

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Владивостокский государственный университет»
Колледж сервиса и дизайна

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

по учебной дисциплине

ПК.01. Экзамен по модулю

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

программы подготовки специалистов среднего звена

43.01.09 Повар, кондитер

Очная форма обучения

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565.

Разработчик: Шекеро Н.Э., преподаватель ФГБОУ ВО ВВГУ КСД

Рассмотрена на заседании ЦМК Сервиса в общественном питании

Протокол № 9 от « 21 » мая 2026 г.

Председатель ЦМК  И. В. Мокшина

1 Общие сведения

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших рабочую программу модуля ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

ФОС включает в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по профессиональному модулю, которая проводится в форме экзамена с использованием оценочного средства - устный опрос в форме ответов на вопросы билетов.

2 Планируемые результаты обучения по профессиональному модулю, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

Код ПК1	Код результата обучения1	Наименование результата обучения1
ОК 01.	31	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	32	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	33	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
	34	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
	35	Правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	У1	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У3	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	У4	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
ПК 4.1.-4.5.	ПО 1	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	31	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

	32	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	У1	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
	ПО 2	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	33	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
	34	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	ПО 3	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
	35	Правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	У4	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	ПО 4	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	35	Правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	У4	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	ПО 1	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	31	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	32	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	У1	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты,

		весомизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
	ПО 2	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	33	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
	34	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	ПО 3	упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
	35	Правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	У4	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	ПО 4	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	35	Правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	У4	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	ПО 5	ведении расчетов с потребителями

3 Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

3.1 Средства, применяемые для оценки уровня теоретической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
МДК 04.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				
Тема 1.1 СРС по Теме 1.1 Характеристик процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	33	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;	Тестовые задания п. 5.1 вариант 1)	Вариант 1 (п. 6)
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения	Тестовые задания п. 5.1 вариант 2)	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
		пряностей и приправ;		
Тема 1.2 СРС по Теме 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	32	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	Контрольная работа (п. 5.2 вариант 1)	Вариант 2 (п. 6)
	УЗ	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	Контрольная работа (п. 5.2 вариант 2)	
МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков				
Тема 2.1 СРС по Теме 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	33	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;	Тестовые задания п. 5.1 вариант 1)	Вариант 1 (п. 6)
	УЗ	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	Тестовые задания п. 5.1 вариант 2)	
Тема 2.2 СРС по Теме 2.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	33	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;	Контрольная работа (п. 5.2 вариант 1)	Вариант 1 (п. 6)
	УЗ	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи	Контрольная работа (п. 5.2 вариант 2)	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
		холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;		
Тема 2.3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	ЗЗ	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;	Тестовые задания п. 5.1 вариант 3)	Вариант 1 (п. 6)
	УЗ	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	Тестовые задания п. 5.1 вариант 4)	

² - для формулировки показателей использовать положения Таксономии Блума.

³ - Однотипные оценочные средства нумеруются, н-р: «Тест №2», «Контрольная работа №4».

⁴ - Примеры всех оценочных средств должны быть представлены в разделах 5,6.

⁵ - В скобках следует указать пункт разделов 5,6, в котором оно представлено.

3.2 Средства, применяемые для оценки уровня практической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
МДК 04.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				
Тема 1.2 Практическая работа № 1, 2,3,4	ЗЗ	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;	Контрольная работа (п. 5.2 вариант 1)	Вариант 1 (п. 6)
	У4	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	Контрольная работа (п. 5.2 вариант 2)	
Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков				
Тема 2.1 Практическая работа № 1, 2	33	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;	Тестовые задания п. 5.1 вариант 1)	Вариант 1 (п. 6)
	34	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;		
	35	Правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.		
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	Тестовые задания п. 5.1 вариант 2)	Вариант 1 (п. 6)
	У3	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;		
	У4	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;		
Тема 2.2 Практическая работа №	33	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;	Контрольная работа (п. 5.2 вариант 1)	Вариант 1 (п. 6)
	34	нормы расхода, способы		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
3,4,5		сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;		
	35	Правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.		
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	<i>Контрольная работа (п. 5.2 вариант 2)</i>	<i>Вариант 1 (п. 6)</i>
	У3	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;		
	У4	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;		
Тема 2.3 Практическая работа № 6	33	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;	<i>Тестовые задания п. 5.1 вариант 1)</i>	<i>Вариант 1 (п. 6)</i>
	34	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;		
	35	Правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.		
	У2	соблюдать правила сочетаемости,	<i>Тестовые задания п. 5.1</i>	<i>Вариант 1 (п. 6)</i>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	<i>вариант 4)</i>	
	У3	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;		
	У4	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;		

3 Описание процедуры оценивания

Результаты обучения по профессиональному модулю, уровень сформированности компетенций оцениваются по четырёх бальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по профессиональному модулю результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом. Оценка выставляется по результатам экзамена.

Критерии оценивания тестового задания

Оценка	<i>Отлично</i>	<i>Хорошо</i>	<i>Удовлетворительно</i>	<i>Неудовлетворительно</i>
Количество правильных ответов	91 % и $\geq$	от 81% до 90,9 %	не менее 70%	менее 70%

Критерии выставления оценки студенту на экзамене

(оценочные средства: устный опрос в форме ответов на вопросы билетов)

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций
«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на продвинутом уровне: обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на пороговом уровне: имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже порогового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части программного материала, студент допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, умения и навыки не сформированы.

4. Примерные оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по модулю

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептур, инструкционно - технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями

Задание № 1:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур, инструкционно-технологической картой,

оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии
Текст задания:.

- 1.Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины.
- 2.Приготовить мороженое. подача и оформление

Задание № 2:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно-технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

- 1.Приготовление, оформление, подача натуральных свежих фруктов и ягод: бананы, виноград, клубника со взбитыми сливками.
- 2.Приготовление, оформление, подача: холодный напиток «ананасовый фраппе».

Задание № 3:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно-технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

- 1.Приготовление, оформление, подача: холодный напиток « айс-крим».
- 2.Приготовление, оформление, подача: напиток «петровский»

Задание № 4:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно-технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

- 1.Приготовление, оформление, подача: крем.
- 2.Приготовление, оформление, подача: холодный напиток «Крюшон».

Задание № 5:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно - технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

- 1.Приготовление, оформление, подача: холодное сладкое блюдо самбук абрикосовый.
- 2.Приготовление, оформление, подача: горячий напиток «Грог»

Задание № 6:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно-технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

- 1.Приготовление, оформление, подача холодного, сладкого блюда: молочный кисель.
- 2.Приготовление, оформление, подача холодного, сладкого блюда: мусс клюквенный.

Задание № 7:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно-технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

- 1.Приготовление, оформление, подача холодного, сладкого блюда: мусс яблочный.
- 2.Приготовление, оформление, подача горячего напитка: кофе « Глясе».

Задание № 8:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно - технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

- 1.Приготовление, оформление, подача холодного, сладкого блюда: желе из свежих ягод.

2.Приготовление, оформление, подача горячего напитка: «Сбитень»

Задание № 9:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно - технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

1.Приготовление, оформление, подача холодного, сладкого блюда: многослойное желе.

2.Приготовление, оформление, подача холодного, сладкого блюда: мороженное.

Задание № 10:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно-технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

1.Приготовление, оформление, подача холодного, сладкого блюда: мусс абрикосовый.

2.Приготовление, оформление, подача горячего напитка: какао.

Задание № 11:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно-технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

1.Приготовление, оформление, подача холодного напитка : крүшон.

2.Приготовление, оформление, подача холодного сладкого блюда: мозаичное желе.

Задание № 12:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно - технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

1.Приготовление, оформление, подача горячего сладкого блюда: пудинг рисовый

2.Приготовление, оформление, подача холодного сладкого блюда: мусс клюквенный.

Задание № 13:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно - технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

1.Приготовление, оформление, подача горячего напитка чай с молоком.

2.Приготовление, Оформление, подача горячего сладкого блюда: каша гурьевская.

Задание № 14:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно - технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

1.Приготовление, оформление, подача холодного сладкого напитка: компот из сухофруктов.

2.Приготовление, оформление, подача горячего сладкого блюда: яблоки печеные.

Задание № 15:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно - технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

1.Приготовление, оформление, подача холодного сладкого блюда: желе из свежих ягод.

2.Приготовление, оформление, подача холодного сладкого блюда мороженное ванильное