

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение  
«Актанышский технологический техникум»



КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-  
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К  
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ,  
НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЁТОМ  
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ  
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2021

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
2. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ, ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ	5

3. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ	20
4.1. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ	20
4.2. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	38
4.3. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ЭКЗАМЕНА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	61

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида 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 составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы в целом.

Формой итоговой аттестации по профессиональному модулю является экзамен по модулю. Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

В качестве промежуточной оценки результатов освоения профессионального модуля является оценка знаний, умений, практического опыта в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации по модулю (экзамен по профессиональному модулю, дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике).

## **2. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ, ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ**

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций (Таблицы 1, 2), знаний и умений (Таблица 3).

Таблица 1

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ПК 4.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>- выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</li> <li>- составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</li> <li>- оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>- распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</li> <li>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</li> <li>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</li> <li>- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения;</li> </ul>	<p>наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ и оценка её результатов; оценка защиты выполнения практических заданий.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</li> <li>- методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>- правила утилизации непищевых отходов;</li> <li>- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</li> <li>- виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</li> </ul>	
<p><b>ПК 4.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> </ul>	<p>наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ и оценка её результатов; оценка защиты выполнения практических заданий.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>- организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты;</li> <li>- оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;</li> <li>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</li> <li>- рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>- консультировать потребителей;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе;</li> <li>- процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов,</li> </ul>	
--	---	--

	<p>готовых холодных десертов сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;</li> <li>варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>- правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;</li> <li>- виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>- современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>- способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;</li> <li>- техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>- методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>- температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>- правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента;</li> <li>- правила общения с потребителями;</li> <li>- базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.</li> </ul>	
<p><b>ПК 4.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> <li>- выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой,</li> </ul>	<p>наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ и оценка её результатов; оценка защиты выполнения практических заданий.</p>

	<p>заказом;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>- организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</li> <li>обеспечивать безопасность готовой продукции;</li> <li>определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты;</li> <li>- оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;</li> <li>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</li> <li>- рассчитывать стоимость горячих десертов;</li> <li>- вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе. процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> </ul>	
--	--	--



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктовпищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;</li> <li>- варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>- правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета;</li> <li>- виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>- современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>- способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>- методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</li> <li>- температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>- правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента;</li> <li>- правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</li> <li>- базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</li> </ul>	
<p><b>ПК 4.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> <li>- выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков;</li> </ul>	<p>наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ и оценка её результатов; оценка защиты выполнения практических заданий.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>- организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;</li> <li>- оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;</li> <li>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков;</li> <li>- сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- контролировать температуру подачи холодных напитков;</li> <li>- организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</li> <li>- рассчитывать стоимость холодных напитков; вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.</li> <li>- процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</li> </ul>	
--	---	--

	<p>обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>- правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;</li> <li>- виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>- современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>- способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>- методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>- температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>- правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента;</li> <li>- правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</li> <li>- базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.</li> </ul>	
<p><b>ПК 4.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> <li>- выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с</li> </ul>	<p>наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ и оценка её результатов; оценка защиты выполнения практических заданий.</p>

форм обслуживания	<p>технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>- изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</li> <li>- организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</li> <li>- обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки;</li> <li>- оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;</li> <li>- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков;</li> <li>- сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</li> <li>- контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</li> <li>- рассчитывать стоимость горячих напитков;</li> <li>- вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</li> <li>- консультировать потребителей;</li> </ul>	
-------------------	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.</li> <li>- процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктовпищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков; варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>- ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</li> <li>- правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;</li> <li>- виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>- современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>- способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</li> <li>- методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>- температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>- правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента;</li> <li>- правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</li> <li>-базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке.</li> </ul>	
<p><b>ПК 4.6.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки.</li> <li>- выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов,</li> </ul>	<p>наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ и оценка её результатов; оценка защиты выполнения практических заданий.</p>

<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</li> <li>- соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</li> <li>- комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</li> <li>- изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</li> <li>- рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</li> <li>- оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>- представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитки, разработанную документацию) руководству;</li> <li>- проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры.</li> <li>- процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков;</li> <li>- новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</li> <li>- принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</li> <li>- правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;</li> <li>- правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</li> <li>- правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков.</li> </ul>	
--	---	--

Таблица 2

Результаты (общие компетенции и показатели их оценки)	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной	Текущий контроль в форме:

<p>деятельности, применительно к различным контекстам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи;</li> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>- составлять план действия;</li> <li>- определять необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовывать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</li> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</li> </ul>	<p>защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.</p>
<p>ОК 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска;</li> <li>- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>- приемы структурирования информации;</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации.</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов..</p>
<p>ОК 03.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>- современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования.</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.</p>
<p>ОК 04.Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> <li>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</li> <li>- основы проектной деятельности.</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.</p>
<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"> <li>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</li> <li>- особенности социального и культурного контекста; правила</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных</p>

оформления документов и построения устных сообщений.	результатов.
<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"> <li>- описывать значимость своей специальности;</li> <li>- применять стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>- значимость профессиональной деятельности по специальности;</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК.</p> <p>Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.</p>
<p>ОК 07.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</li> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>- пути обеспечения ресурсосбережения.</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК.</p> <p>Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.</p>
<p>ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использовать современное программное обеспечение;</li> <li>- современные средства и устройства информатизации;</li> <li>- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК.</p> <p>Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.</p>
<p>ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности.</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК.</p> <p>Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.</p>
<p>ОК.11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;</li> <li>- оформлять бизнес-план;</li> <li>- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> <li>- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК.</p> <p>Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.</p>



<ul style="list-style-type: none"> <li>- презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования;</li> <li>- основы предпринимательской деятельности;</li> <li>- основы финансовой грамотности;</li> <li>- правила разработки бизнес-планов;</li> <li>- порядок выстраивания презентации;</li> <li>- кредитные банковские продукты.</li> </ul>	
--	--

Таблица 3

Результаты (умения, знания)	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>Уметь</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- 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</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме: защиты выполнения лабораторных и практических работ, устного фронтального опроса, выполнения контрольных и проверочных работ, выступлений на семинарских занятиях, подготовка рефератов, докладов, презентаций, тестирование по темам соответствующего МДК. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся. Сбор свидетельств освоения компетенций.</p>
<p><b>Знать</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</li> <li>- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</li> <li>- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</li> <li>- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме: защиты выполнения лабораторных и практических работ, устного фронтального опроса, выполнения контрольных и проверочных работ, выступлений на семинарских занятиях, подготовка рефератов, докладов, презентаций, тестирование по темам соответствующего МДК. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся. Сбор свидетельств освоения компетенций.</p>

### 3. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

В процессе освоения профессионального модуля предусмотрены следующие формы промежуточной аттестации (Таблица 4).

Таблица 4

Элементы профессионального модуля	Формы и методы оценивания по видам контроля	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Фронтальный устный опрос по темам МДК. Тестирование по темам МДК. Проверка отчетов по результатам лабораторных работ. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.	Экзамен
МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Фронтальный устный опрос по темам МДК. Тестирование по темам МДК. Проверка отчетов по результатам лабораторных работ. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.	
УП 04. Учебная практика	Проверка и экспертная оценка результатов выполнения практических работ	Дифференцированный зачет
ПП 04. Производственная практика	Проверка и экспертная оценка результатов выполнения производственных работ на месте практики. Проверка ведения дневника практики.	Дифференцированный зачет: защита отчета по практике.
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Экзамен по модулю: оценка выполнения практических работ

## 4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

### 4.1 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

*МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента*

*МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента*

#### ВАРИАНТ 1

##### ***Задание 1. Ответить на тестовые вопросы:***

1. Какие полимерные желирующие вещества используют при приготовлении сладких блюд?
  - a). Желатин
  - b). Агар
  - c). Пектиновые вещества
  - d). Все ответы верны
2. Самбук – это?
  - a). Воздушный желированный десерт на основе взбитых яичных белков
  - b). Паста из сливок или сливочного масла с сахаром
  - c). Сладкое десертное желеобразное блюдо, приготовленное из свежих и сушеных фруктов и ягод
3. Какое блюдо относится к сладким горячим блюдам?
  - a). Суфле
  - b). Желе
  - c). Муссы
  - d). Кисель
4. К каким сладким блюдам подают сладкие соусы?
  - a). Желе
  - b). Самбук
  - c). Муссы
  - d). Все ответы верны
5. что является основой для приготовления пудингов?
  - a). Вязкая каша
  - b). Крахмал
  - c). Мука
  - d). Разрыхлитель

##### ***Задание 2. Ответить на вопрос:***

Расскажите какие блюда относятся к сладким желированным блюдам и их отличия?

##### ***Задание 3. Решить ситуационную задачу:***

В кафе «Созвездие» имеется 5,6 кг свежих яблок. Определить сколько порций «Яблоки с рисом» можно приготовить из этого количества?

## ВАРИАНТ 2

Задание 1. Ответить на тестовые вопросы:

1. Это сыпучий порошок белого цвета, который получают из картофельных клубней
  - a). Модифицированный крахмал
  - b). Агар
  - c). Пектиновые вещества
  - d). Картофельный крахмал
2. При какой температуре выпекают суфле?
  - a). 150-180 С
  - b). 180-220 С
  - c). 100-120 С
  - d). 200-260 С
3. Как хранят очищенные и измельченные яблоки и груши?
  - a). В подкисленной воде
  - b). В закрытой посуде
  - c). В обычной посуде
  - d). В обычной воде
4. в каком виде поступают плоды и ягоды в предприятия общественного питания?
  - a). свежие
  - b). замороженные
  - c). консервированные
  - d). Все ответы верны
5. Образование устойчивой пены способствует добавлению небольшого количества ... ?
  - a). Разрыхлителя
  - b). Крахмал
  - c). желатина
  - d). Лимонной кислоты

Задание 2. Ответить на вопрос:

Технологический процесс приготовления чизкейков. Ассортимент.

Задание 3. Решить ситуационную задачу:

Рассчитать сырье массой брутто и нетто для приготовления суфле ореховое на 25 порций. Если на производстве кафе имеется яичный порошок?

## ВАРИАНТ 3

Задание 1. Ответить на тестовые вопросы:

1. Какие бывают крахмалы?
  - a). Кукурузный
  - b). Картофельный
  - c). Модифицированный
  - d). Все ответы верны
2. Кисель – это?
  - a). Воздушный желеобразный десерт на основе взбитых яичных белков
  - b). Паста из сливок или сливочного масла с сахаром
  - c). Сладкое десертное желеобразное блюдо, приготовленное из свежих и сушеных фруктов и ягод
3. Что такое фуцелларан?
  - a). Высокомолекулярные углеводы
  - b). студнеобразователь
  - c). соль альгиновой кислоты

4. Какие блюда относят к холодным сладким блюдам?
  - a). тирамису
  - b). чизкейк
  - c). террин
  - d). Все ответы верны
5. какой срок реализации холодных сладких блюд?
  - a). 6 часов
  - b). 24 часа
  - c). 12 часов
  - d). 36 часов

Задание 2. Ответить на вопрос:

Значение сладких блюд в питании. Классификация.

Задание 3. Решить ситуационную задачу:

Для проведения мероприятия заказали 40 порций «Шарлотка с яблоками». Рассчитать сырье массой брутто и нетто, если выход одной порции составляет 125 г.

#### ВАРИАНТ 4

Задание 1. Ответить на тестовые вопросы:

1. К желированным сладким блюдам относят?
  - a). муссы
  - b). желе
  - c). самбук
  - d). Все ответы верны
2. Что образует в организме, если в рационе содержится большое количество очищенных, рафинированных углеводов?
  - a). Жиры
  - b). Белки
  - c). Аминокислоты
  - d). Нет правильного ответа
3. сладкое холодное блюдо с добавлением в качестве загустителя крахмал?
  - a). Суфле
  - b). Желе
  - c). Муссы
  - d). Кисель
4. Какое мороженое используется для приготовления холодных и горячих десертов из мороженого?
  - a). Мягкое
  - b). Промышленного производства
  - c). Все ответы верны
5. Температура подачи холодных сладких блюд?
  - a). 12-15 С
  - b). 10-12 С
  - c). 5-10 С

Задание 2. Ответить на вопрос:

Технологических процесс приготовления штруделей, Ассортимент.

Задание 3. Решить ситуационную задачу:

Рассчитать сырье массой брутто и нетто для приготовления соуса абрикосового для подачи 30 порций пудинга сухарного в ресторане.

#### ВАРИАНТ 5

Задание 1. Ответить на тестовые вопросы:

1. Какой из видов крахмала не используют в кулинарии?

- a). Молочный крахмал
  - b). Картофельный крахмал
  - c). Кукурузный крахмал
  - d). Все ответы верны
2. Какой продукт получают в результате сваренных с добавлением сахара, целых или резанных на дольки плодов, ягод
- a). Варенье
  - b). Повидло
  - c). Джем
3. Кашу Гурьевскую не сваришь без ...?
- a). Манки
  - b). Гречки
  - c). Пшеница
  - d). Муки
4. Что используют в качестве загустителя у киселей?
- a). Крахмал
  - b). Желатин
  - c). Агар
  - d). Пектиновые вещества
5. К холодным сладким блюдам относятся?
- a). Свежие фрукты, ягоды
  - b). Фрукты в сиропе
  - c). Желированные блюда
  - d). Все ответы верны

Задание 2. Ответить на вопрос:

Технологический процесс приготовления сладких холодных и горячих десертов из мороженого.

Задание 3. Решить ситуационную задачу:

Сколько потребуется желатина для приготовления «Желе из лимонов» на 20 порций, если выход одной порции составляет 75 г?

#### ВАРИАНТ 6

Задание 1. Ответить на тестовые вопросы:

1. За счет каких продуктов сладкие блюда имеют такую большую калорийность?
- a). Желатин
  - b). Яйца, молоко, сливки
  - c). Пектиновые вещества
  - d). Все ответы верны
2. Какую посуду использую для приготовления каши Гурьевской?
- a). Кастрюля
  - b). Сковорода
  - c). Сотейник
  - d). Чашка
3. Какое блюдо относится к сладким горячим блюдам?

- a). Суфле
- b). Желе
- c). Муссы
- d). Кисель
- 4. К каким сладким блюдам подают сладкие соусы?
- a). Желе
- b). Самбук
- c). Муссы
- d). Все ответы верны
- 5. что является основой для приготовления пудингов?
- a). Вязкая каша
- b). Крахмал
- c). Мука
- d). Разрыхлитель

Задание 2. Ответить на вопрос:

Технологический процесс приготовления горячих сладких десертов. Ассортимент

Задание 3. Решить ситуационную задачу:

Рассчитать сырье массой брутто и нетто для приготовления крема из цитрусовых на 15 порций?

#### ВАРИАНТ 7

Задание 1. Ответить на тестовые вопросы:

- 1. К каким сладким блюдам подают сладкие соусы?
- a). Желе
- b). Самбук
- c). Муссы
- d). Все ответы верны
- 2. Какие полимерные желеобразующие вещества используют при приготовлении сладких блюд?
- a). Желатин
- b). Агар
- c). Пектиновые вещества
- d). Все ответы верны
- 3. что является основой для приготовления пудингов?
- a). Вязкая каша
- b). Крахмал
- c). Мука
- d). Разрыхлитель
- 4. Самбук – это?
- a). Воздушный желеобразованный десерт на основе взбитых яичных белков
- b). Паста из сливок или сливочного масла с сахаром
- c). Сладкое десертное желеобразное блюдо, приготовленное из свежих и сушеных фруктов и ягод
- 5. Какое блюдо относится к сладким горячим блюдам?
- a). Суфле

- b). Желе
- c). Муссы
- d). Кисель

Задание 2. Ответить на вопрос:

Технологический процесс приготовления сладких соусов.

Задание 3. Решить ситуационную задачу:

В кафе имеется 7, 2 кг свежих яблок. Определить сколько порций «Шарлотка с яблоками» можно приготовить из этого количества?

## ВАРИАНТ 8

Задание 1. Ответить на тестовые вопросы:

1. в каком виде поступают плоды и ягоды в предприятия общественного питания?

- a). свежие
- b). замороженные
- c). консервированные
- d). Все ответы верны

2. Образование устойчивой пены способствует добавлению небольшого количества ... ?

- a). Разрыхлителя
- b). Крахмал
- c). желатина
- d). Лимонной кислоты

3. Это сыпучий порошок белого цвета, который получают из картофельных клубней

- a). Модифицированный крахмал
- b). Агар
- c). Пектиновые вещества
- d). Картофельный крахмал

4. При какой температуре выпекают суфле?

- a). 150-180 С
- b). 180-220 С
- c). 100-120 С
- d). 200-260 С

5. Как хранят очищенные и измельченные яблоки и груши?

- a). В подкисленной воде
- b). В закрытой посуде
- c). В обычной посуде
- d). В обычной воде

Задание 2. Ответить на вопрос:

Технологический процесс приготовления сладких соусов с использованием алкогольных напитков.

Задание 3. Решить ситуационную задачу:

Рассчитать сырье массой брутто и нетто для приготовления суфле ореховое на 25 порций. Если на производстве кафе имеется яичный порошок?



## ВАРИАНТ 9

Задание 1. Ответить на тестовые вопросы:

1. Какие блюда относят к холодным сладким блюдам?
  - a). тирамису
  - b). чизкейк
  - c). террин
  - d). Все ответы верны
2. какой срок реализации холодных сладких блюд?
  - a). 6 часов
  - b). 24 часа
  - c). 12 часов
  - d). 36 часов
3. Какие бывают крахмалы?
  - a). Кукурузный
  - b). Картофельный
  - c). Модифицированный
  - d). Все ответы верны
4. Кисель – это?
  - a). Воздушный желированный десерт на основе взбитых яичных белков
  - b). Паста из сливок или сливочного масла с сахаром
  - c). Сладкое десертное желеобразное блюдо, приготовленное из свежих и сушеных фруктов и ягод
5. Что такое фуцелларан?
  - a). Высокомолекулярные углеводы
  - b). студнеобразователь
  - c). соль альгиновой кислоты

Задание 2. Ответить на вопрос:

Технологический процесс приготовления холодных сладких блюд: тирамису.

Задание 3. Решить ситуационную задачу:

Для проведения мероприятия заказали 40 порций «Шарлотка с яблоками». Рассчитать сырье массой брутто и нетто, если выход одной порции составляет 125 г.

## ВАРИАНТ 10

Задание 1. Ответить на тестовые вопросы:

1. Какое мороженое используется для приготовления холодных и горячих десертов из мороженого?
  - a). Мягкое
  - b). Промышленного производства
  - c). Все ответы верны
2. Температура подачи холодных сладких блюд?
  - a). 12-15 С
  - b). 10-12 С
  - c). 5-10 С
3. К желированным сладким блюдам относят?
  - a). муссы

- b). желе
  - c). самбук
  - d). Все ответы верны
4. Что образует в организме, если в рационе содержится большое количество очищенных, рафинированных углеводов?
- a). Жиры
  - b). Белки
  - c). Аминокислоты
  - d). Нет правильного ответа
5. сладкое холодное блюдо с добавлением в качестве загустителя крахмал?
- a). Суфле
  - b). Желе
  - c). Муссы
  - d). Кисель
- Задание 2. Ответить на вопрос:  
Технологический процесс приготовления пудингов. Ассортимент
- Задание 3. Решить ситуационную задачу:  
Рассчитать сырье массой брутто и нетто для приготовления соуса абрикосового для подачи 43 порций пудинга сухарного в ресторане.

#### ВАРИАНТ 11

- Задание 1. Ответить на тестовые вопросы:
1. Что используют в качестве загустителя у киселей?
- a). Крахмал
  - b). Желатин
  - c). Агар
  - d). Пектиновые вещества
2. К холодным сладким блюдам относятся?
- a). Свежие фрукты, ягоды
  - b). Фрукты в сиропе
  - c). Желированные блюда
  - d). Все ответы верны
3. Какой из видов крахмала не используют в кулинарии?
- a). Молочный крахмал
  - b). Картофельный крахмал
  - c). Кукурузный крахмал
  - d). Все ответы верны
4. Какой продукт получают в результате сваренных с добавлением сахара, целых или резанных на дольки плодов, ягод
- a). Варенье
  - b). Повидло
  - c). Джем
5. Кашу Гурьевскую не сваришь без ...?
- a). Манки
  - b). Гречки

- c). Пшена
- d). Муки

Задание 2. Ответить на вопрос:

Технологический процесс приготовления кремов, взбитых сливок.

Задание 3. Решить ситуационную задачу:

Сколько потребуется желатина для приготовления «Желе из лимонов» на 30 порций, если выход одной порции составляет 100 г?

## ВАРИАНТ 12

Задание 1. Ответить на тестовые вопросы:

1. К каким сладким блюдам подают сладкие соусы?
  - a). Желе
  - b). Самбук
  - c). Муссы
  - d). Все ответы верны
2. что является основой для приготовления пудингов?
  - a). Вязкая каша
  - b). Крахмал
  - c). Мука
  - d). Разрыхлитель
3. За счет каких продуктов сладкие блюда имеет такую большую калорийность?
  - a). Желатин
  - b). Яйца, молоко, сливки
  - c). Пектиновые вещества
  - d). Все ответы верны
4. Какую посуду использую для приготовления каши Гурьевской?
  - a). Кастрюля
  - b). Сковорода
  - c). Сотейник
  - d). Чашка
5. Какое блюдо относится к сладким горячим блюдам?
  - a). Суфле
  - b). Желе
  - c). Муссы
  - d). Кисель

Задание 2. Ответить на вопрос:

Подготовка продуктов перед использованием для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

Задание 3. Решить ситуационную задачу:

Рассчитать сырье массой брутто и нетто для приготовления крема из цитрусовых на 25 порций, если выход одной порции составляет 100 г?

### ВАРИАНТ 13

Задание 1. Ответить на тестовые вопросы:

1. Какое блюдо относится к сладким горячим блюдам?
  - a). Суфле
  - b). Желе
  - c). Муссы
  - d). Кисель
2. К каким сладким блюдам подают сладкие соусы?
  - a). Желе
  - b). Самбук
  - c). Муссы
  - d). Все ответы верны
3. Какие полимерные желирующие вещества используют при приготовлении сладких блюд?
  - a). Желатин
  - b). Агар
  - c). Пектиновые вещества
  - d). Все ответы верны
4. Самбук – это?
  - a). Воздушный желированный десерт на основе взбитых яичных белков
  - b). Паста из сливок или сливочного масла с сахаром
  - c). Сладкое десертное желеобразное блюдо, приготовленное из свежих и сушеных фруктов и ягод
5. что является основой для приготовления пудингов?
  - a). Вязкая каша
  - b). Крахмал
  - c). Мука
  - d). Разрыхлитель

Задание 2. Ответить на вопрос:

Технологический процесс приготовления самбуков, желе, муссов.

Задание 3. Решить ситуационную задачу:

В кафе «Лесная ягода» имеется 3,2 кг свежих яблок. Определить сколько порций «Яблоки в тесте жареные» можно приготовить из этого количества?

### ВАРИАНТ 14

Задание 1. Ответить на тестовые вопросы:

1. Какие бывают крахмалы?
  - a). Кукурузный
  - b). Картофельный
  - c). Модифицированный
  - d). Все ответы верны
2. Кисель – это?
  - a). Воздушный желированный десерт на основе взбитых яичных белков
  - b). Паста из сливок или сливочного масла с сахаром

с). Сладкое десертное желеобразное блюдо, приготовленное из свежих и сушеных фруктов и ягод

3. Что такое фулцелларан?

а). Высокомолекулярные углеводы

б). студнеобразователь

с). соль альгиновой кислоты

4. Какой продукт получают в результате сваренных с добавлением сахара, целых или резанных на дольки плодов, ягод

а). Варенье

б). Повидло

с). Джем

5. Кашу Гурьевскую не сваришь без ...?

а). Манки

б). Гречки

с). Пшеница

д). Муки

Задание 2. Ответить на вопрос:

Санитарные требования к производству для приготовления сложных холодных и горячих десертов

Задание 3. Решить ситуационную задачу:

Сколько потребуется желатина для приготовления «Желе из лимонов» на 15 порций, если выход одной порции составляет 125 г?

## ВАРИАНТ 15

Задание 1. Ответить на тестовые вопросы:

1. Это сыпучий порошок белого цвета, который получают из картофельных клубней

а). Модифицированный крахмал

б). Агар

с). Пектиновые вещества

д). Картофельный крахмал

2. При какой температуре выпекают суфле?

а). 150-180 С

б). 180-220 С

с). 100-120 С

д). 200-260 С

3. К желеобразным сладким блюдам относят?

а). муссы

б). желе

с). самбук

д). Все ответы верны

4. Что образует в организме, если в рационе содержится большое количество очищенных, рафинированных углеводов?

а). Жиры

б). Белки

- с). Аминокислоты
- d). Нет правильного ответа
- 5. сладкое холодное блюдо с добавлением в качестве загустителя крахмал?
- a). Суфле
- b). Желе
- с). Муссы
- d). Кисель

Задание 2. Ответить на вопрос:

Технологический процесс приготовления ягодных, фруктов и шоколадных салатов

Задание 3. Решить ситуационную задачу:

Рассчитать сырье массой брутто и нетто для приготовления суфле шоколадное на 35 порций. Если на производстве кафе имеется сухое молоко?

#### 4.2 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

*4.2.1 Вопросы для тестовых заданий к экзамену*

*МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента*

*МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента*

№ п/п	ЗАДАНИЕ	ОТВЕТЫ	ЭТАЛОН
1	Укажите температуру подачи холодных десертов?	а) 4-6 °С; б) 10-14 °С; в) 16-18 °С; г) 18-20 °С;	б
2	Определите перечень продуктов, используемых для приготовления ягодного террина?	а) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. б) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, вино. в) ягоды, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. г) сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.	а
3	Какой жирности сливки можно использовать для приготовления чизкейка?	а) 10%-15% б) 20%-25% в) 30%-35% г) 5%-10%	в
4	Подберите	а) пирожковая тарелка	а

	посуду для отпуска блюда «Миндальный крем»	б) стакан в) креманка г) десертная тарелка	
№ п/п	ЗАДАНИЕ	ОТВЕТЫ	ЭТАЛОН
1	Укажите температуру подачи холодных десертов?	а) 4-6 °С; б) 10-14 °С; в) 16-18 °С; г) 18-20 °С;	б
2	Определите перечень продуктов, используемых для приготовления ягодного террина?	а) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. б) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, вино. в) ягоды, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. г) сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.	а
3	Какой жирности сливки можно использовать для приготовления чизкейка?	а) 10%-15% б) 20%-25% в) 30%-35% г) 5%-10%	в
4	Подберите посуду для отпуска блюда «Миндальный крем»	а) пирожковая тарелка б) стакан в) креманка г) десертная тарелка	а
№ п/п	ЗАДАНИЕ	ОТВЕТЫ	ЭТАЛОН
1	Укажите температуру подачи холодных десертов?	а) 4-6 °С; б) 10-14 °С; в) 16-18 °С; г) 18-20 °С;	б
2	Определите перечень продуктов, используемых для приготовления ягодного террина?	а) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. б) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, вино. в) ягоды, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. г) сахар, лимонный	а

		сок,фруктовое пюре, вино.	
3	Какой жирности сливки можно использовать для приготовления чизкейка?	а) 10%-15% б) 20%-25% в) 30%-35% г) 5%-10%	в
4	Подберите посуду для отпуска блюда «Миндальный крем»	а) пирожковая тарелка б) стакан в) креманка г) десертная тарелка	а
№ п/п	ЗАДАНИЕ	ОТВЕТЫ	ЭТАЛОН
1	Укажите температуру подачи холодных десертов?	а) 4-6 °С; б) 10-14 °С; в) 16-18 °С; г) 18-20 °С;	б
2	Определите перечень продуктов, используемых для приготовления ягодного террина?	а) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. б) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, вино. в) ягоды, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. г) сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.	а
3	Какой жирности сливки можно использовать для приготовления чизкейка?	а) 10%-15% б) 20%-25% в) 30%-35% г) 5%-10%	в
4	Подберите посуду для отпуска блюда «Миндальный крем»	а) пирожковая тарелка б) стакан в) креманка г) десертная тарелка	а
№ п/п	ЗАДАНИЕ	ОТВЕТЫ	ЭТАЛОН
1	Укажите температуру подачи холодных десертов?	а) 4-6 °С; б) 10-14 °С; в) 16-18 °С; г) 18-20 °С;	б



2	Определите перечень продуктов, используемых для приготовления ягодного террина?	а) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. б) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, вино. в) ягоды, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. г) сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.	а
3	Какой жирности сливки можно использовать для приготовления чизкейка?	а) 10%-15% б) 20%-25% в) 30%-35% г) 5%-10%	в
4	Подберите посуду для отпуска блюда «Миндальный крем»	а) пирожковая тарелка б) стакан в) креманка г) десертная тарелка	а
№ п/п	ЗАДАНИЕ	ОТВЕТЫ	ЭТАЛОН
1	Укажите температуру подачи холодных десертов?	а) 4-6 °С; б) 10-14 °С; в) 16-18 °С; г) 18-20 °С;	б
2	Определите перечень продуктов, используемых для приготовления ягодного террина?	а) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. б) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, вино. в) ягоды, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. г) сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.	а
3	Какой жирности сливки можно использовать для приготовления чизкейка?	а) 10%-15% б) 20%-25% в) 30%-35% г) 5%-10%	в
4	Подберите посуду для отпуска блюда	а) пирожковая тарелка б) стакан в) креманка	а

	«Миндальный крем»	г) десертная тарелка	
№ п/п	ЗАДАНИЕ	ОТВЕТЫ	ЭТАЛОН
1	Укажите температуру подачи холодных десертов?	а) 4-6 °С; б) 10-14 °С; в) 16-18 °С; г) 18-20 °С;	б
2	Определите перечень продуктов, используемых для приготовления ягодного террина?	а) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. б) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, вино. в) ягоды, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. г) сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.	а
3	Какой жирности сливки можно использовать для приготовления чизкейка?	а) 10%-15% б) 20%-25% в) 30%-35% г) 5%-10%	в
4	Подберите посуду для отпуска блюда «Миндальный крем»	а) пирожковая тарелка б) стакан в) креманка г) десертная тарелка	а
№ п/п	ЗАДАНИЕ	ОТВЕТЫ	ЭТАЛОН
1	Укажите температуру подачи холодных десертов?	а) 4-6 °С; б) 10-14 °С; в) 16-18 °С; г) 18-20 °С;	б
2	Определите перечень продуктов, используемых для приготовления ягодного террина?	а) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. б) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, вино. в) ягоды, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. г) сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.	а
3	Какой жирности	а) 10%-15%	в

	сливки можно использовать для приготовления чизкейка?	б) 20%-25% в) 30%-35% г) 5%-10%	
4	Подберите посуду для отпуска блюда «Миндальный крем»	а) пирожковая тарелка б) стакан в) креманка г) десертная тарелка	а
№ п/п	ЗАДАНИЕ	ОТВЕТЫ	ЭТАЛОН
1	Укажите температуру подачи холодных десертов?	а) 4-6 °С; б) 10-14 °С; в) 16-18 °С; г) 18-20 °С;	б
2	Определите перечень продуктов, используемых для приготовления ягодного террина?	а) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. б) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, вино. в) ягоды, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. г) сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.	а
3	Какой жирности сливки можно использовать для приготовления чизкейка?	а) 10%-15% б) 20%-25% в) 30%-35% г) 5%-10%	в
4	Подберите посуду для отпуска блюда «Миндальный крем»	а) пирожковая тарелка б) стакан в) креманка г) десертная тарелка	а
№ п/п	ЗАДАНИЕ	ОТВЕТЫ	ЭТАЛОН
1	Укажите температуру подачи холодных десертов?	а) 4-6 °С; б) 10-14 °С; в) 16-18 °С; г) 18-20 °С;	б
2	Определите перечень	а) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный	а

	продуктов, используемых для приготовления ягодного террина?	сок, фруктовое пюре, вино. б) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, вино. в) ягоды, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. г) сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.	
3	Какой жирности сливки можно использовать для приготовления чизкейка?	а) 10%-15% б) 20%-25% в) 30%-35% г) 5%-10%	в
4	Подберите посуду для отпуска блюда «Миндальный крем»	а) пирожковая тарелка б) стакан в) креманка г) десертная тарелка	а
№ п/п	ЗАДАНИЕ	ОТВЕТЫ	ЭТАЛОН
1	Укажите температуру подачи холодных десертов?	а) 4-6 °С; б) 10-14 °С; в) 16-18 °С; г) 18-20 °С;	б
2	Определите перечень продуктов, используемых для приготовления ягодного террина?	а) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. б) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, вино. в) ягоды, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. г) сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.	а
3	Какой жирности сливки можно использовать для приготовления чизкейка?	а) 10%-15% б) 20%-25% в) 30%-35% г) 5%-10%	в
4	Подберите посуду для отпуска блюда «Миндальный крем»	а) пирожковая тарелка б) стакан в) креманка г) десертная тарелка	а

№ п/п	ЗАДАНИЕ	ОТВЕТЫ	ЭТАЛОН
1	Укажите температуру подачи холодных десертов?	а) 4-6 °С; б) 10-14 °С; в) 16-18 °С; г) 18-20 °С;	б
2	Определите перечень продуктов, используемых для приготовления ягодного террина?	а) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. б) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, вино. в) ягоды, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. г) сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.	а
3	Какой жирности сливки можно использовать для приготовления чизкейка?	а) 10%-15% б) 20%-25% в) 30%-35% г) 5%-10%	в
4	Подберите посуду для отпуска блюда «Миндальный крем»	а) пирожковая тарелка б) стакан в) креманка г) десертная тарелка	а
№ п/п	ЗАДАНИЕ	ОТВЕТЫ	ЭТАЛОН
1	Укажите температуру подачи холодных десертов?	а) 4-6 °С; б) 10-14 °С; в) 16-18 °С; г) 18-20 °С;	б
2	Определите перечень продуктов, используемых для приготовления ягодного террина?	а) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. б) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, вино. в) ягоды, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. г) сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.	а
3	Какой жирности сливки можно использовать	а) 10%-15% б) 20%-25% в) 30%-35%	в

	для приготовления чизкейка?	г) 5%-10%	
4	Подберите посуду для отпуска блюда «Миндальный крем»	а) пирожковая тарелка б) стакан в) креманка г) десертная тарелка	а
№ п/п	ЗАДАНИЕ	ОТВЕТЫ	ЭТАЛОН
1	Укажите температуру подачи холодных десертов?	а) 4-6 °С; б) 10-14 °С; в) 16-18 °С; г) 18-20 °С;	б
2	Определите перечень продуктов, используемых для приготовления ягодного террина?	а) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. б) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, вино. в) ягоды, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. г) сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.	а
3	Какой жирности сливки можно использовать для приготовления чизкейка?	а) 10%-15% б) 20%-25% в) 30%-35% г) 5%-10%	в
4	Подберите посуду для отпуска блюда «Миндальный крем»	а) пирожковая тарелка б) стакан в) креманка г) десертная тарелка	а
№ п/п	ЗАДАНИЕ	ОТВЕТЫ	ЭТАЛОН
1	Укажите температуру подачи холодных десертов?	а) 4-6 °С; б) 10-14 °С; в) 16-18 °С; г) 18-20 °С;	б
2	Определите перечень продуктов, используемых	а) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. б) ягоды, сахар, желатин, сахар,	а

	для приготовления ягодного террина?	лимонный сок, вино. в) ягоды, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. г) сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.	
3	Какой жирности сливки можно использовать для приготовления чизкейка?	а) 10%-15% б) 20%-25% в) 30%-35% г) 5%-10%	в
4	Подберите посуду для отпуска блюда «Миндальный крем»	а) пирожковая тарелка б) стакан в) креманка г) десертная тарелка	а
№ п/п	ЗАДАНИЕ	ОТВЕТЫ	ЭТАЛОН
1	Укажите температуру подачи холодных десертов?	а) 4-6 °С; б) 10-14 °С; в) 16-18 °С; г) 18-20 °С;	б
2	Определите перечень продуктов, используемых для приготовления ягодного террина?	а) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. б) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, вино. в) ягоды, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. г) сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.	а
3	Какой жирности сливки можно использовать для приготовления чизкейка?	а) 10%-15% б) 20%-25% в) 30%-35% г) 5%-10%	в
4	Подберите посуду для отпуска блюда «Миндальный крем»	а) пирожковая тарелка б) стакан в) креманка г) десертная тарелка	а
№ п/п	ЗАДАНИЕ	ОТВЕТЫ	ЭТАЛОН
1	Укажите	а) 4-6 °С;	б

	температуру подачи холодных десертов?	б) 10-14 °С; в) 16-18 °С; г) 18-20 °С;	
2	Определите перечень продуктов, используемых для приготовления ягодного террина?	а) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. б) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, вино. в) ягоды, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. г) сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.	а
3	Какой жирности сливки можно использовать для приготовления чизкейка?	а) 10%-15% б) 20%-25% в) 30%-35% г) 5%-10%	в
4	Подберите посуду для отпуска блюда «Миндальный крем»	а) пирожковая тарелка б) стакан в) креманка г) десертная тарелка	а
№ п/п	ЗАДАНИЕ	ОТВЕТЫ	ЭТАЛОН
1	Укажите температуру подачи холодных десертов?	а) 4-6 °С; б) 10-14 °С; в) 16-18 °С; г) 18-20 °С;	б
2	Определите перечень продуктов, используемых для приготовления ягодного террина?	а) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. б) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, вино. в) ягоды, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. г) сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.	а
3	Какой жирности сливки можно использовать для приготовления	а) 10%-15% б) 20%-25% в) 30%-35% г) 5%-10%	в



	чизкейка?		
4	Подберите посуду для отпуска блюда «Миндальный крем»	а) пирожковая тарелка б) стакан в) креманка г) десертная тарелка	а
№ п/п	ЗАДАНИЕ	ОТВЕТЫ	ЭТАЛОН
1	Укажите температуру подачи холодных десертов?	а) 4-6 °С; б) 10-14 °С; в) 16-18 °С; г) 18-20 °С;	б
2	Определите перечень продуктов, используемых для приготовления ягодного террина?	а) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. б) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, вино. в) ягоды, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. г) сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.	а
3	Какой жирности сливки можно использовать для приготовления чизкейка?	а) 10%-15% б) 20%-25% в) 30%-35% г) 5%-10%	в
4	Подберите посуду для отпуска блюда «Миндальный крем»	а) пирожковая тарелка б) стакан в) креманка г) десертная тарелка	а
№ п/п	ЗАДАНИЕ	ОТВЕТЫ	ЭТАЛОН
1	Укажите температуру подачи холодных десертов?	а) 4-6 °С; б) 10-14 °С; в) 16-18 °С; г) 18-20 °С;	б
2	Определите перечень продуктов, используемых для приготовления	а) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. б) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, вино. в) ягоды, сахар, лимонный	а

	ягодного террина?	сок,фруктовое пюре,вино. г) сахар, лимонный сок,фруктовое пюре,вино.	
3	Какой жирности сливки можно использовать для приготовления чизкейка?	а) 10%-15% б) 20%-25% в) 30%-35% г) 5%-10%	в
4	Подберите посуду для отпуска блюда «Миндальный крем»	а) пирожковая тарелка б) стакан в) креманка г) десертная тарелка	а

#### 4.2.2 Фонд ситуационных задач

#### ВАРИАНТ 1

№1. На производстве при изготовлении мятных пряников требуется 2 кг сахарного песка. Определить какое количество меда необходимо взять, чтобы заменить сахарный песок.

№2. Составьте технологическую схему приготовления бисквита. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций №1059 Ватрушки венгерские если выход одной порции 85 г.

№4 При приготовлении крема «Гляссе», консистенция крема получилась творожистая, с крупинками. Объясните причину производственного брака

#### ВАРИАНТ 2.

№1. Определите, сколько топленого масла необходимо для замены сливочного масла при выпечке шафранных булочек, если для приготовления 100 шт. булочек расход сливочного масла составляет 800 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Шарлотт». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 400 шт. пирожных воздушных с кремом (79).

№4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба, у изделий образовались разрывы и пустоты в массе мякиша, отслаивается корка. Объясните причину такого дефекта сдобных изделий.

#### ВАРИАНТ 3.

№1. Определите, сколько маргарина необходимо взять для замены растительного масла для приготовления 100 шт. булочек детских, если расход растительного масла при выпечке такого же числа булочек составляет

162 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления 15 кг. торта «Творожный»(26). Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг суфле «Шоколадное» (63).

№4. На производстве при изготовлении ватрушек из сдобного пресного теста, полуфабрикат при раскатке сильно крошится и непластичен. Объясните причину подобного дефекта.

#### ВАРИАНТ 4.

№1. Определите потери массы (кг) и упек (%) при выпечке 50 булочек массой 100 г каждая, если на приготовление 100 булочек расходуется 5,8 кг теста.

№2. Составьте технологическую схему приготовления песочного полуфабриката. Укажите характеристику полуфабриката, требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления шоколадной помады (60). Приведите примеры использования данного отделочного полуфабриката для различных кондитерских изделий.

№4. При изготовлении бисквитных пирожных «Риголетто», бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину данного дефекта.

#### ВАРИАНТ 5.

№1. На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг. Определите упек.

№2. Составьте технологическую схему приготовления кекса «Творожного» (86). Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации. Опишите характеристику изделия и требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ландыш»(20). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении медовых пряников изделия получились плотные, необтекаемой формы. В чем причины данного недостатка?

#### ВАРИАНТ 6.

№1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

№2. Составьте технологическую схему производства начинки для расстегаев №1085. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки сырья и полуфабрикатов.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг кулебяки с грибным фаршем. Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При производстве пирожных «Безе» воздушный полуфабрикат расплывается при отсадке на противень. В чем причины возникновения

дефекта?

#### ВАРИАНТ 7.

№1. Определите, сколько масла топленого необходимо взять для замены сливочного масла для приготовления 30 кг печенья лимонного, если расход сливочного масла при выпечке 1 кг печенья составляет 165 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

№3. Произвести расчет сырья припек изделий для приготовления 200 шт. кекса «Майского» (90). Выход 200 гр.

№4. При изготовлении дрожжевого теста для сдобы процесс брожения происходит недостаточно интенсивно. Объясните причину и способы устранения данного недостатка.

#### ВАРИАНТ 8.

№1. Определить, сколько крема «Гляссе» можно приготовить при наличии 60шт яиц масса брутто 44 гр.

№2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого слоеного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг торта «Ленинградский» (18).

№4. При приготовлении заварных пирожных, полуфабрикат не поднялся, имеет малый подъем. Объясните причины брака.

#### ВАРИАНТ 9.

№1. Рассчитайте необходимое количество сырья для приготовления 3кг крема «Шарлот», если на предприятие поступили яйца массой брутто 42гр.

№2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ягодка»(17). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении бисквитных пирожных, бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину брака

#### ВАРИАНТ 10.

№1. На производстве при изготовлении сдобных булочек требуется 200г прессованных дрожжей. Определить какое количество сухих дрожжей необходимо взять для равнозначной замены.

№2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Новый». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг помады (58).

№4. При изготовлении миндального печенья изделия плохо поднялись, отсутствует свойственный полуфабрикату глянец. В чем причины брака?

#### ВАРИАНТ 11.

№1. На производстве приготавливают крем «Шарлотт». Определите, какое количество яичного порошка необходимо взять для замены 5 кг куриных яиц без скорлупы.

№2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого безопарного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 5 кг торта «Молодежный»(14). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении пирожного «Буше» изделия получились плотные, небольшого объема. В чем причины брака бисквита «Буше»?

#### ВАРИАНТ 12.

№1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

№2. Составьте технологическую схему приготовления заварных пирожных. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 80 порций №1060 Расстегаи с мясом, если выход одной порции 143 г.

№4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба тесто при разделке рвется и плохо формуется. Объясните причину брака и способ устранения.

#### ВАРИАНТ 13.

№1. На производстве при изготовлении мятных пряников требуется 2 кг сахарного песка. Определить какое количество меда необходимо взять, чтобы заменить сахарный песок.

№2. Составьте технологическую схему приготовления бисквита. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций №1059 Ватрушки венгерские если выход одной порции 85 г.

№4. При приготовлении крема «Гляссе», консистенция крема получилась творожистая, с крупинками. Объясните причину производственного брака.

#### ВАРИАНТ 14.

№1. Определите, сколько топленого масла необходимо для замены сливочного масла при выпечке шафранных булочек, если для приготовления 100 шт. булочек расход сливочного масла составляет 800 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Шарлотт». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 400 шт. пирожных воздушных с кремом (79).

№4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба, у изделий образовались разрывы и пустоты в массе мякиша, отслаивается корка.

Объясните причину такого дефекта сдобных изделий.

#### ВАРИАНТ 15.

№1. Определите, сколько маргарина необходимо взять для замены растительного масла для приготовления 100 шт. булочек детских, если расход растительного масла при выпечке такого же числа булочек составляет 162 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления 15 кг. торта «Творожный»(26). Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг суфле «Шоколадное» (63).

№4. На производстве при изготовлении ватрушек из сдобного пресного теста, полуфабрикат при раскатке сильно крошится и непластичен. Объясните причину подобного дефекта.

#### ВАРИАНТ 16.

№1. Определите потери массы (кг) и упек (%) при выпечке 50 булочек массой 100 г каждая, если на приготовление 100 булочек расходуется 5,8 кг теста.

№2. Составьте технологическую схему приготовления песочного полуфабриката. Укажите характеристику полуфабриката, требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления шоколадной помады (60). Приведите примеры использования данного отделочного полуфабриката для различных кондитерских изделий.

№4. При изготовлении бисквитных пирожных «Риголетто», бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину данного дефекта.

#### ВАРИАНТ 17.

№1. На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг. Определите упек.

№2. Составьте технологическую схему приготовления кекса «Творожного» (86). Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации. Опишите характеристику изделия и требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ландыш»(20). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении медовых пряников изделия получились плотные, необтекаемой формы. В чем причины данного недостатка?

#### ВАРИАНТ 18.

№1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

№2. Составьте технологическую схему производства начинки для расстегаев №1085. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки сырья и полуфабрикатов.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг кулебяки с грибным фаршем. Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При производстве пирожных «Безе» воздушный полуфабрикат расплывается при отсадке на противень. В чем причины возникновения дефекта?

#### ВАРИАНТ 19.

№1. Определите, сколько масла топленого необходимо взять для замены сливочного масла для приготовления 30 кг печенья лимонного, если расход сливочного масла при выпечке 1 кг печенья составляет 165 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

№3. Произвести расчет сырья припек изделий для приготовления 200 шт. кекса «Майского» (90). Выход 200 гр.

№4. При изготовлении дрожжевого теста для сдобы процесс брожения происходит недостаточно интенсивно. Объясните причину и способы устранения данного недостатка.

#### ВАРИАНТ 20.

№1. Определить, сколько крема «Гляссе» можно приготовить при наличии 60шт яиц масса брутто 44 гр.

№2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого слоеного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг торта «Ленинградский» (18).

№4. При приготовлении заварных пирожных, полуфабрикат не поднялся, имеет малый подъем. Объясните причины брака.

#### ВАРИАНТ 21.

№1. Рассчитайте необходимое количество сырья для приготовления 3кг крема «Шарлот», если на предприятие поступили яйца массой брутто 42гр.

№2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ягодка»(17). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении бисквитных пирожных, бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину брака.

#### ВАРИАНТ 22.

№1. На производстве при изготовлении сдобных булочек требуется 200г прессованных дрожжей. Определить какое количество сухих дрожжей необходимо взять для равнозначной замены.

№2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Новый».

Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг помады (58).

№4. При изготовлении миндального печенья изделия плохо поднялись, отсутствует свойственный полуфабрикату глянец. В чем причины брака?

#### ВАРИАНТ 23.

№1. На производстве приготавливают крем «Шарлотт». Определите, какое количество яичного порошка необходимо взять для замены 5 кг куриных яиц без скорлупы.

№2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого безопарного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 5 кг торта «Молодежный»(14). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении пирожного «Буше» изделия получились плотные, небольшого объема. В чем причины брака бисквита «Буше»?

#### ВАРИАНТ 24.

№1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

№2. Составьте технологическую схему приготовления заварных пирожных. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 80 порций №1060 Расстегаи с мясом, если выход одной порции 143 г.

№4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба тесто при разделке рвется и плохо формуется. Объясните причину брака и способ устранения.

#### ВАРИАНТ 25.

№1. На производстве при изготовлении мятных пряников требуется 2 кг сахарного песка. Определить какое количество меда необходимо взять, чтобы заменить сахарный песок.

№2. Составьте технологическую схему приготовления бисквита. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций №1059 Ватрушки венгерские если выход одной порции 85 г.

№4. При приготовлении крема «Гляссе», консистенция крема получилась творожистая, с крупинками. Объясните причину производственного брака.

#### ВАРИАНТ 26.

№1. Определите, сколько топленого масла необходимо для замены сливочного масла при выпечке шафранных булочек, если для приготовления 100 шт. булочек расход сливочного масла составляет 800 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Шарлотт». Укажите температурные и временные режимы приготовления и



реализации.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 400 шт. пирожных воздушных с кремом (79).

№4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба, у изделий образовались разрывы и пустоты в массе мякиша, отслаивается корка. Объясните причину такого дефекта сдобных изделий.

#### ВАРИАНТ 27.

№1. Определите, сколько маргарина необходимо взять для замены растительного масла для приготовления 100 шт. булочек детских, если расход растительного масла при выпечке такого же числа булочек составляет 162 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления 15 кг. торта «Творожный»(26). Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг суфле «Шоколадное» (63).

№4. На производстве при изготовлении ватрушек из сдобного пресного теста, полуфабрикат при раскатке сильно крошится и непластичен. Объясните причину подобного дефекта.

#### ВАРИАНТ 28.

№1. Определите потери массы (кг) и упек (%) при выпечке 50 булочек массой 100 г каждая, если на приготовление 100 булочек расходуется 5,8 кг теста.

№2. Составьте технологическую схему приготовления песочного полуфабриката. Укажите характеристику полуфабриката, требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления шоколадной помады (60). Приведите примеры использования данного отделочного полуфабриката для различных кондитерских изделий.

№4. При изготовлении бисквитных пирожных «Риголетто», бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину данного дефекта.

#### ВАРИАНТ 29.

№1. На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг. Определите упек.

№2. Составьте технологическую схему приготовления кекса «Творожного» (86). Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации. Опишите характеристику изделия и требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ландыш»(20). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении медовых пряников изделия получились плотные, необтекаемой формы. В чем причины данного недостатка?

#### ВАРИАНТ 30.

№1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

№2. Составьте технологическую схему производства начинки для расстегаев №1085. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки сырья и полуфабрикатов.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг кулебяки с грибным фаршем. Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При производстве пирожных «Безе» воздушный полуфабрикат расплывается при отсадке на противень. В чем причины возникновения дефекта?

#### ВАРИАНТ 31.

№1. Определите, сколько масла топленого необходимо взять для замены сливочного масла для приготовления 30 кг печенья лимонного, если расход сливочного масла при выпечке 1 кг печенья составляет 165 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

№3. Произвести расчет сырья припек изделий для приготовления 200 шт. кекса «Майского» (90). Выход 200 гр.

№4. При изготовлении дрожжевого теста для сдобы процесс брожения происходит недостаточно интенсивно. Объясните причину и способы устранения данного недостатка.

#### ВАРИАНТ 32.

№1. Определить, сколько крема «Гляссе» можно приготовить при наличии 60 шт яиц масса брутто 44 гр.

№2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого слоеного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг торта «Ленинградский» (18).

№4. При приготовлении заварных пирожных, полуфабрикат не поднялся, имеет малый подъем. Объясните причины брака.

#### 4.2.3 Перечень вопросов к экзамену

*МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента*

*МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента*

1. Механическое оборудование, используемое в холодном и горячем цехах для приготовления холодных и горячих десертов
2. Роль сладких блюд в питании и их классификация.
3. Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов.

4. Подготовка продуктов для приготовления сладких блюд.
5. Желирующие вещества, их физико-химические свойства.
6. Основы образования желе и пены при взбивании.
7. Физико-химические процессы, происходящие в сырье при кулинарной обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик
8. Пищевая ценность и органолептические показатели качества блюд.
9. Ассортимент сладких блюд из плодов и ягод, компоты.
10. Горячие сладкие блюда.
11. Оформление и отпуск.
12. Требования к качеству блюд.
13. Условия и сроки хранения, реализации десертов.
14. Правила подачи десертов. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.
15. Парфе: технология приготовления и подача.
16. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины.
17. Мороженое «сюрприз». Подача и оформление.
18. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: бананы, виноград, клубника со взбитыми сливками.
19. Мороженое, оформление и подача.
20. Холодный напиток «айс-крим». Технология приготовления и подача.
21. Холодные сладкие блюда: компот из свежих плодов и ягод. Технология приготовления и подача. Взбитые сливки. Технология приготовления и подача
22. Крем. Технология приготовления и подача
23. Холодные сладкие блюда: кисели. Технология приготовления и подача.
24. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый. Технология приготовления и подача.
25. Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача.
26. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.
27. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный. Технология приготовления и подача.
28. Технология приготовления желе из свежих ягод.
29. Многослойное желе. Технология приготовления и подача.
30. Мороженое, оформление и подача.
31. Горячие сладкие блюда: гренки. Технология приготовления и подача
32. Мозаичное желе. Технология приготовления и подача.
33. Мороженое, оформление и подача
34. Сроки хранения сладких блюд.
35. Горячие сладкие блюда: гренки. Технология приготовления и подача
36. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд
37. Требование к качеству сладких блюд: каша гурьевская, яблоки в тесте жареные, шарлотка с яблоками.
38. Горячие сладкие блюда: яблоки жаренные в тесте. Технология приготовления и подача

39. Технология приготовления желе из свежих ягод.
40. Требования к качеству сладких блюд: мусс, самбук, крем, пудинг.
41. Горячие сладкие блюда: шарлотка с яблоками. Технология приготовления и подача
42. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.
43. Требования к качеству сладких блюд: компоты, кисели, желе.
44. Горячие сладкие блюда: пудинг рисовый. Технология приготовления и подача.
45. Горячие сладкие блюда: банановый десерт. Технология приготовления и подача
46. Горячие сладкие блюда: каша гурьевская. Технология приготовления и подача
47. Горячие сладкие блюда: яблоки печеные. Технология приготовления и подача
48. Холодный напиток «ананасовый фрэппе». Технология приготовления и подача
49. Горячие сладкие блюда: банановый десерт. Технология приготовления и подача
50. Горячий напиток с вином «Глитвейн». Технология приготовления и подача.
51. Сладкие блюда из концентратов: кисель, желе лимонное. Технология приготовления и подача.
52. Технологический процесс приготовления парфе, террина.

#### **4.3 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ЭКЗАМЕНА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

##### **Процедура экзамена по модулю**

Группа студентов состоящая из 8 человек выполняют практическую работу экзамена по модулю в учебном классе (лаборатории) по индивидуальному заданию с последующей защитой результатов работы. На выполнение заданий практической работы на 8 человек отводится 1ч. 30 минут. На защиту отводится до 15 минут.

##### **Результаты оценки**

Каждое задание практической работы оценивается в баллах. Максимальное количество баллов по заданию складывается в зависимости от количества оцениваемых практических операций.

Максимальное количество баллов - 100. Итоговая оценка по комплексу оценочных средств получается путем суммирования оценок по каждому заданию. Пороговое значение 60 баллов (60%).

##### **Критерии оценки**

Количество баллов	Соответствующая оценка
-------------------	------------------------

от 60 до 73	"3"
от 74 до 87	"4"
от 88 до 100	"5"

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1**

#### **Приготовить «Ледяной салат из фруктов с соусом»**

1. Изучить рецептуру блюда.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления десерта.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Ледяной салат из фруктов с соусом», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №2**

#### **Приготовить «Панакота»**

1. Изучить рецептуру блюда.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления десерта.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Панакота», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №3**

#### **Приготовить «Холодное суфле»**

1. Изучить рецептуру блюда.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления десерта.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Холодное суфле», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №4**

#### **Приготовить «Парфе»**

1. Изучить рецептуру блюда.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления десерта.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Парфе», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №5**

#### **Приготовить «Тирамису»**

1. Изучить рецептуру блюда.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления десерта.

5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Тирамису», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №6**

#### **Приготовить «Чизкейк»**

1. Изучить рецептуру блюда.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления десерта.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Чизкейк», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №7**

#### **Приготовить «Корзиночки фило с фруктами»**

1. Изучить рецептуру блюда.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления десерта.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Корзиночки фило с фруктами», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №8**

#### **Приготовить «Горячее суфле»**

1. Изучить рецептуру блюда.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления десерта.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Горячее суфле», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №9**

#### **Приготовить «Брауни»**

1. Изучить рецептуру блюда.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления десерта.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить ««Брауни»», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №10**

#### **Приготовить «Воздушный пирог»**

1. Изучить рецептуру блюда.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления десерта.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить ««Воздушный пирог»», соблюдая технологический процесс.

7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №11**

#### **Приготовить «Пудинг»**

1. Изучить рецептуру блюда.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления десерта.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Пудинг», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №12**

#### **Приготовить «Кекс с глазурью»**

1. Изучить рецептуру блюда.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления десерта.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Кекс с глазурью», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №13**

#### **Приготовить «Шоколадно-фруктовый фондю»**

1. Изучить рецептуру блюда.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления десерта.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Шоколадно-фруктовый фондю», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №14**

#### **Приготовить «Десерт фламбе»**

1. Изучить рецептуру блюда.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления десерта.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Десерт фламбе», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №15**

#### **Приготовить «Десерт «с обжигом»**

1. Изучить рецептуру блюда.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления десерта.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Десерт «с обжигом», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №16**

#### **Приготовить «Холодный пунш»**

1. Изучить рецептуру напитка.
2. Составить технологическую карту на напиток..
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления напитка.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Холодный пунш», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества напитка. органолептическим методом.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №17**

#### **Приготовить «Ласси йогуртовое»**

1. Изучить рецептуру напитка.
2. Составить технологическую карту на заданный напиток.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления напитка.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Ласси йогуртовое », соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №18**

#### **Приготовить «Безалкогольный мохито»**

1. Изучить рецептуру напитка.
2. Составить технологическую карту на напиток.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления напитка.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Безалкогольный мохито», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №19**

#### **Приготовить «Фраппе»**

1. Изучить рецептуру напитка.
2. Составить технологическую карту на заданный напиток.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления напитка.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Фраппе», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества напитка органолептическим методом.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №20**

#### **Приготовить «Смузи»**

1. Изучить рецептуру напитка.
2. Составить технологическую карту на заданный напиток.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления напитка.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Смузи», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества напитка органолептическим методом.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №21**

#### **Приготовить «Компот»**

1. Изучить рецептуру напитка.



2. Составить технологическую карту на заданный напиток.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления напитка.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Компот», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества напитка органолептическим методом.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №22**

#### **Приготовить «Коктейль»**

1. Изучить рецептуру напитка.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления напитка.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Коктейль», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества напитка органолептическим методом.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №23**

#### **Приготовить «Горячий пунш»**

1. Изучить рецептуру напитка.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления десерта.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Горячий пунш», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества напитка органолептическим методом.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №24**

#### **Приготовить «Глинтвейн»**

1. Изучить рецептуру блюда.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления десерта.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Глинтвейн », соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №25**

#### **Приготовить «Какао»**

1. Изучить рецептуру напитка.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления напитка.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Какао», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества напитка органолептическим методом.

#### **4.3.1 Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение**

Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;  
Кофемашина с капучинатором;  
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  
Кофемолка;  
Газовая горелка (для карамелизации);  
Набор инструментов для карвинга;  
Овоскоп;  
Нитраттестер;  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.  
Лаборатория «Учебный кондитерский цех»  
Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения  
компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные  
Конвекционная печь  
Микроволновая печь  
Подовая печь (для пиццы)  
Расстоечный шкаф  
Плита электрическая  
Шкаф холодильный  
Шкаф морозильный  
Шкаф шоковой заморозки  
Льдогенератор  
Фризер  
Тестораскаточная машина (настольная)  
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)  
Тестомесильная машина (настольная)  
Миксер (погружной)  
Мясорубка  
Куттер или процессор кухонный  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)  
Пресс для пиццы  
Лампа для карамели  
Аппарат для темперирования шоколада  
Газовая горелка (для карамелизации)  
Термометр инфракрасный  
Термометр со щупом  
Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки  
Производственный стол с моечной ванной  
Производственный стол с деревянным покрытием  
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)  
Моечная ванна (двухсекционная)  
Стеллаж передвижной

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику. Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах кон-курсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское дело/34 Cooking».

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Оснащенные базы практик в соответствии с п. 6.1.2 ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Информационное обеспечение реализации программы  
Основные печатные издания

1. Васюкова, А.Т. Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков: учебник / Васюкова А.Т. – Москва: Русайнс, 2021. — 113 с. Ратушного. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: ИНФРА-М, 2020. – 241 с.

2. Данильченко, С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник / С.А.Данильченко, О.Е. Саенко – Москва: КноРус, 2021. – 215 с. (электронное издание)

3. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. - 5-е изд., стер. - Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 304с.

Основные электронные издания

1. Васюкова А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 416 с. - ISBN 978-5-394-03803-7. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091555> (дата обращения: 24.10.2022). – Режим доступа: по подписке

2. Васюкова А. Т. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2.

- Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091474> (дата обращения: 24.10.2022). – Режим доступа: по подписке.

3. Васюкова А. Т. Справочник повара: учебное пособие / А. Т. Васюкова. — 2-е изд. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-01714-8. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1093233> (дата обращения: 21.10.2022). – Режим доступа: по подписке.

4. Электронная библиотечная система ООО «Знаниум»: официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <https://znanium.com/>

#### Дополнительные источники

##### 1. ГОСТ 30389-2013

Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107325>

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107326>

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107327>

4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103455>

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103471>

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103472>

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103474>

9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

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

13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

18. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2019. – 320 с.: ил.