

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 25.09.2025 18:01:49

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58480412a218e198f

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования**

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске

Отделение СПО Школы Кавказского гостеприимства

УТВЕРЖДАЮ:

Председатель ПЦК

С.С.Луста

«__» _____ 2020 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

По дисциплине	МДК 05.01. Технология приготовления
	сложных холодных и горячих десертов
Специальность	19.02.10
Форма обучения	очная
Учебный план	2020 г.
Объем занятий: Итого	266 ч.,
В т.ч. аудиторных	180 ч.
Лекций	84 ч.
Практических занятий	96 ч.
Самостоятельной работы	86 ч.
Экзамен 7 семестр	___ ч.

Дата разработки:

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования**
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске
Отделение СПО Школы Кавказского гостеприимства

УТВЕРЖДАЮ:
Председатель ПЦК
С.С.Луста

«__» _____ 2020 г.

Вопросы к экзамену

**По дисциплине: «Технология приготовления сложных холодных и горячих
десертов»**

1. Значение сладких блюд в питании.
2. Предварительная подготовка продуктов входящих в состав сладких блюд.
3. Состав сладких блюд.
4. Натуральные фрукты и ягоды и плодовые овощи, компоты и фрукты в сиропе.
5. Основные этапы формирования качества холодных и горячих десертов и их характеристика.
6. Стадии производства холодных и горячих десертов и их характеристика.
7. Проверка соответствия показателей качества холодных и горячих десертов: предварительный, операционный, приемочный контроль.
8. Показатели контроля: органолептические, физико-химические, микробиологические.
9. Органолептическая оценка сырья и продуктов.
10. Органолептическая оценка степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов.
11. Приготовление натуральных компотов, киселей, фруктовых сиропов.
12. Сочетание основных продуктов с дополнительных ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов.
13. Снижение потерь питательных веществ и массы готовой продукции, сокращения времени кулинарной обработки, наилучшего использования оборудования и энергии при приготовлении сложных холодных и горячих десертов
14. Ассортимент сложных холодных десертов.
15. Основные этапы организации процесса приготовления сложных холодных десертов (подготовительный, основной, завершающий), их

организационные особенности и взаимосвязь.

16. Правила организации рабочего места для приготовления сложных холодных десертов.
17. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении сложных холодных десертов.
18. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним для приготовления сложных холодных десертов.
19. Требования и основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных холодных десертов.
20. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов.
21. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов.
22. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов.
23. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.
24. Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.
25. Методы приготовления сложных холодных десертов.
26. Технология и правила приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле.
27. Технология и правила приготовления сложных холодных десертов: парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже.
28. Технология и правила приготовления холодных напитков.
29. Промышленные полуфабрикаты для приготовления сложных холодных десертов.
30. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления; технология приготовления холодных десертов из них.
31. Правила подачи и оформления, температурный режим.
32. Технология приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов.
33. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов.
34. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов.
35. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов.
36. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов.
37. Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных десертов.
38. Сервировка и подача сложных холодных десертов.

39. Начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов.
40. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов холодных десертов.
41. Требования к безопасности хранения приготовленных основных холодных десертов.
42. Основные критерии оценки качества готовых холодных десертов.
Органолептический способ определения степени готовности и качества сложных холодных десертов.
43. Возможные виды дефектов сложных холодных десертов и способы их устранения.

1. Критерии оценивания компетенций

Отметка "отлично" выставляется студенту, если он показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа.

Отметка "хорошо" выставляется студенту, если обнаруживаются прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

Отметка "удовлетворительно" выставляется студенту, если ответ свидетельствует в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа.

Отметка "неудовлетворительно" выставляется студенту, если обнаруживается незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа.

Составитель _____ С.С.Луста
(подпись)

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования**
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске
Отделение СПО Школы Кавказского гостеприимства

УТВЕРЖДАЮ:
Председатель ПЦК
С.С.Луста

«__» _____ 2020 г.

Вопросы для собеседования

**По дисциплине: «Технология приготовления сложных холодных и горячих
десертов»**

Тема 1. Значение сладких блюд в питании.

1. Изучение ассортимента сладких блюд,
2. Значение блюд в питании человека, в зависимости от ингредиентов блюда и их происхождения.

**Тема 2. Предварительная подготовка продуктов входящих в состав
сладких блюд.**

1. Предварительная подготовка ягод, фруктов, цитрусовых.
2. Механическая обработка продуктов.

Тема 3. Состав сладких блюд.

1. Жиры, яйца молоко, сливки.
2. Свежезамороженные, свежие плоды и ягоды.
3. Классификация.

**Тема 4. Натуральные фрукты и ягоды и плодовые овощи, компоты и
фрукты в сиропе.**

1. Технология приготовления.
2. Компоты и фрукты в сиропе.
3. Процесс приготовления компота .

**Тема 5. Основные этапы формирования качества холодных и горячих
десертов и их характеристика.**

1. Технологический процесс приготовления и отпуска.
2. Этапы качества.
3. Характеристика.

**Тема 6. Стадии производства холодных и горячих десертов и их
характеристика.**

1. Предварительна обработка сахара, плодов и ягод, молочных продуктов, яиц и яичепродуктов.
2. Характеристика желирующих веществ.

Тема 7. Проверка соответствия показателей качества холодных и горячих десертов: предварительный, операционный, приемочный контроль.

1. Предварительный контроль.
2. Операционный контроль.
3. Приемочный контроль.

Тема 8. Показатели контроля: органолептические, физико-химические, микро-биологические.

1. Органолептические показатели.
2. Физико-химические показатели.
3. Микро-биологические показатели.

Тема 9. Органолептическая оценка сырья и продуктов.

1. Органолептический метод оценки качества.
2. Рассмотрение методов.

Тема 10. Органолептическая оценка степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов.

1. Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов.
2. Органолептический метод определения степени готовности качества сложных холодных и горячих десертов

Тема 11. Приготовление натуральных компотов, киселей, фруктовых сиропов.

1. Технология приготовления натуральных компотов.
2. Технология приготовления киселей.
3. Технология приготовления фруктовых сиропов.

Тема 12. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов.

1. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов.
2. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов.

Тема 13. Снижение потерь питательных веществ и массы готовой продукции, сокращения времени кулинарной обработки, наилучшего использования оборудования и энергии при приготовлении сложных холодных и горячих десертов.

1. Принцип снижения потерь питательных веществ и массы готовой продукции.
2. Принцип наилучшего использования оборудования.
3. Принцип наилучшего использования энергии.

Тема 14. Ассортимент сложных холодных десертов.

1. Приготовление сложных холодных десертов.
2. Сложные холодные десерты.

Тема 15. Основные этапы организации процесса приготовления сложных холодных десертов (подготовительный, основной, завершающий), их организационные особенности и взаимосвязь.

1. Подготовительный процесс.
2. Основной процесс.
3. Завершающий процесс.

Тема 16. Правила организации рабочего места для приготовления сложных холодных десертов..

1. Организация работы холодного цеха.
2. Санитарные требования и подготовка рабочего места, инвентаря, инструментов и посуды.
3. Производственный стол.

Тема 17. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении сложных холодных десертов.

1. Оборудование и производственный инвентарь для приготовления холодных десертов.

Тема 18. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним для приготовления сложных холодных десертов.

1. Основные приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов.
2. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов.
3. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов.

Тема 19. Требования и основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных холодных десертов.

1. Биохимические;
2. Микробиологические;
3. Товароведно-технологические;
4. Химические; физические.

Тема 20. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов.

1. ГОСТ Р 53967-2010 - Национальный стандарт Российской Федерации «Десерты фруктовые».
2. Требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов.

Тема 21. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов.

1. Ассортимент и технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.
2. Расчет сырья, подбор оборудования и инвентаря.
3. Приготовления отделочных полуфабрикатов. Оформление и подача сложных десертов.
4. Контроль качества и безопасности готовой продукции.

Тема 22. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов.

1. Организация технологического процесса.

2. Технология приготовления сложных холодных десертов.

Тема 23. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.

1. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.
2. Разработка технологической карты приготовления десертов "Мусс" и "Десерт абрикосовый с карамелью".
3. Декорирование сложных десертов, температура и посуда для подачи.

Тема 24. Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.

1. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов.
2. Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.

Тема 25. Методы приготовления сложных холодных десертов.

1. Торты, печенья, вафли, кексы, пироги;
2. Различные виды конфет, пастила, блюда из взбитых сливок; сладкие фруктово-ягодные смеси (так называемые фруктовые салаты, сладкие молочные, шоколадные и фруктово-ягодные муссы, кремы, желе; мороженое и десерты из мороженого.

Тема 26. Технология и правила приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле.

1. Приготовление фруктовых ягодных салатов.
2. Приготовление муссов, кремов, суфле.

Тема 27. Технология и правила приготовления сложных холодных десертов: парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже.

1. Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.
2. Технология приготовления сложных холодных десертов муссов, кремов, суфле, парфе, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже
3. Правила приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже

Тема 28. Технология и правила приготовления холодных напитков.

1. Традиционные напитки на Руси: березовый сок, рассолы, морсы, пиво, квасы, меды, лесные чаи.
2. Виды напитков: холодные (молоко и молочные коктейли, хлебный квас, плодово-ягодные) и горячие (чай, кофе, какао).
3. Технология приготовления холодных напитков.

Тема 29. Промышленные полуфабрикаты для приготовления сложных холодных десертов.

1. Ассортимент и технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.
2. Расчет сырья, подбор оборудования и инвентаря.
3. Приготовления отделочных полуфабрикатов.

4. Оформление и подача сложных десертов. Контроль качества и безопасности готовой продукции.

Тема 30. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления; технология приготовления холодных десертов из них; правила подачи и оформления, температурный режим.

1. Замороженные сладкие блюда. Характеристика. Ассортимент. Приготовление.
2. Оформление и отпуск блюд: мороженое с сиропом. Парфе. мороженое: ассорти с плодами, мороженое «Сюрприз» и др.
3. Требования к качеству. Дефекты.
4. Причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации

Тема 31. Технология приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов.

1. Технология приготовления холодных десертов.
2. Замороженные сладкие блюда: характеристика, ассортимент, приготовление.
3. Органолептический метод и определение степени готовности и качества холодных десертов.
4. Варианты оформления и техника декорирования блюд.

Тема 32. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов.

1. Освоение навыков приготовления: начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов

Тема 33. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов.

1. Основные приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов.
2. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов.
3. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов.

Тема 34. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов.

1. Приобретение навыков по вариантам сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов
2. Авокадо + Лимон + Чеснок; Мед + Сыр; Грецкий орех + Корица + Мед; Яблоко + Грецкий орех + Корица

Тема 35. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов.

1. Основные приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов.
2. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов.
3. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов.

Тема 36. Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных десертов.

1. Характеристика и подготовка к использованию желирующих веществ, пищевых добавок: крахмалов, студнеобразователей, красителей и др.
2. Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных десертов.
3. Основные направления в приготовлении горячих десертов.

Тема 37. Сервировка и подача сложных холодных десертов. Начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов.

1. Соус шоколадный
2. Соус абрикосовый
3. Соус яичный сладкий
4. Соус коньячный

Тема 38. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов холодных десертов.

1. Характеристика и подготовка к использованию желирующих веществ, пищевых добавок.
2. Требования безопасности при использовании пищевых добавок.
3. Технология приготовления и техника декорирования десертов.
4. Технологический процесс приготовления блюд из яблок.

1. Критерии оценивания компетенций

2. Оценка «отлично» выставляется студенту, если выставляется студенту, если в процессе проведения собеседования он показывает исчерпывающе знания, последовательно, четко и логически стройно излагает материал; использует в ответе дополнительный материал; анализирует полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий.
3. Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.
4. Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если при ответе на поставленный вопрос студент допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, наблюдаются нарушения логической последовательности в изложении программного материала.
5. Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он допускает существенные ошибки, необходимые практические компетенции не сформированы.

Составитель _____ С.С.Луста
(подпись)

« ____ » _____ 20 ____ г.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования**
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске
Отделение СПО Школы Кавказского гостеприимства

УТВЕРЖДАЮ:
Председатель ПЦК
С.С.Луста

« » 2020 г.

Комплект заданий для контрольного среза

по дисциплине «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов»
(наименование дисциплины)

Тема 1. Значение сладких блюд в питании.

Вариант	1	
	Задание 1	<u>Ассортимент сладких блюд</u>
	Задание 2	<u>Виды десертов</u>

Вариант	2	
Задание 1		<u>Значение блюд в питании человека.</u>
Задание 2		Современная подача десертов

Тема 0. Органолептическая оценка степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов.

Вариант	1	
	Задание 1	<u>Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов.</u>
	Задание 2	Проведение бракеража.

Вариант	2	
	Задание 1	<u>Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов</u>
	Задание 2	Технология приготовления американского пая.

1. Критерии оценивания компетенций

1. Оценка «5» (отлично) выставляется в случае полного выполнения контрольной работы, отсутствия ошибок, грамотного текста, точность формулировок и т.д.;
2. Оценка «4» (хорошо) выставляется в случае полного выполнения всего объема контрольной работы при наличии несущественных ошибок, не повлиявших на общий результат работы и т.д.;
3. Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется в случае недостаточно полного выполнения всех разделов контрольной работы, при наличии ошибок, которые не оказали существенного влияния на окончательный результат, при очень ограниченном объеме используемых понятий и т.д.;
4. Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется в случае, если допущены принципиальные ошибки, контрольная работа выполнена крайне небрежно и т.д.

Составитель _____ С.С.Луста
(подпись)

« ____ » _____ 20 ____ г.