

Оценочный материал для подготовки к экзамену по
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных
сладких блюд, десертов, напитков
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
группа П-33

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов.
2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
3. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.
4. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.
5. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование).
6. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
7. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.
8. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд
9. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента.
10. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).
11. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).
12. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов.
13. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
14. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.
15. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.
16. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).
17. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.).
18. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.
19. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов.

20. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).
21. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос.
22. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).
23. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков.
24. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
25. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков .
26. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента.
27. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
28. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.).
29. Варианты подачи холодных напитков.
30. Ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента.
31. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
32. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента.