

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

программы подготовки специалистов среднего звена
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Очная форма обучения

Владивосток 2022

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565.

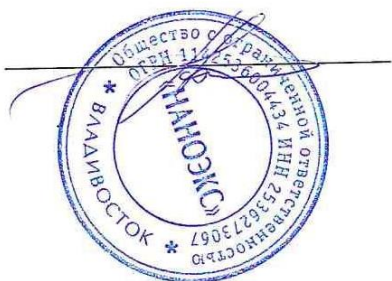
Разработчики: Чипеева С.В., преподаватель высшей категории,
Ф.И.О. автора (авторов), ученая степень, звание, должность, электронный адрес

Рассмотрена на заседании ЦМК Сервиса в общественном питании

Протокол № 9 от « 17 » мая 2022 г.

Председатель ЦМК  И. В. Мокшина

Согласована:



Гаффоров Ж. С., директор ООО «Наноэкс»

Ф.И.О., должность, место работы

Содержание

- 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОГО МОДУЛЯ**
- 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МОДУЛЯ**
- 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО МОДУЛЯ**
- 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОГО МОДУЛЯ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы

Профессиональный модуль ПМ. 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания является частью учебного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

обслуживания.

В процессе освоения ПМ у студенты должны овладеть общими компетенциями (ОК):

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельности в профессиональной сфере

В ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт в:

- разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов.

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы профессионального модуля	334
в том числе:	
– теоретическое обучение	131
– практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	26
– лабораторные занятия <i>(если предусмотрено)</i>	39
– курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
– самостоятельная работа	67
– консультации	2
– промежуточная аттестация – <i>(форма промежуточной</i>	Экзамен

<i>аммесаҕуу)</i>	
-------------------	--

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.04

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		86	
МДК 04.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		86	
Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Содержание:	29	
	1	Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	2
	2	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.	
	3	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.	
	4	История создания сложных десертов и напитков. Значение десертов и напитков в питании.	
	5	Основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных десертов и напитков. Подготовка продуктов и ингредиентов для приготовления сложных холодных и горячих десертов, напитков.	
6	Технология приготовления: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов. Органолептический метод определения качества и степени готовности сложных холодных десертов. Современные направления в		

		изготовлении сложных холодных и горячих десертов, напитков.		
	7	Технологические процессы приготовления сложных десертов: варка, тушение, вымачивание, взбивание, растирание, смешивание, проваривание, карамелизация. Технологические процессы приготовления сложных десертов: взбивание с добавлением горячих ингредиентов, взбивание при одновременном, нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, периодическим замораживанием, охлаждение, замораживание – как основные и сопутствующие способы приготовления сложных холодных десертов. Взбивание белков, сливок. Правила взбивания. Подбор посуды. Последовательность соединения крема.		
	Тематика практических занятий		2	
	Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных		2	
Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Содержание		10	2
	1.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.		
	2.	Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.		
	3.	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации		
	Тематика практических занятий		26	
1	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.			

Самостоятельная работа при изучении 1 раздела ПМ 04.		21	
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).			
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.			
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.			
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.			
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.			
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.			
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.			
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
Раздел 2 Процессы приготовления и подготовка к реализации холодных и горячих десертов и напитков сложного ассортимента			
МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			
Тема 2.1 Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	Содержание:	6	2
	1.		
	2.		
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (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), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	3.	Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитrusового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.		
	4.	Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).		
	Тематика лабораторных работ		16	
	1.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (желе, муссов, бланманже)	4	
	2.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, панакоты).	6	
	3.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (сабайон, крем брюле, клафути,	6	

		крем карамель).		
Тема 2.2 Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	Содержание:		7	
	1.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.		
	2.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	3.	Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.		
	4.	Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос.		

		Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).		
	Тематика лабораторных работ		15	
	1.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса).	7	
	2.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (блинчики ажурные, панкейки, рулета фило с фруктами).	4	
	3.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, фрукты в кляре с карамелью, десертов «с обжигом»).	4	
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Содержание:		8	
	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.		
	2	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	3	Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито,		

		фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.		
	4	Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).		
Тематика лабораторных работ			4	
	1.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков сложного ассортимента		
Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Содержание:		6	
	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.		
	2	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	3	Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.		
	4	Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.		

		Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).		
	5	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.		
	6	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
Тематика лабораторных работ			4	
	1.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимента.		
Самостоятельная работа при изучении раздела 2 МДК. 04. 01. Примерная тематика домашних заданий:			46	
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.				

<p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p> <p>9. Проведение проработки адаптированного авторского (□рендового, регионального) холодного □ горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки.</p>			
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 	36		

<ol style="list-style-type: none"> 12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 21. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты 		
<p>Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом 	72	

<p>обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос 		
Консультации	4	
Промежуточная аттестация (<i>форма промежуточной аттестации</i>)	Экзамен (квалификационный)	
Всего:	334	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрено

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства:

количество посадочных мест - 30 шт., стол для преподавателя 1 шт, стул для преподавателя 1 шт., ноутбук Acer Ente69CX 1 шт, мультимедийный проектор Sony VLP-DX147 1 шт, экран 1 шт, колонки Microlab 2.0 solo4c 1 шт, доска маркерная меловая комбинированная 1 шт, наглядные материалы и стенды

ПО: 1. Windows 8.1 (профессиональная лицензия № 45829305, бессрочно);

2. MS Office 2010 pro (лицензия № 48958910, № 47774898 , бессрочно);

3. FBreader (свободное); 4. WinDJwiev (свободное); 5. Google Chrome, (свободное)

Лаборатория учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков):

стол производственный 15 шт., пароконвектомат 5 шт, пароконвектомат "Abat" 1 шт, плита индукционная 5 шт., шкаф холодильный 5 шт, холодильный шкаф "Atlant" 1 шт, мойка односекционная со столешницей 5 шт., стеллаж 4-х уровневый 5 шт, весы настольные электронные 5 шт., планетарный миксер 5 шт., блендер ручной погружной 5 шт., ледогенератор CI-15W - 1 шт., шкаф шоковой заморозки Angelo Po 1 шт., гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) 5 шт., настольная вакуумно-упаковочная машина 1 шт., слайсер 1 шт., овощечистка 5 шт., слайсер 2 шт., микроволновая печь 2 шт, фритюрница 1 шт, мясорубка 1 шт, соковыжималка 1 шт, кофеварка 1 шт, морозильный ларь 1 шт, стол холодильный 1 шт, шкаф холодильный 2 шт, термомикс 1 шт, кофемолка 1 шт, кондиционер "Hisense" 1 шт, мороженица 1 шт, картофелечистка 1 шт, кулер 1 шт., набор разделочных досок (жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая) 5 наборов, инструмент, приспособления, инвентарь: набор ситейников 0.6л, 0.8л – 20 шт, гастроемкости из нержавеющей стали 55 шт., набор кастрюль (3л, 2л, 1.5л, 1л) 15 шт, сковорода 15 шт., подставка для разделочных досок металлическая 5 шт., лопатки силиконовые 15 шт., набор кухонный ножей (поварская тройка) 5 шт., шенуа 5 шт.,

скалка 10 шт., шумовка 10 шт., молоток металлический для отбивания мяса 5 шт., терка 4-х сторонняя 10 шт., половник 10 шт., щипцы универсальные 10 шт., миски нержавеющей сталь-50 шт. , насадки для кондитерских мешков - 10 комп., набор кондитерских форм 10 шт.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы учебной дисциплины библиотечный фонд ВГУЭС укомплектован печатными и электронными изданиями.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Основная литература:

1. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: ИНФРА-М, 2020. — 241 с. — Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1031132> (дата обращения: 27.01.2020)
2. Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — М. : Юрайт, 2019 ; Мичуринск : Изд-во Мичуринского госагроуниверситета. — 184 с. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/447804> (дата обращения: 28.01.2020).

3. Васюкова, А.Т. Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков. СПО : учебник / Васюкова А.Т. — М.: Русайнс, 2019. — 113 с. — URL: <https://book.ru/book/932996> (дата обращения: 28.01.2020). — Текст : электронный.
4. Приготовление сладких блюд и напитков: учебное пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина, А.А. Богачева, Н.Н. Клименко. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. — 196 с. : Режим доступа: по подписке. — URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486055> (дата обращения: 28.01.2020). — Текст : электронный.

Дополнительная литература:

1. Приготовление сладких блюд и напитков : учебное пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина, А.А. Богачева, Н.Н. Клименко. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. — 196 с. : Режим доступа: по подписке. — URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486055> (дата обращения: 28.01.2020). — Текст : электронный.
2. Данильченко, С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / Данильченко С.А., Саенко О.Е. — Москва : КноРус, 2020. — 215 с. URL: <https://book.ru/book/932177> (дата обращения: 28.01.2020). — Текст : электронный.
3. Васюкова, А.Т. Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков. СПО : учебник / Васюкова А.Т. — М.: Русайнс, 2019. — 113 с. — URL: <https://book.ru/book/932996> (дата обращения: 28.01.2020). — Текст : электронный.
4. Напитки / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под. ред. А. С. Ратушного. - М.: «Дашков и К°», 2018. — 60 с. — Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1081715> (дата обращения: 28.01.2020)

Электронные ресурсы:

<http://pelmen4eg.ru> - Журнал «Гастроном»
www.pitportal.ru – Весь общепит России

Нормативные документы

1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
3. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
4. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
5. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
6. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

7. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента: –адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; –соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам; –оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); –профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</p>	
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>–соответствие готовой продукции (внешнего (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: корректное использование цветных разделочных досок;</p>	
<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>особенностям заказа, методам обслуживания; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: корректное использование цветных разделочных досок;</p>	
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного</p>	<p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в</p>	

<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: соответствие температуры подачи виду блюда; аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос</p>	
<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов,</p>	<p>актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: <ul style="list-style-type: none"> • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, </p>	

<p>напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; <p>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента;</p> <p>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>	
---	--	--

<p>Результаты (освоенные общие компетенции)</p>	<p>Основные показатели оценки результата</p>	<p>Формы и методы контроля и оценки</p>
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике;</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>- заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
<p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; 	

иностранных языках	<ul style="list-style-type: none"> – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	
<p>ОК. 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
по учебной дисциплине

*ПМ 04 «Организация и ведение процессов приготовления,
оформления и подготовки к реализации холодных и горячих
десертов, напитков сложного ассортимента с учетом
потребностей различных категорий потребителей, видов и
форм обслуживания»*

программы подготовки специалистов среднего звена
43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

Владивосток 2022

Контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по учебной дисциплине 43.02.15. Поварское и кондитерское дело разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.02.15. Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от № 4 от «29» декабря 2016г, примерной образовательной программой, рабочей программой учебной дисциплины.

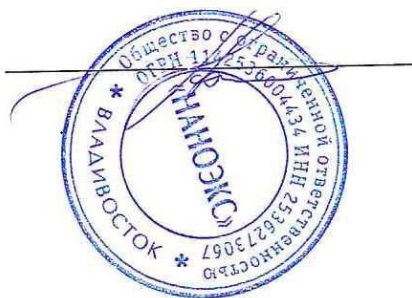
Разработчик(и): С.В.Чипеева, преподаватель высшей категории Колледжа сервиса и дизайна ВГУЭС

Рассмотрена на заседании ЦМК Сервиса в общественном питании

Протокол № 9 от « 17 » мая 2022 г.

Председатель ЦМК  И. В. Мокшина

Согласована:



Гаффоров Ж. С., директор ООО «Наноэкс»

Ф.И.О., должность, место работы

1 Общие сведения

Контрольно-оценочные средства (далее – КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело».

КОС включают в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине, которая проводится в форме дифференцированного зачёта / экзамена (с использованием оценочного средства - *устный опрос в форме ответов на вопросы билетов, устный опрос в форме собеседования, выполнение письменных заданий, тестирование и т.д.*)

2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

Код ОК, ПК ¹	Код результата обучения ¹	Показатели оценки результата
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	З 1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; З 2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; У 1 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов,	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none">– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента);– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;– соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;– соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих

	<p>требований к безопасности; У 2 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У 3 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; У 4 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p>	<p>десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>–</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
<p>ОК 02. Осуществлять</p>	<p>–</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого

поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.		<p>набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	–	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	–	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	–	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей	<p>3 1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>3 2 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных десертов, сложного</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных десертов действующим нормам;

<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; 3 3 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; 3 4 актуальные направления в приготовлении десертов; У 1 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У 2 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У 3 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У 4 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов,</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность процесса приготовления холодных (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
---	--	--

	<p>применения ароматических веществ; У 5 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных десертов, требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных десертов, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных десертов требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования холодных десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуски, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуски, оптимальность выбора вида столовой посуды; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре • эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуски на вынос
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным</p>	<p>–</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов

контекстам.		<p>решения задачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	–	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	–	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	–	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и	–	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе

культурного контекста.		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.		– понимание значимости своей профессии
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.		– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	3 1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; 3 2 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; 3 3 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; 3 4 актуальные	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячих десертов действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления горячих десертов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;

	<p>направления в приготовлении десертов; У 1 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У 2 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У 3 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У 4 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У 5 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы горячих десертов требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячих десертов, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых горячих десертов, требованиям рецептуры, заказа:
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих десертов, при отпуске (чистота столовой посуды для отпуски, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуски, оптимальность выбора вида столовой посуды; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре • эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуски на вынос
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	—	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
ОК 02.	—	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования

Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.		<p>информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	–	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	–	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	–	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.		– понимание значимости своей профессии
ОК 07.		– точность соблюдения правил

<p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>		<p>экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>3 1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>3 2 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>3 3 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>3 4 актуальные направления в приготовлении напитков;</p> <p>У 1 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>У 2 оценивать их</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных напитков; – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники

	<p>качество и соответствие технологическим требованиям; У 3 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У 4 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У 5 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>	<p>безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных напитков, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовых холодных напитков требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду напитка; • аккуратность порционирования холодных напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуски, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуски, оптимальность выбора вида столовой посуды; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление:
--	---	--

		<p>цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <ul style="list-style-type: none"> • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре • эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных напитков для отпуска на вынос
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	–	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	–	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное	–	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии

развитие.		
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	–	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	–	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.		<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.		<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков	<p>3 1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>3 2 ассортимент, требования к</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки горячих напитков сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание

<p>сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>качеству, условия и сроки хранения горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; 3 3 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; 3 4 актуальные направления в приготовлении напитков; У 1 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У 2 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У 3 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У 4 соблюдать правила сочетаемости,</p>	<p>недоброкачественных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие потерь при приготовлении горячих напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления горячих напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления горячих напитков; – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование
---	---	--

	<p>взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>У 5 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>	<p>оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы горячих напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячих напитков, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых горячих напитков требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду напитка; • аккуратность порционирования горячих напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуски, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуски, оптимальность выбора вида столовой посуды; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре • эстетичность, аккуратность упаковки готовых горячих напитков для отпуски на вынос
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к</p>	<p>–</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;

различным контекстам.		<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	–	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	–	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	–	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей	–	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе

социального и культурного контекста.		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.		– понимание значимости своей профессии
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.		– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	3 1 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; 3 2 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; 3 3 актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; 3 4 способы	– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания; • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка

	<p>сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; 3 5 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; 3 6 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков; У 1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; У 2 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У 3 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных</p>	<p>действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации); - демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>
--	---	---

	ингредиентов, применения ароматических веществ; У 4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.		– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.		– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

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
Раздел 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				
МДК 04.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				
Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки	31	Способность безопасно и целесообразно использовать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду, соответствие виду выполняемых работ. Выделить	<i>Устный опрос (п. 1.3, вопросы 1-3)</i>	<i>Вопросы на экзамен 1-3 (п. 3.1)</i>

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
к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков		основные принципы санитарной безопасности в кондитерском цеху		
	32	Способность рационально размещать оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, продукты, полуфабрикаты, материалы на рабочем месте. Выделить принципы эксплуатации и ухода за оборудованием	<i>Устный опрос (п. 4.1, вопросы 4-7) Реферат (п. 5.2, темы 1-8)</i>	<i>Вопросы на экзамен 2,4 (п. 8.1)</i>
	35	Способность составлять технологическую документацию для приготовления новых десертов и напитков. Объяснить закономерность соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам. Перечислить термины технологических процессов при изготовлении десертов и напитков	<i>Устный опрос (п. 5.1, вопросы 4-7) Реферат (п. 1.2, темы 1-2)</i>	<i>Вопросы на экзамен 1-17 (п. 4.1)</i>
	36	Способность сформулировать правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков; перечислить виды подачи и способы декорирования десертов и напитков	<i>Устный опрос (п. 6.1, вопросы 4-7) Реферат (п. 5.2, темы 1-8)</i>	<i>Вопросы на экзамен 3,8 (п. 8.1)</i>
	У1	Способность проанализировать соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования)	<i>Устный опрос (п. 5.1, вопросы 1-3)</i>	<i>Вопросы на экзамен 1-6 (п. 6.1)</i>
	У3	Способность организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического	<i>Тест № 1 (п.5.3, варианты 1-3)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 5 (4)</i>

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
		оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами		
	У4	Способность проанализировать правила сочетаемости, рассчитать взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	<i>Тест № 1 (п.6.3, варианты 1-7)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 7 (6)</i>
Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	31	Способность безопасно и целесообразно использовать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду, соответствие виду выполняемых работ. Выделить основные принципы санитарной безопасности в кондитерском цеху	<i>Тест № 1 (п.5.3, варианты 1-4)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 6 (4)</i>
	32	Способность рационально размещать оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, продукты, полуфабрикаты, материалы на рабочем месте. Выделить принципы эксплуатации и ухода за оборудованием		
	У1	Способность проанализировать соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования)		
	У2	Способность проанализировать соответствие качества и безопасности продуктов,		

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
		полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре		
	У3	Способность организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами		
Раздел 2 Процессы приготовления и подготовка к реализации холодных и горячих десертов и напитков сложного ассортимента МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				
Тема 2.1 Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	33	Способность оформлять ведения расчетов, правильно и точно, оформлять результаты проработки. Выделить принципы соответствия методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам. Определить закономерность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента	<i>Конспект (чего)</i>	<i>Вопросы на экзамен 9-14 (п. 6.1)</i>
	34	Способность выделить способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков	<i>Устный опрос (п. 5.1, вопросы 4-6)⁵</i>	<i>Вопросы на экзамен 1-6 (п. 6.1)⁵</i>
	У2	Способность проанализировать соответствие качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре	<i>Тест № 1 (п.5.3, варианты 3)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 8 (6)</i>
	У3	Способность организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования,	<i>Контрольная работа № 7 (п.5.4, задания 1-3)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 7 (6)</i>

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
		производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами		
	У4	Способность проанализировать правила сочетаемости, рассчитать взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	<i>Устный опрос (п. 5.1, вопросы 1-3)⁵</i>	<i>Вопросы на экзамен 1-6 (п. 6.1)⁵</i>
	У5	Способность проанализировать по видам десертов выбрать эстетичную упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	<i>Тест № 2 (п.5.3, варианты 5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 6 (6)</i>
Тема 2.2 Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	33	Способность оформлять ведения расчетов, правильно и точно, оформлять результаты проработки. Выделить принципы соответствия методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам. Определить закономерность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента	<i>Контрольная работа № 9 (п.5.4, задания 1-3)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 3 (6)</i>
	34	Способность выделить способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков	<i>Устный опрос (п. 5.1, вопросы 7-9)⁵</i>	<i>Вопросы на экзамен 6 - 9(п. 6.1)⁵</i>
	У2	Способность проанализировать соответствие качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре	<i>Тест № 1 (п.5.3, варианты 1-2)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 11 (6)</i>
	У3	Способность организовывать и проводить подготовку рабочих	<i>Контрольная работа № 4</i>	<i>Практическое задание к</i>

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
		мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	<i>(п.5.4, задания 1-3)</i>	<i>экзамену 12 (6)</i>
	У4	Способность проанализировать правила сочетаемости, рассчитать взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	<i>Устный опрос (п. 5.1, вопросы 1-3)⁵</i>	<i>Вопросы на экзамен 1-6 (п. 6.1)⁵</i>
	У5	Способность проанализировать по видам десертов выбрать эстетичную упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	<i>Тест № 1 (п.5.3, варианты 1-3)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 10 (6)</i>
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	33	Способность оформлять ведения расчетов, правильно и точно, оформлять результаты проработки. Выделить принципы соответствия методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам. Определить закономерность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента	<i>Контрольная работа № 8 (п.5.4, задания 1-3)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 11 (6)</i>
	34	Способность выделить способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков	<i>Тест № 1 (п.5.3, варианты 4)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 12(6)</i>
	У2	Способность проанализировать соответствие качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре	<i>Контрольная работа № 11 (п.5.4, задания 1-3)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 13 (6)</i>

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
	У3	Способность организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	<i>Устный опрос (п. 5.1, вопросы 4-6)⁵</i>	<i>Вопросы на экзамен 1-6 (п. 6.1)⁵</i>
	У4	Способность проанализировать правила сочетаемости, рассчитать взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	<i>Тест № 1 (п.5.3, варианты 3)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 8 (6)</i>
	У5	Способность проанализировать по видам десертов выбрать эстетичную упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	<i>Контрольная работа № 7 (п.5.4, задания 1-3)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 7 (6)</i>
Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	33	Способность оформлять ведения расчетов, правильно и точно, оформлять результаты проработки. Выделить принципы соответствия методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам. Определить закономерность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента	<i>Устный опрос (п. 5.1, вопросы 1-3)⁵</i>	<i>Вопросы на экзамен 1-6 (п. 6.1)⁵</i>
	34	Способность выделить способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков	<i>Тест № 2 (п.5.3, варианты 5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 6 (6)</i>
	У2	Способность проанализировать соответствие качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов,	<i>Контрольная работа № 9 (п.5.4, задания 1-3)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 3 (6)</i>

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
		рецептуре		
	У3	Способность организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	<i>Устный опрос (п. 5.1, вопросы 7-9)⁵</i>	<i>Вопросы на экзамен 6 - 9(п. 6.1)⁵</i>
	У4	Способность проанализировать правила сочетаемости, рассчитать взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	<i>Тест № 1 (п.5.3, варианты 1-2)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 11 (6)</i>
	У5	Способность проанализировать по видам десертов выбрать эстетичную упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	<i>Контрольная работа № 11 (п.5.4, задания 1-3)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 13 (6)</i>

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
Раздел 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				
МДК 04.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				
Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки	31	Способность безопасно и целесообразно использовать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду, соответствие виду выполняемых работ. Выделить	<i>Устный опрос (п. 5.1, вопросы 1-3)</i>	<i>Вопросы на экзамен 1-6 (п. 6.1)</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
к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков Практическое занятие № 1		основные принципы санитарной безопасности в кондитерском цеху		
	32	Способность рационально размещать оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, продукты, полуфабрикаты, материалы на рабочем месте. Выделить принципы эксплуатации и ухода за оборудованием	<i>Устный опрос (п. 5.1, вопросы 4-7) Реферат (п. 5.2, темы 1-7)</i>	<i>Вопросы на экзамен 7,8 (п. 6.1)</i>
	35	Способность составлять технологическую документацию для приготовления новых десертов и напитков. Объяснить закономерность соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам. Перечислить термины технологических процессов при изготовлении десертов и напитков	<i>Устный опрос (п.4.1, вопросы 1-3)</i>	<i>Вопросы на экзамен 1-6 (п. 6.1)</i>
	36	Способность сформулировать правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков; перечислить виды подачи и способы декорирования десертов и напитков	<i>Устный опрос (п. 5.1, вопросы 4-7) Реферат (п. 5.2, темы 1-7)</i>	<i>Вопросы на экзамен 7,8 (п. 6.1)</i>
	У1	Способность составить соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования)	<i>Тест № 1 (п.5.3, варианты 1-3)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 1 (...)</i>
	У3	Способность организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического	<i>Тест № 2 (п.5.3, варианты 5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 6 (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
		оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами		
	У4	Способность рассчитать взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	<i>Контрольная работа № 9 (п.5.4, задания 1-3)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 3 (6)</i>
Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков Практическое занятие № 2	31	Способность безопасно и целесообразно использовать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду, соответствие виду выполняемых работ. Выделить основные принципы санитарной безопасности в кондитерском цеху	<i>Контрольная работа № 1 (п.5.4, задания 1-3)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 1 (...)</i>
	32	Способность рационально размещать оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, продукты, полуфабрикаты, материалы на рабочем месте. Выделить принципы эксплуатации и ухода за оборудованием		
	У1	Способность составить соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования)		
	У2	Способность проанализировать соответствие качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре		

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
	У3	Способность организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами		
Раздел 2 Процессы приготовления и подготовка к реализации холодных и горячих десертов и напитков сложного ассортимента				
МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				
Тема 2.1 Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента Лабораторная работа № 1	33	Способность оформлять ведения расчетов, правильно и точно, оформлять результаты проработки. Выделить принципы соответствия методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам. Определить закономерность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента	<i>Конспект (чего)</i>	<i>Вопросы на экзамен 9-14 (п. 6.1)</i>
	34	Способность выделить способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков	<i>Письменное задание № 3 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 3(6)</i>
	У2	Способность проанализировать соответствие качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре	<i>Письменное задание № 4 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 4 (6)</i>
	У3	Способность организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и	<i>Письменное задание № 5 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 5 (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
		регламентами		
	У4	Способность рассчитать взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	<i>Письменное задание № 6 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 6 (6)</i>
	У5	Способность составить по видам десертов эстетичную упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	<i>Письменное задание № 7 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 10 (6)</i>
Тема 2.2 Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента Лабораторная работа № 2	33	Способность оформлять ведения расчетов, правильно и точно, оформлять результаты проработки. Выделить принципы соответствия методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам. Определить закономерность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента	<i>Письменное задание № 8 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 12 (6)</i>
	34	Способность выделить способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков	<i>Письменное задание № 3 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 3(6)</i>
	У2	Способность проанализировать соответствие качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре	<i>Письменное задание № 4 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 4 (6)</i>
	У3	Способность организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и	<i>Письменное задание № 5 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 5 (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
		регламентами		
	У4	Способность рассчитать взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	<i>Письменное задание № 6 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 6 (6)</i>
	У5	Способность составить по видам десертов эстетичную упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	<i>Письменное задание № 7 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 10 (6)</i>
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента Лабораторная работа № 3	33	Способность оформлять ведения расчетов, правильно и точно, оформлять результаты проработки. Выделить принципы соответствия методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам. Определить закономерность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента	<i>Письменное задание № 3 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 3(6)</i>
	34	Способность выделить способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков	<i>Письменное задание № 4 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 4 (6)</i>
	У2	Способность проанализировать соответствие качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре	<i>Письменное задание № 5 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 5 (6)</i>
	У3	Способность организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в	<i>Письменное задание № 6 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 6 (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
		соответствии с инструкциями и регламентами		
	У4	Способность рассчитать взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	<i>Письменное задание № 7 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 10 (6)</i>
	У5	Способность составить по видам десертов эстетичную упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	<i>Письменное задание № 8 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 12 (6)</i>
Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента Лабораторная работа № 4	33	Способность оформлять ведения расчетов, правильно и точно, оформлять результаты проработки. Выделить принципы соответствия методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам. Определить закономерность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента	<i>Письменное задание № 3 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 3(6)</i>
	34	Способность выделить способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков	<i>Письменное задание № 4 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 4 (6)</i>
	У2	Способность проанализировать соответствие качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре	<i>Письменное задание № 5 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 5 (6)</i>
	У3	Способность организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в	<i>Письменное задание № 6 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 6 (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
		соответствии с инструкциями и регламентами		
	У4	Способность рассчитать взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	<i>Письменное задание № 7 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 10 (6)</i>
	У5	Способность составить по видам десертов эстетичную упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	<i>Письменное задание № 3 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 3(6)</i>

4 Описание процедуры оценивания

Результаты обучения по профессиональному модулю, уровень сформированности компетенций оцениваются по четырёх бальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (*по бальной системе. Максимальная сумма баллов по дисциплине равна ___ баллам.*)

Текущая аттестация по профессиональному модулю проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся. Объектами оценивания являются: степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы, качество выполнения самостоятельной работы, профессиональный модуль (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемому профессиональному модулю).

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по профессиональному модулю результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом. *Оценка на зачете / экзамене выставляется с учетом оценок, полученных при прохождении текущей аттестации.*

Критерии оценивания устного ответа

Оценочные средства: *собеседование,*

5 баллов - ответ 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; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

4 балла - ответ, обнаруживающий 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.

3 балла – ответ, свидетельствующий 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; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

2 балла – ответ, обнаруживающий 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; незнание современной проблематики изучаемой области.

Критерии оценивания письменной работы

Оценочные средства: *реферат, эссе, конспект, контрольная работа, письменный отчет по лабораторной работе, доклад (сообщение), в том числе выполненный в форме презентации.*

5 баллов - студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Проблема раскрыта полностью, выводы обоснованы. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент владеет навыком самостоятельной работы по заданной теме; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

4 балла - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Проблема раскрыта. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

3 балла – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

2 балла - работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Проблема не раскрыта. Выводы отсутствуют. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Критерии оценивания тестового задания

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

Критерии выставления оценки студенту на зачете/ экзамене

(оценочные средства: устный опрос в форме ответов на вопросы билетов, устный опрос в форме собеседования, выполнение письменных разноуровневых задач и заданий, комплексная расчетно-графическая работа, творческое задание, кейс-задача, портфолио, проект и т.п.)

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.

5. Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

5.1 Вопросы для собеседования (устного опроса):

1. Какое оборудование и инвентарь используется на производстве для приготовления десертов?
2. Подготовка желатина, агара, желатиновых пластинок для десертов?
3. Использование агара на производстве?
4. Подготовка крахмала для соусов?
5. Подобрать крахмал для ягодного и молочного соуса.
6. Подготовка посуды для взбивания белка?
7. Какой ингредиент добавляют для более быстрого взбивания яичного белка и сливок?

8. Что произойдёт при более длительном взбивании белка яиц, сливок, творожного сыра?
9. Перечислить виды загустителей и дать им краткую характеристику?
10. Подготовка к производству лимонной кислоты, ванилина.
11. Какой ингредиент добавляют для укрепления структуры взбитого белка?
12. Когда необходимо ароматизировать сироп?
13. Какие правила необходимо соблюдать при приготовлении слоистого желе и желе с фруктами?
14. Санитарно-гигиенические правила, условия хранения при изготовлении десертов.
15. Подготовка творожного сыра к производству?
16. Какой выход и температура для подачи холодных и горячих десертов?
17. Какой жирности творог необходимо использовать для приготовления горячих и холодных десертов?
18. Правила выпекания полуфабриката для десерта «Павловой»?
19. Какие ингредиенты, входящие в состав нугатиновой массы, позволяют ей быть более мягкой и эластичной?
20. Для какой цели необходимо темперировать шоколад?
21. Технология приготовления бисквитного теста.
22. Классификация грильяжа.
23. Суфле горячего приготовления, после выпекания осело, что необходимо было сделать?
24. Назвать ингредиенты входящие в состав муссов.
25. Описать органолептические показатели для приготовления муссов.
26. Характеристика десерта самбук.
27. Какие полуфабрикаты используются для приготовления «Мильфей»?
28. Технология приготовления нугатина.
29. Описать краткую характеристику нуги и пралине.
30. В чём отличие щербета от сорбе, правила подачи?
31. Характеристика десерта парфе.
32. Способы приготовления чизкейка и панна-котты?
33. Перечислить основы для приготовления чизкейков?
34. Состав ингредиентов для классического тирамиссу ?
35. Технология приготовления пасхи.
36. Основные ингредиенты входящие в состав касаты?
37. Основные ингредиенты входящие в состав бланманже?
38. Характеристика пая.
39. Подготовка инвентаря для шоколадных конфет.
40. Технология приготовления классического штруделя, правила подачи?
41. Чем отличается штрудель от струделя?
42. Характеристика и ингредиенты для приготовления клафутти.
43. Технология приготовления фондана, описать требования качества.
44. В чём отличие фондю от фламбе?
45. Характеристика десерта «Крисп».
46. Правила выпекания крема- брюле?
47. Технология приготовления гурьевской каши.
48. В чём отличие маффина и капкейка, описать требования к качеству?
49. Виды рыхления для десертных вафель?
50. Технология приготовления и характеристика манных кнедлей.

51. Состав ингредиентов для десерта забайоне?
52. Описать приготовление кокосовой начинки?
53. Чем отличается ганаш от глассажа?
54. Главный ингредиент для приготовления паленты?
55. Правила приготовления сложных десертов из теста фило?
56. Технология создания рисунка для пирога «зебра».
57. Какая нарезка производится для приготовления фламбе из фруктов и фруктов в кляре, объяснить почему?
58. Технология приготовления фаршированного яблока, правила подачи?
59. Дать характеристику панкейков.
60. Перечислить ингредиенты входящие в состав пудингов. Как производится тепловая обработка для приготовления пудингов?
61. Как подготовить сухофрукты?
62. Как определить готовность чизкейка?
63. Перечислить наполнители для тартов холодного и горячего пориготовления.
64. Характеристика десерта «Павлова». Какие фрукты и ягоды нужно использовать?
65. Виды пирогов. Особенности приготовления. Сборки начинок с заливкой.
66. Перечислить п/ф из орехов.
67. Перечислить виды декорирования.
68. Виды смузи.
69. Перечислить яблочные десерты.

5.2 Примеры тестовых заданий

Вариант № 1.

Выберите правильный вариант ответа.

1. С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам?
 - а) подбирают по цвету;
 - б) подбирают по вкусу и аромату;
 - в) подбирают с одинаковым сроком варки.
2. Какой водой промывают 3 — 4 раза сухофрукты перед варкой компота?
 - а) холодной;
 - б) горячей;
 - в) теплой.
3. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?
 - а) перекипел;
 - б) добавили много сока;
 - в) варили в окисляющейся посуде.
4. Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компота?
 - а) очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти;

- б) нарезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики;
в) нарезают кружочками вместе с кожицей.
5. Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахароза распадается на глюкозу и фруктозу?
- а) более кислым;
б) более сладким;
в) кисло-сладким.
6. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?
- а) айву, яблоки, груши;
б) малину, землянику, мандарины, ананасы;
в) сливы, абрикосы, вишню.
7. В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 °С и выдерживают для настаивания?
- а) 6...8 ч;
б) 8... 10 ч;
в) 10... 12 ч.
8. Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка?
- а) быстро охладили;
б) не посыпали сахаром;
в) использовали много крахмала.
9. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?
- а) крупного помола;
б) из обжаренных зерен;
в) мелкий.
10. Какова норма отпуска кофе натурального?
- а) 50...75 г;
б) 75... 100 г;
в) 100... 150 г.
11. Как подают кофе по-венски?
- а) с молочными пенками от топленого молока;
б) со взбитыми сливками;

12. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему

человека?

- а) красящие;
- б) дубильные;
- в) алкалоид кофеин.

13. Что придает чаю аромат?

- а) дубильные вещества;
- б) эфирное масло;
- в) экстрактивные вещества.

14. Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите?

- а) резко ухудшается вкус;
- б) приобретает неприятный запах;
- в) резко изменяется цвет.

15. В течение какого времени заваренный чай сохраняет вкус и аромат?

- а) 15 мин;
- б) 30 мин;
- в) 1 ч.

16. Какова норма сухого чая на 1 порцию?

- а) 1...2 г;
- б) 2 г;
- в) 2...4 г.

Вставьте пропущенные слова

17. По температуре подачи сладкие блюда делятся на _____ и _____.

18. При варке киселей можно использовать _____, благодаря которому блюда

имеют более нежную консистенцию и легче отделяются от стенок посуды.

19. Укажите в приведенной далее таблице последовательность технологического процесса

приготовления киселя из ягод.

Часть А. Тестовое задание

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 20 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 20 минут.

Вариант № 2

Выберите правильный вариант ответа.

1. Сколько крахмала используют для приготовления киселя средней консистенции?

а) 10...20 г;

б) 30...40 г;

в) 60...80 г.

2. Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма

закладки соблюдалась?

а) перекипел;

б) добавили много сока;

в) медленно охлаждали.

3. Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов?

а) все сразу и варят в течение 20...30 мин;

б) последовательно, учитывая продолжительность варки;

в) закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания.

4. Каковы масса и температура отпуска киселей?

а) 180 г, $t \sim 20$ °С;

б) 200 г, $t \sim 15$ °С;

в) 250 г, $t = 8$ °С.

5. Почему у киселя из ягод слабовыраженный вкус?

а) перекипел;

б) нарушили рецептуру;

в) кипятили сок.

6. Чем можно ароматизировать молочный кисель?

а) корицей;

б) ванилином;

в) майораном.

7. Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные

части непротертых фруктов?

а) переварить;

б) взбить;

в) протереть.

8. Как подготовить форму для охлаждения густого киселя?

а) смазать маслом;

- б) сильно нагреть;
- в) смочить водой, посыпать сахаром.
9. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?
- а) добавить сок в конце варки;
- б) быстро охладить;
- в) посыпать поверхность киселя сахаром.
10. Какая из перечисленных групп веществ обуславливает высокую пищевую ценность кофе?
- а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.;
- б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;
- в) белки, жиры, минеральные вещества.
11. Какова норма закладки молотого кофе на 1 порцию?
- а) 6...8 г;
- б) 5...6 г;
- в) 10... 11 г.
12. Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском?
- а) 5...8 мин;
- б) 8... 10 мин;
- в) 10...20 мин.
13. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды?
- а) для улучшения вкуса;
- б) для получения однородной массы;
- в) для улучшения цвета.
14. Как подают кофе по-восточному?
- а) с молочными пенками от топленого молока;
- б) со взбитыми сливками;
- в) в турке, не процеживая, с холодной кипяченой водой.
15. Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?
- а) теряют аромат;
- б) поглощают посторонние запахи;
- в) разрушаются вкусовые вещества.
16. При какой температуре подают горячие напитки?
- а) не ниже 100 °С;
- б) не ниже 75 °С;

в) не ниже 65 °С.

Вставьте пропущенные слова

17. Желирующим веществом в киселях фруктовых является _____ крахмал,
в киселях

молочных _____ крахмал.

18. К горячим сладким блюдам относятся: _____, _____,
_____.

Критерии оценок

Эталоны ответов к вопросам тестовой работы.

№ вопроса ответ № вопроса ответ

1 вариант 2 вариант

1 В 1 Б

2 В 2 Б

3 В 3 Б

4 А 4 Б

5 В 5 В

6 Б 6 Б

7 В 7 В

8 Б 8 В

9 А 9 А

10 Б 10 Б

11 Б 11 А

12 В 12 А

13 Б 13 Б

14 Б 14 В

15 А 15 А,Б

16 А 16 Б

17 Холодные и горячие 17 Картофельный,
кукурузный

18 Модифицированный
крахмал

18 Шарлотка, каша
гурьевская, пудинг

19 1,3,2,5,4,8,10,7,9,6,11 19 1,7,4,5,6,2,8,3,9

20 1,3,2,6,4,5,7,8,10,9 20 1,4,3,2,5,7,6

5.3 Примеры заданий для контрольной работы

№п/п Технологический процесс приготовления Последовательность процесса (записать цифрами)

- 1 Ягоды перебирают, промывают кипяченой водой, разминают деревянным пестиком
 - 2 Мезгу заливают горячей водой (1:6) и проваривают 10... 15 мин
 - 3 Отжимают сок и ставят в холодильник
 - 4 Картофельный крахмал разводят охлажденной кипяченой водой
 - 5 Полученный отвар процеживают, вводят в него сахар, растворяют и доводят до кипения
 - 6 Кисель слегка охлаждают и разливают в стаканы
 - 7 Кисель снимают с огня и, помешивая, вливают сок
 - 8 Подготовленный крахмал вливают одним приемом в кипящий сироп при энергичном помешивании
 - 9 Поверхность киселя посыпают сахаром, затем охлаждают до температуры 14... 10 °С
 - 10 Кисель доводят до кипения, проваривая не более 2 мин, так как более длительное кипячение разжижает кисель, снимают с огня
 - 11 Отпускают в стаканах или креманках по 200 г
20. Установите последовательность приготовления блюда «Желе из яблок».

№п/п Технологический процесс приготовления Последовательность процесса (записать цифрами)

- Желатин замачивают для набухания на 1 ч, откидывают, отжимают
- Подготовленные яблоки проваривают в течение 5... 7 мин так, чтобы они сохранили свою форму
- Яблоки промывают, удаляют сердцевину с семенами и очищают от кожицы
- Отвар процеживают, нагревают и растворяют в нем сахар и желатин
- Отвар с желатином и сахаром охлаждают до температуры 20 °С
- Яблоки, нарезанные дольками, кладут в кипящую подкисленную воду и доводят до кипения
- В формочку или креманку наливают небольшое количество желе, охлаждают
- На застывшее желе укладывают дольки отварных яблок в виде рисунка

Отпускают так же, как и желе клюквенное
Сверху по рисунку из яблок заливают оставшимся желе и
окончательно охлаждают при температуре

6. Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

6.1 Варианты экзаменационных билетов:

Типовые задания для оценки освоения МДК.04.01 и МДК 04.02.

Билет №1

1. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.
2. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины.
3. Мороженое «сюрприз». Подача и оформление.

Билет №2

1. Холодный напиток «ананасовый фрэппе». Технология приготовления и подача.
2. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: бананы, виноград, клубника со взбитыми сливками.
3. Мороженое, оформление и подача.

Билет №3

1. Холодный напиток «айс-крим». Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: компот из свежих плодов и ягод. Технология приготовления и подача.
3. Холодный напиток «Петровский». Технология приготовления и подача.

Билет №4

1. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов. Технология приготовления и подача.
2. Крем. Технология приготовления и подача.
3. Холодный напиток «Крюшон». Технология приготовления и подача.

Билет №5

1. Холодные сладкие блюда: кисели. Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый. Технология приготовления и подача.
3. Горячий напиток с вином «Грог». Технология приготовления и подача.

Билет №6

1. Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача.

2. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.

3. Горячий напиток с вином « Глитвейн». Технология приготовления и подача.

Билет №7

1. Холодные сладкие блюда: компот из быстрозамороженных плодов и ягод. Технология

приготовления и подача.

2. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный. Технология приготовления и подача.

3. Кофе « Глясе». Технология приготовления и подача.

Билет №8

1. Технология приготовления желе из свежих ягод.

2. Крем. Технология приготовления и подача.

3. Горячий напиток с вином « Сбитень». Технология приготовления и подача.

Билет №9

1. Многослойное желе. Технология приготовления и подача.

2. Мороженое, оформление и подача.

3. Горячий напиток с вином « Сбитень». Технология приготовления и подача.

Билет №10

1. Многослойное желе. Технология приготовления и подача.

2. Горячие сладкие блюда: гренки. Технология приготовления и подача

3. Горячий напиток « Шоколад». Технология приготовления и подача.

Билет №11

1. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный. Технология приготовления и подача.

2. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов. Технология приготовления и подача.

3. Горячий напиток « Какао». Технология приготовления и подача.

Билет №12

1. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.

2. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.

3. Горячий напиток « кофе по- восточному». Технология приготовления и подача.

Билет №13

1. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый . Технология приготовления и подача.

2. Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача.

3. Горячий напиток « кофе по- венски». Технология приготовления и подача.

Билет №14

1. Многослойное желе. Технология приготовления и подача.
2. Сроки хранения сладких блюд.
3. Горячий напиток « кофе по- варшавски». Технология приготовления и подача.

Билет №15

1. Взбитые сливки. Технология приготовления и подача.
2. Мозаичное желе. Технология приготовления и подача.
3. Горячий напиток « кофе черный». Технология приготовления и подача.

Билет №16

1. Мороженое, оформление и подача. 2.

Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины.

3. Горячий напиток « чай». Технология приготовления и подача.

Билет №17

1. Мороженое « сюрприз». Оформление и подача.
2. Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача.
3. Общие сведения о напитках.

Билет №18

1. Парфе: технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: компот из быстрозамороженных плодов и ягод. Технология приготовления и подача.
3. Сроки хранения сладких блюд.

Билет №19

1. Горячие сладкие блюда: гренки. Технология приготовления и подача .
2. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.
3. Требования к качеству сладких блюд: каша гурьевская, яблоки в тесте жареные, шарлотка с яблоками.

Билет №20

1. Горячие сладкие блюда: яблоки жаренные в тесте. Технология приготовления и подача .
2. Технология приготовления желе из свежих ягод.
3. Требования к качеству сладких блюд: мусс, самбук, крем, пудинг.

Билет №21

1. Горячие сладкие блюда: шарлотка с яблоками. Технология приготовления и подача

2. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.

3. Требования к качеству сладких блюд: компоты, кисели, желе.

Билет №22

1. Горячие сладкие блюда: пудинг рисовый. Технология приготовления и подача.

2. Холодные сладкие блюда: кисели. Технология приготовления и подача.

3. Горячие сладкие блюда: банановый десерт. Технология приготовления и подача .

Билет №23

1. Горячие сладкие блюда: каша гурьевская. Технология приготовления и подача .

2. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов. Технология приготовления и подача.

3. Горячие сладкие блюда: яблоки печеные. Технология приготовления и подача .

Билет №24

1. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.

2. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.

3. Горячий напиток « чай». Технология приготовления и подача.

Билет №25

1. Холодный напиток « крушон». Технология приготовления и подача.

2. Мозаичное желе. Технология приготовления и подача.

3. Мороженое, оформление и подача.

6.2 Примеры тестовых заданий

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

1. Холодный цех по характеру производства относится:

а. заготовочный

б. доготовочный

в. специализированный

г. универсальный

2. Рецептуры на блюда в Сборнике рецептур даны:

а. в 2-х вариантах

б. в 3-х вариантах

в. в 4-х вариантах

г. произвольно

3. Нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд с учетом потерь при производстве необходимо учитывать:

а. количественном учете

б. при лабораторном контроле норм вложения

в. при составлении требования в кладовую

г. при составлении технико-технологической карты

4. С французского языка слово «парфе» переводится как:

а. прекрасный

б. воздушный

в. безукоризненный

г. замороженный

д. пена

е. мокрый снег

5. Тесто для блинчиков готовят на жидкой основе:

а. на основе минеральной воды

б. с добавлением коньяка, ликера

в. приготовить на основе молока

г. с добавлением оливкового масла

6.. Карамелизуют сахар с апельсиновым соком для блинчиков:

а. Парижские

б. Итальянские

в. Сюзет

г. Австрийские

7. Для десерта крем-карамель яично-молочную смесь варят способом:

а. Бен Мари (Ben – Marie)

б. Бер бланк

в. Бер нуазет

г. Бер нуар

8. Для приготовления бланманже и панакоты в современной десертной кухне загустителями служат продукты:

а. агар-агар

б. крупа манная

в. крахмал картофельный

г. желатин

д. крахмал кукурузный

е. мука на желатине

ж. агароид

9. Начинки используемые для приготовления флана:

а. крем заварной

б. яблоки

в. ягоды

г. цитрусовые

10. Набор ингредиентов для приготовления бланманже:

а. миндальное молоко, желатин в порошке, измельченные орехи, фрукты

б. молоко коровье, листовой желатин, какао-порошок, ягоды

в. сливки 10%, сахарная пудра, мука на желатине, цукаты

г. фруктовые чипсы, картофельный крахмал, сахар-песок, вишневый сироп

д. сметана, шоколад, гранулированный желатин, сахар-рафинад

11. Компоненты, входящие в состав итальянского десерта тирамису:

а. сыр «Пармезан»

б. сахар-песок

в. печенье савоярди

г. сыр «Маскарпоне»

д. сыр «Эдам»

е. кофе

ж. куриные яйца

з. листовой желатин

и. какао-порошок

к. бренди

12. Цветы, используемые для оформления десертов:

а. розы

б. ноготки

- в. жасмин
- г. герань
- д. каллы

е. цветы вишни

13. Зелень, используемая для оформления десертов:

а. базилик

- б. укроп
- в. петрушка

г. мята

- д. фенхель

е. Melissa

14. Во фруктовые салаты крупные плоды нарезают:

а. средними кубиками

б. соломкой

- в. мелким кубиком

г. целыми

15. Укажите последовательность технологических операций приготовления классической панакоты. Запишите в таблицу цифры выбранных ответов.

16. Установите соответствие между названием и предложенными вариантами.

Запишите в таблицу цифры выбранных ответов.

17. Установите соответствие причин возможных дефектов.

Запишите в таблицу цифры выбранных ответов.

Варианты

ответов

Чизкейк

Начинка при выпечке растеклась

2

- 1. Не смазана поверхность маслом

Айсинг

При нанесении узоров расплывается

3

- 2. Интенсивное взбивание

Карамельная сетка

Не отстает от поверхности металлической формы

1

- 3. Слабая консистенция

18. Контроль качества выпускаемых блюд регистрируется в:

а. бракеражном журнале

б. санитарном журнале

в. журнале контроля работников

г. другой вариант

19. Документы, необходимые для определения нормы вложения сырья на каждое блюдо:

а. по меню

б. по сборнику рецептур

в. по плану-меню

г. технологической карте

20. В фруктовые салаты рекомендуется добавлять чуть-чуть соли с целью:

а. усиления вкуса фруктов

б. сохранения витамина С

в. сохранения цвета

г. усиления аромата

21. С итальянского языка слово «тирамису» переводится как:

а. полухолодный

б. воздушный

в. безукоризненный

г. вознеси меня

д. варёные сливки

е. мокрый снег

22. Для приготовления тирамису, савойарди можно заменить:

а. крекером

б. бисквитными пальчиками

в. песочным печеньем

г. зефиром

д. бисквитным печеньем

е. мармеладом

ж. курабье

23. Основанием и тортов-муссов могут быть:

а. макаронник

б. рисовый пудинг

в. кнели

г. творожная запеканка

д. бисквитный полуфабрикат

24. Фланы готовят из полуфабриката:

а. песочного

б. бисквитного

в. заварного

г. слоеного

15. Наполнители, отделочные полуфабрикаты, используемые для оформления:

а. карамель

б. марципан

в. крем

г. франжипан

д. цветы

16. Для десерта «Крем – карамель» вначале готовят:

а. карамель

б. крем

в. соус

г. нет значения

17. Сладкие омлеты готовят с добавлением:

а. джема

б. рома

в. персиком

г. яблоком

18. Продукты, составляющие основу шербетов:

а. сок фруктов

б. настой шиповника

в. коньяк

г. взбитые сливки

д. карамель

е. фруктовое пюре

19. Способы глазирования ягод:

а. сахарной пудрой

б. растопленным шоколадом

в. сахарным сиропом

г. взбитые белками

д. желевым сиропом

20. Заправки, не рекомендуемые для фруктовых салатов:

а. йогурт

б. майонез

в. молоко

г. сметана

д. лимонный сок с портвейном

е. коньяк

21. Установите соответствие . Запишите в таблицу буквы выбранных ответов.

Варианты

соответствия

1

Парфе

А

Замороженный десерт, приготовленный из сахарного сиропа и фруктового сока или пюре.

Вместо фруктового наполнителя возможно также использование шампанского или вина

В

2

Семифредо

Б

Напиток в восточных странах, который готовится из шиповника, кизила, розы и различных специй с добавлением льда

Г

3

Граните

В

Десерт из взбитых и хорошо замороженных сливок с различными дополнениями

Д

4

Шербет

Г

Мороженое с различным наполнителем: орехами, фруктами, ягодами, шоколадом. В его состав входят сырые яйца и сливки большой жирности

Б

5

Сорбе

Д

Сицилийский десерт на основе фруктовых соков или пюре, рыхлой консистенцией мокрого снега

А

22. Установите соответствие меду видами тестов и способами их приготовления

Запишите в таблицу буквы выбранных ответов

Варианты

соответствия

1

Тулип

А

Десерт из блинчатого теста, запеченного вместе с фруктами

А

2

Фило

Б

Тесто для профитролей, шу, эклеров

Д

3

Тюиль

В

Пресное, очень тоненькое, вытяжное тесто

Г

4

Эппл пай

Г

Миндальные печенье небольшого размера

Б

5

Штрудель

Д

Тесто, составными частями которого являются белок, сахарная пудра, пшеничная мука и сливочное масло в одинаковых количествах

Ж

6

Заварной

Е

Разновидность пирогов из тонкого теста в виде рулетов с начинками в немецкоязычных саранах

Б

7

Клафутис

Ж

Пирог, особенностью которого, является соотношение количества яблок и теста, теста мало, яблок - очень много.

В

22. Оборудование, используемое для приготовления чизкейков:

а. электрические плиты

б. кондитерская печь

в. фондюшница

г. пароконвектомат

д. штепсельный

Тестовые задания по теме «Приготовление основных холодных и горячих сладких блюд»:

Выберите верный ответ:

1. КАКОВА МАССА (г) БЛЮДА «ЯБЛОКИ В ТЕСТЕ ЖАРЕННЫЕ»?

а) 140;

б) 75;

в) 100...125.

2. ГОТОВОЕ ЖЕЛЕ ХРАНЯТ НА ХОЛОДЕ НЕ БОЛЕЕ 12 ЧАСОВ

А) желе уплотняется

Б) карамелизуется

В) выделяет жидкость

- Г) приобретает горький вкус
3. В КАКОЙ МОМЕНТ В ЖЕЛЕ ВВОДЯТ ОТЖАТЫЙ СОК
- А) до растворения желатина
 - Б) во время растворения желатина
 - В) после растворения желатина
 - Г) перед подачей
4. ПОДАЮТ СО СМЕТАНОЙ, МОЛОКОМ И ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ
- А) землянику, клубнику, малину
 - Б) арбуз, дыню
 - В) апельсины, мандарины
 - Г) яблоки, груши
5. ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ ПОДГОТОВКИ ЯГОД ДЛЯ ПОДАЧИ
- А) перебираем, промываем
 - Б) перебираем, промываем, обсушиваем
 - В) перебираем, удаляем плодоножку, промываем, обсушиваем
6. НАИБОЛЬШЕЕ КОЛИЧЕСТВО ВИТАМИНОВ СОДЕРЖИТСЯ В
- А) горячих сладких блюдах
 - Б) железированных блюдах
 - В) блюдах из свежих фруктов и ягод
 - Г) кремах
7. ВО ИЗБЕЖАНИЯ ПОТЕМНЕНИЯ И СОХРАНЕНИЯ ПРИЯТНОГО ВНЕШНЕГО ВИДА, НАРЕЗАННЫЕ ЯБЛОКИ СМАЗЫВАЮТ
- А) сахарным песком
 - Б) лимонным соком
 - В) сладким сиропом
 - Г) сладким соусом
8. СПОСОБ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ ТАРТАЛЕТОК
- а) запекание
 - б) выпекание
9. НА 100 г. ЖЕЛЕ НЕОБХОДИМО ВЗЯТЬ ЖЕЛИРУЮЩЕГО ВЕЩЕСТВА
- а) 25 г.
 - б) 15 г.
 - в) 8 г.
10. МАННАЯ КАША И МОЛОЧНАЯ ПЕНКА ЯВЛЯЮТСЯ ОСНОВОЙ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
- А) пудинга
 - Б) самбука
 - В) каши гурьевской
 - Г) крема
11. ТЕСТО КЛЯР ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
- А) шарлотки
 - Б) яблоки, жаренные в тесте
 - В) пудинга
 - Г) яблок печёных
12. К ПУДИНГУ ЛУЧШЕ ПОДАТЬ СОУС
- А) шоколадный
 - Б) молочный
 - В) сметанный
 - Г) грибной
13. В СОСТАВ ТЕСТА ДЛЯ ЯБЛОК ВХОДИТ
- А) крахмал
 - Б) взбитые белки

- В) сливки
- Г) льезон

6.3 Задания для расчетно-графической работы.

Критерии оценивания решения ситуационной задачи

1 вариант

Задание 1. Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто) представленные в таблице 1,

рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления блюда «Самбук яблочный».

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Максимальное количество баллов за задание № 1 - 10 баллов

Задание 2. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных

операций при приготовлении блюда «Самбук яблочный». Общее количество операций не

должно превышать 14-и операций.

Операции в технологической последовательности занесите в таблицу 2.

Максимальное количество баллов за задание № 2 - 10 баллов

Последовательность технологических операций при приготовлении блюда «Самбук яблочный»

№ операции

Наименование операции

- 1 Яблоки обмыть обсушить.
- 2 У яблок удалить семенное гнездо, очистить от кожицы.
- 3 Разрезать яблоки на половинки.
- 4 Уложить их на противень срезом на дно и подлить воды.
- 5 Запечь яблоки в жарочном шкафу.
- 6 Охладить.
- 7 Охлажденные запеченные яблоки процедить через сито.
- 8 Отделить белки яиц от желтков.
- 9 Желатин замочить в холодной кипяченой воде.
- 10 В яблочное пюре добавить сахар и яичные белки.
- 11 Полученную массу взбить на холоде до образования пышной массы.
- 12 Замоченный желатин поставить на водяную баню, дать полностью ему раствориться, непрерывно помешивая, затем процедить.

13 Растворенный желатин влить тонкой струей во взбитую массу при непрерывном и быстром помешивании.

14 Массу разлить в формы и охладить.

Задание 3. Составьте подробное описание подачи блюда.

Максимальное количество баллов за задание №3- 3 балла

Эталон: Самбук подают в формочках или креманках по 100-150 гр. на порцию. Украшают

взбитыми сливками, шоколадом, орехами (20-30 гр.)

Задание 4. Запишите в таблицу 3 требования к качеству блюда и их описание.

Максимальное количество баллов за задание № 4– 7 баллов

Требования к качеству блюда « Самбук яблочный».

№п/п Наименование параметра

качества

Описание параметра качества

1 Вкус Сладкий, с кисловатым привкусом.

2 Запах Яблочного пюре

3 Форма Однородная, пышная форма

4 Цвет Светло желтоватый.

5 Консистенция упругая

6 Температура подачи 14-16 °С

7 Выход порции 100,150

Максимальное количество баллов за ситуационную задачу – 30 баллов

2 вариант

Задание 1. Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто) представленные в таблице

1, рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления блюда «Мусс клюквенный».

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

«Мусс Клюквенный»

Максимальное количество баллов за задание №1 10 баллов

2. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций

при приготовлении блюда «Мусс клюквенный». Общее количество операций не должно

превышать 12-и операций.

Операции в технологической последовательности занесите в таблицу 2.

Максимальное количество баллов за задание № 2 - 10 баллов

Последовательность технологических операций при приготовлении блюда

«Мусс Клюквенный» № операции

Наименование операции

- 1 Желатин замачивают в воде для набухания
- 2 Клюкву перебирают, промывают
- 3 Из клюквы отжимают сок
- 4 Мезгу проваривают в воде, процеживают
- 5 В отвар вводят сахар и набухший желатин
- 6 Доводят до кипения
- 7 Добавляют клюквенный сок
- 8 Охлаждают до 20 °С
- 9 Взбивают до устойчивой пышной массы
- 10 Хорошо взбитый мусс перекладывают в формы, креманки или продолговатые лоточки
- 11 Ставят в холодильник на 1–1,5 ч
- 12 Охлажденный мусс вынимают из формочек

Задание 3. Составьте подробное описание подачи блюда.

Максимальное количество баллов за задание №3- 3 балла

Эталон: Мусс укладывают в креманки или тарелки по 100-150 гр. на порцию и поливают

сладким клюквенным сиропом. Если мусс формовали в лотке, то его нарезают на куски

квадратной формы с волнистыми краями.

Задание 4. Запишите в таблицу 3 требования к качеству блюда и их описание.

Максимальное количество баллов за задание № 4– 7 баллов

Требования к качеству блюда «Мусс Клюквенный»

№п/п Наименование параметра

качества

Описание параметра качества

- 1 Вкус Сладкий, с кисловатым привкусом.
- 2 Запах Яблочного пюре
- 3 Форма Однородная, пышная форма
- 4 Цвет Светло розовый
- 5 Консистенция Мелкопористая, нежная, слегка упругая
- 6 Температура подачи 14-16 °С
- 7 Выход порции 100,150

Максимальное количество баллов за ситуационную задачу – 30 баллов

Часть Б. Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 20 минут.

Задание.

1. Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто) представленные в таблице 1,

рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления блюда «Самбук яблочный».

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

2. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций

при приготовлении блюда «Самбук яблочный». Общее количество операций не должно

превышать 14-и операций.

Последовательность технологических операций при приготовлении блюда

« Самбук яблочный»

№ операции

Наименование операции

3. Составьте подробное описание подачи блюда.

4. Запишите в таблицу 3 требования к качеству блюда и их описание.

Требования к качеству блюда « Самбук яблочный».

№п/п Наименование параметра

качества

Описание параметра качества

1 Вкус

2 Запах

3 Форма

4 Цвет

5 Консистенция

6 Температура подачи

7 Выход порции

Задания для экзаменуемого

Цель: Оценить сформированность ПК по модулю

Инструкция: Проанализируйте представленную информацию. Произведите действия

согласно заданиям.

Результаты оформите необходимой документацией указанной в задании.

Всего – 2 части. Часть А – содержит тестовое задание из 20 вопросов.

Часть Б – содержит 1 ситуационную задачу (номер задачи соответствует порядковому номеру по списку)

Задание выполнено верно, если совпадает с модельным ответом.

Критерием освоения данного вида деятельности является не только правильность, но и время выполнения задания.

1 задание- 20 баллов

2 задание- 30 баллов

Максимум- 50 баллов.

Критерии оценок: «Освоен» - учащийся выполняет задания и набирает от 35 до 50 баллов

«Не освоен»- учащийся выполняет задания и набирает менее 35

Тестовые задания по теме «Приготовление холодных и горячих напитков»:

1. НОРМА ЗАКЛАДКИ МОЛОТОГО КОФЕ НА ОДНУ ПОРЦИЮ

А) 5-6 г

Б) 6-8 г

В) 8-11 г

2. В СОСТАВ НАПИТКА ИЗ ЦИТРУСОВЫХ ВХОДИТ

А) желатин

Б) агар-агар

В) апельсиновый сок

Г) апельсиновая цедра

Заполните пропуски в предложениях

3.ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ ДОЛЖНА БЫТЬ _____С.

В задании 3 установи соответствие

1.по-восточному

А) чёрный кофе наливают в стакан, сверху кладут сливки, взбитые с рафинадной пудрой

2.по-венски

Б) отпускают в чашка с молочной пенкой

3.чёрный

В) отпускают в турке, не процеживая, отдельно в стакане подают холодную кипячёную воду

4.по-варшавски

Г) отпускают в чашках, отдельно на розетке подают сахар, молоко или сливки

4. Установи соответствие

1.хлебный квас

А) приготовленный напиток немедленно разливают в стаканы или бокалы и отпускают по 150 мл на порцию.

Температура их должна быть 5-8⁰С.

2.апельсиновый напиток

Б) приготовленный квас охлаждают, разливают в стаканы и подают с кусочками пищевого льда.

3.молочный коктейль

В) отпускают напиток охлаждённым в бокалах, фужерах, стаканах, а при групповом обслуживании – в кувшинах.

Пищевой лёд подают отдельно в количестве 10 г на порцию.

В задания 5 и 6 установи правильную последовательность.

5. ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ НА МОЛОКЕ

А) кофе доводят до кипения, но не кипятят, отстаивают

Б) добавляют сахар и горячее молоко

В) готовый кофе процеживают

Г) заливают кипятком, дают настояться в течении 5-8 минут

Д) насыпают молотый кофе по норме

Е) разливают в чашки и подают

Ж) кофейник ополаскивают кипятком

З) напиток доводят до кипения

6. ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЧАЯ

А) наливают кипяток на 1/3 объёма

Б) доливают оставшийся кипяток

В) в чайник насыпают заварку

Г) заварку наливают в чашку, доливают кипяток

Д) к чаю подают сахар, рядом кладут чайную ложку

Е) чайник закрывают, прикрывают салфеткой, настаивают 5-10 минут

Ж) заварной чайник нагревают, ополаскивая его кипятком

В задании 7 установить истинность / ложность утверждений колонок 1 и 2 и выбрать один из ответов, отмеченных буквами

7. А) Оба утверждения истинны
 Б) Оба утверждения ложны
 В) Истинно только утверждение колонки 1
 Г) Истинно только утверждение колонки 2

Колонка 1

Колонка 2

1

Аромат чая зависит от содержания в нём эфирных масел, которые улетучиваются при длительном нагревании или кипячении.

Кофе крупного помола

даёт более ароматный

и прозрачный напиток

2

В горячем виде подают крушоны, морсы, кофейные напитки, напитки из молока и сливок

Горячие напитки готовят

по мере спроса,

небольшими порциями,

лишь доведя до кипения,

не допуская длительного

нагревания и разогревания

3

При приготовлении вкусного, ароматного кофе необходимо как можно лучше извлечь экстрактивные вещества из сухого кофе. Для этого кофе не следует размалывать перед варкой

Чтобы не терялись

ароматические вещества

чая, сухой чай хранят

упакованным.

4

Нельзя добавлять сухой чай в заваренный, кипятить его и выдерживать более 1 часа, так как он приобретает неприятный запах, теряет свой аромат и вкус

Температура подачи

горячих напитков 55°C

В заданиях с 14,15 согласны ли Вы с утверждением

8. НЕПОСРЕДСТВЕННО ПЕРЕД УПОТРЕБЛЕНИЕМ АПЕЛЬСИНОВЫЙ НАПИТОК ПРОЦЕЖИВАЮТ

А) да

Б) нет

9. В СОСТАВ ЦИТРУСОВОГО НАПИТКА ВХОДИТ САХАР

А) да

Б) нет

10. ПОДАЧА КОФЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ

А) с молочными пенками от топлёного молока

Б) со взбитыми сливками

В) в турке, не процеживают, с холодной кипячёной водой

11. НОРМА ОТПУСКА КОФЕ НАТУРАЛЬНОГО

А) 50-75 г

Б) 45-100 г

В) 100-150 г

12. ДЛЯ РАЗНЫХ СПОСОБОВ ЗАВАРИВАНИЯ НЕОБХОДИМО КОФЕ, РАЗМОЛОТОЕ ДО РАЗЛИЧНОЙ СТЕПЕНИ. ВЫБЕРИ ВИД ПОМОЛА КОФЕ, КОТОРЫЙ ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ ВАРКИ НАСТОЯЩЕГО ТУРЕЦКОГО КОФЕ С ПОМОЩЬЮ ТУРКИ (ДЖЕЗВЫ)

А) средний помол

Б) грубый помол

В) тонкий эспрессо помол

Г) тонкий помол

Д) порошкообразный помол

13. СРОК ХРАНЕНИЯ ЧАЯ

А) 30 минут

Б) 40 минут

В) 60 минут

Выберите согласны ли вы с утверждением

14. КОМПОТЫ ПРИГОТАВЛИВАЮТ ИЗ СВЕЖИХ, СУШЁННЫХ ИЛИ КОНСЕРВИРОВАННЫХ ФРУКТОВ ИЛИ ЯГОД ОДНОГО ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ВИДОВ

А) да

Б) нет

Установи правильную последовательность.

15. ВОССТАНОВИ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОЛОЧНО-КОФЕЙНОГО КОКТЕЙЛЯ С МОРОЖЕНЫМ

А) добавляют сахар, доводят до кипения, приготовленный сироп охлаждают

Б) готовят кофейный сироп, молотый кофе заливают кипятком

В) ингредиенты коктейля взбивают в течении 1 минуты

Г) молоко соединяют с кофейным сиропом

Д) настаивают 10-15 минут

Е) процеживают

Ж) добавляют мороженое

З) готовый коктейль разливают в бокалы и подают

В заданиях с 16 по 19 заполните пропуски в предложениях

16. ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫХ НАПИТКОВ САХАР РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО _____ В ВОДЕ И ПРОЦЕДИТЬ.

17. ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ ХОЛОДНЫХ НАПИТКОВ ДОЛЖНА БЫТЬ _____ С.

18. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОЛОЧНЫХ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫХ НАПИТКОВ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ МОЛОКО ИЛИ СЛИВКИ _____.

19. ПОТЕРИ ПРИ КИПЯЧЕНИИ МОЛОКА СОСТАВЛЯЮТ _____%.