курсу, требуется выполнить два задания; одно – на подтверждение освоения знаний, одно – на усвоение умений.

Общая оценка за дифференцированный зачет выставляется как среднеарифметическое значение оценок за текущий контроль (семестровая оценка) и промежуточную аттестацию (дифференцированный зачет).


Для получения положительной оценки по экзамену наряду с выполнением календарно-тематического плана по междисциплинарному курсу, требуется выполнить три задания; два – на подтверждение освоения знаний, одно – на усвоение умений.

Общая оценка за экзамен выставляется как среднеарифметическое значение оценок за текущий контроль (семестровая оценка) и экзамен.

При проведении промежуточной аттестации возможно использование электронного обучения (далее – ЭО) и дистанционных образовательных технологий (далее – ДОТ). Промежуточная аттестация обучающихся с использованием ЭО и ДОТ может проводиться на сайте dokmrk.ru в режиме тестирования, в режиме видеоконференции на платформе Google Meet (при необходимости – другими способами).

Вопросы для тестирования с применением ЭО и ДОТ разрабатываются в соответствии с разделами тематического плана рабочей программы учебной дисциплины и размещаются на образовательной платформе Moodle специалистом лаборатории образовательного аудита. Для получения положительной оценки по итогам промежуточной аттестации, организованной в форме тестирования, необходимо правильно ответить не менее чем на 71% вопросов.

Критерии оценивания промежуточного контроля по МДК 05.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции:

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.МДК.05.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ	С.18/25

-Критерии оценивания теоретических знаний:

«Отлично» - ставится, если обучающийся:

- а) точно формулирует ответы на поставленные в задании вопросы;
- б) дает правильные формулировки понятий и терминов по изученной дисциплине;
- в) демонстрирует понимание материала, что выражается в умении обосновать свой ответ;
- г) свободно обобщает и дифференцирует признаки и понятия;
- д) правильно отвечает на дополнительные вопросы;
- е) свободно владеет речью (демонстрирует связанность и последовательность в изложении) и т.п.

«Хорошо» - ставится, если обучающийся дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «отлично», но допускает единичные ошибки, которые сам же исправляет после замечания преподавателя.

«Удовлетворительно» - ставится, если обучающийся демонстрирует знание и понимание основных положений данной темы, но:


- а) неточно и неуверенно воспроизводит ответы на поставленные в задании вопросы;
- б) дает неточные формулировки понятий и терминов;
- в) затрудняется обосновать свой ответ;
- г) затрудняется обобщить или дифференцировать признаки и понятия;
- д) затрудняется при ответах на дополнительные вопросы;
- е) излагает материал недостаточно связно и последовательно с частыми заминками и перерывами и т.п.

«Неудовлетворительно» - ставится, если обучающийся демонстрирует незнание или непонимание большей части соответствующего раздела.

- Критерии оценивания практических умений:

«Отлично» ставится, если обучающийся:

- а) умеет подтвердить на примерах свое умение по выполнению полученного практического задания;
- б) умеет аргументировать свои действия при выполнении практического задания;

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.МДК.05.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ	С.19/25

в) целесообразно использует теоретический материал для выполнения задания;

г) правильно использует необходимые приемы, методы, инструменты и другие ресурсы;

д) демонстрирует умение действовать в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях;

е) грамотное составление документов, относящихся к профессиональной деятельности и т.п.

«Хорошо» - ставится, если обучающийся демонстрирует практические умения, удовлетворяющие тем же требованиям, что и для отметки «отлично», но допускает единичные негрубые ошибки, которые сам же исправляет после замечания преподавателя.

«Удовлетворительно» - ставится, если обучающийся обнаруживает практические умения, но:

а) затрудняется привести примеры, подтверждающие его умения, использованные в процессе выполнения практического задания;

б) непоследовательно аргументирует свои действия, предпринятые им в процессе выполнения практического задания; аргументы, объясняющие его действия, предпринятые им в процессе выполнения практического задания;


в) нецелесообразно использует теоретический материал для составления плана выполнения практического задания;

г) излагает материал недостаточно связано и с последовательно с частыми заминками и перерывами;

д) испытывает затруднения в действиях при нестандартных профессиональных ситуациях и т.п.

«Неудовлетворительно» - ставится, если обучающийся допускает грубые нарушения алгоритма действия или ошибки, влекущие за собой возникновение отрицательных последствий для оборудования, окружающей среды и экипажа судна, или (и) отсутствие умения действовать в стандартных профессиональных ситуациях, или(и) демонстрирует незнание или непонимание большей части соответствующего раздела.

Критерии оценивания промежуточного контроля по учебной дисциплине в форме тестирования будут следующими:


	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.МДК.05.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ	С.20/25

- «Отлично» - 100-91% правильных ответов;
- «Хорошо» - 90-81% правильных ответов;
- «Удовлетворительно» - 80-71% правильных ответов;
- «Неудовлетворительно» - 70-0% правильных ответов.

2.1 ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ЭКЗАМЕНУ ПО МДК 02.01, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ НА ЭКЗАМЕНЕ В 5-М СЕМЕСТРЕ.


ПЕРЕЧЕНЬ ЭКЗАМЕНАЦИОННЫХ ВОПРОСОВ

1. Классификация, ассортимент сложных холодных десертов.
2. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов.
3. Методы приготовления сложных холодных десертов.
4. Технология приготовления, подача, хранение сложных холодных десертов: фруктовый салат
5. Технология приготовления, подача, хранение сложных холодных десертов: ягодный салат
6. Технология приготовления, подача, хранение сложных холодных десертов: муссов
7. Технология приготовления, подача, хранение сложных холодных десертов: кремов
8. Технология приготовления, подача, хранение сложных холодных десертов: парфе
9. Технология приготовления, подача, хранение сложных холодных десертов: террина
10. Технология приготовления, подача, хранение сложных холодных десертов: сорбет
11. Технология приготовления, подача, хранение сложных холодных десертов: граните
12. Технология приготовления, подача, хранение сложных холодных десертов: тирамису
13. Технология приготовления, подача, хранение сложных холодных десертов: чизкейк
14. Технология приготовления, подача, хранение сложных холодных десертов: самбука

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.МДК.05.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ	С.21/25

15. Технология приготовления, подача, хранение сложных холодных десертов: бланманже
16. Классификация, ассортимент сложных горячих десертов
17. Методы приготовления сложных горячих десертов
18. Органолептический метод определения готовности и качества сложных горячих десертов.
19. Технология приготовления, подача, хранение сложных горячих десертов: суфле
20. Технология приготовления, подача, хранение сложных горячих десертов: пудингов
21. Технология приготовления, подача, хранение сложных горячих десертов: запеканок
22. Технология приготовления, подача, хранение сложных горячих десертов: пая.
23. Технология приготовления, подача, хранение сложных горячих десертов из яблок и других фруктов.
24. Технология приготовления, подача, хранение сложных горячих десертов: гурьевская каша
25. Технология приготовления, подача, хранение сложных горячих десертов: снежки из шоколада.
26. Технология приготовления, подача, хранение сложных горячих десертов: шоколадно-фруктового фондю.
27. Технология приготовления, подача, хранение сложных горячих десертов: фламбе
28. Ассортимент, технология приготовления, подача чая и напитков на его основе.
29. Ассортимент, технология приготовления и приготовление, подача кофе и напитков на его основе.
30. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов.
31. Начинки, соусы, глазури для отдельных холодных и горячих десертов.
32. Виды производственного инвентаря и его безопасное использования при приготовлении сложных холодных и горячих десертов.


33. Взбивальная машина – устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
34. Кофемашина – устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
35. Гранитор – устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
36. Фризер – устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
37. Конусная соковыжималка – устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
38. Соковыжималка для цитрусовых– устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
39. Правила подготовки ингредиентов, п/ф для сложных холодных и горячих десертов.
40. Украшения и декорирование десертов
41. Промышленные полуфабрикаты для приготовления кремов: ассортимент, органолептическая характеристика, использование, хранение.
42. Промышленные полуфабрикаты - пасты десертные: ассортимент, органолептическая характеристика, использование, хранение.
43. Промышленные полуфабрикаты - пищевое золото и серебро: ассортимент, органолептическая характеристика, использование, хранение.
44. Промышленные полуфабрикаты - топпинги для десерта и мороженого: ассортимент, органолептическая характеристика, использование, хранение
45. Промышленные полуфабрикаты мучных изделий: ассортимент, органолептическая характеристика, использование, хранение
46. Промышленные полуфабрикаты – сахарные пасты: ассортимент, органолептическая характеристика, использование, хранение
47. Промышленный полуфабрикат – пищевая бумага: ассортимент, органолептическая характеристика, использование, хранение
48. Промышленные полуфабрикаты – кондитерские гели: ассортимент, органолептическая характеристика, использование, хранение
49. Промышленные полуфабрикаты – пищевые красители: ассортимент, органолептическая характеристика, использование, хранение
50. Промышленные полуфабрикаты – кондитерские глазури: ассортимент, органолептическая характеристика, использование, хранение
51. Технология приготовления основ из вафельного теста

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.МДК.05.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ	С.23/25

52. Технология приготовления основ из песочного теста
53. Технология приготовления основ из пряничного теста
54. Технология приготовления основ из бисквитного теста
55. Технология приготовления основ из воздушного, заварного, миндального теста
56. Технология приготовления основ из пресного теста
57. Ассортимент, технология приготовления основных отечественных
58. Ассортимент, технология приготовления основных отечественных пирожных
59. Сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов.
60. Подбор напитков к сложным холодным и горячим десертам

ЗАДАЧИ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ЭКЗАМЕНУ

1. Сколько порций пудинга сахарного можно приготовить, если поступили сухари ванильные в количестве 3 кг? (2 к СР).
2. Определите, сколько потребуется молока для приготовления 20 порций какао с молоком при выходе 1 п массой 0,2 кг. Натуральное молоко замените сухим. (по 1 к СР)
3. Определите, сколько порций абрикосового самбука выходом 150 г можно приготовить при наличии 40 кг абрикосов или 17 кг кураги? (1 к СР)
4. Сколько порций блюда «Груши с сиропом» можно приготовить из 3 кг груш (1 к СР)?
5. Сколько порций киселя из клюквы можно приготовить из 10 кг клюквы? Выход 1 п=150 г (по 1 колонке СР)?
6. Сколько потребуется молока для приготовления 40 порций желе из молока? Масса 1 порции 200 г. (2 к СР)
7. Сколько порций киселя из клюквы можно приготовить из 10 кг клюквы? Выход 1 п=150 г (по 1 к СР)
8. Сколько порций блюда «Крем ванильный» можно приготовить из 3 литров сливок 35% жирности, если выход одной порции 125 г (1 колонка СР)?
9. Определите, сколько порций суфле ягодного выходом 150 г можно приготовить при наличии 10 кг пюре ягодного? (1 к СР)

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.МДК.05.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ	С.24/25

10. Определите, сколько порций пудинга яблочного с орехами выходом 200 г можно приготовить при наличии 40 кг яблок? Натуральное молоко замените сухим (1 к СР)

11. Определите, сколько порций корзиночек с яблоками выходом 125 г (с учетом соуса №838) можно приготовить при наличии 2 кг яблок? Яйца замените меланжем (1к СР).

12. Определите, сколько порций мусса лимонного выходом 150 г можно приготовить при наличии 1 кг желатина? (2 к СР)

13. Определите, сколько порций мусса лимонного выходом 150 г можно приготовить при наличии 4 кг лимонов? (1 к СР)

14. Определите, сколько порций мусса клюквенного выходом 150 г можно приготовить при наличии 3кг клюквы?(1 к СР)

15. Определите, сколько порций пудинга из творога (запеченного) выходом 200 г можно приготовить при наличии 3кг творога? Яйца замените меланжем (3 к СР)

16. Определите, сколько порций соуса абрикосового выходом 30 г можно приготовить при наличии 2 кг абрикосов или 1 кг кураги? (1 к СР)

17. Определите, сколько порций корзиночек с земляникой выходом 125 г (с учетом соуса №837) можно приготовить при наличии 2 кг земляники? Яйца замените меланжем (1 к СР)


18. Определите, сколько потребуется молока для приготовления 30 порций какао с молоком при выходе 1 п массой 0,2 кг. Натуральное молоко замените сухим. (по 1 к СР)

19. Определите, сколько порций суфле ванильного 145 г можно приготовить при наличии 3л молока? Можно ли яйца заменить на меланж? (1 к СР)

20. Определите, сколько порций крема ванильного из сметаны выходом 125 г можно приготовить при наличии 1 кг сметаны? (1 к СР)

21. Сколько муки необходимо взять для приготовления 20 порций корзиночек с яблоками выходом 125 г (1 к СР), если на предприятие поступила мука влажностью 16,5%?

22. Сколько муки необходимо взять для приготовления 30 порций корзиночек с яблоками выходом 125 г (1 к СР), если на предприятие поступила мука влажностью 11,5%?

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.МДК.05.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ	С.25/25

23. Сколько яиц необходимо взять для приготовления шарлотки с яблоками выходом 2000 г (1 к СР)? Замените яйца на меланж.

24. Определите, сколько порций желе из мандаринов выходом 150 г можно приготовить при наличии 3кг мандаринов и 1 кг желатина? (2 к СР)

25. Определите, сколько порций пудинга яблочного с орехами выходом 200 г можно приготовить при наличии 4 кг яблок? (1 к СР)