

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

**ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ  
ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ  
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

для профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

Советск,  
2019 год

СОГЛАСОВАНО

зав. по УМР

*И.А. Ивашкина*  
И.А. Ивашкина

30.08.2019 года

Контрольно-оценочные средства разработаны:

- на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупненная группа направлений 43.00.00 Сервис и туризм;
- примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

**Организация-разработчик:** государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Технологический колледж»

**Разработчик:**

Кустова Я.В., преподаватель

Рассмотрены на заседании кафедры «Технологии продуктов питания и торговли». Протокол № 01 от 29 августа 2019 года *И.А. Ивашкина*

Рекомендованы методическим советом государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организацией «Технологический колледж». Протокол №1 от 30 августа 2019 года



СОГЛАСОВАНЫ:

Генеральный директор

ООО «ЛИВИОР»

*Л.И. Гаврилова*  
Л.И. Гаврилова

## Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида деятельности (ВД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен по модулю.

### 1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

#### 1.1. Профессиональные и общие компетенции:

Сформированность компетенций может быть подтверждена как изолированно, так и комплексно.

##### 1.1.1. Общие компетенции:

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

##### 1.1.2. Профессиональные компетенции:

| Код     | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций   |
|---------|--|
| ВД 4    | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента  |
| ПК 4.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента  |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента   |
| ПК 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента  |
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента   |
| ПК 4.6. | Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции   |

|                          |   |
|--------------------------|---|
| <b>Практический опыт</b> | <p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями</p>   |
| <b>Умения</b>            | <p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>   |
| <b>Знания</b>            | <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> |

## 2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

| Элемент модуля  | Формы промежуточной аттестации |
|---|--------------------------------|
| МДК 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | Экзамен                        |
| МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков    | Экзамен                        |

|       |                          |
|-------|--------------------------|
| УП.04 | Дифференцированный зачет |
| ПП.04 | Дифференцированный зачет |
| ПМ.04 | Экзамен по модулю        |

### 3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

#### 3.1. Общие положения

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: текущий контроль – тестирование, защита ЛПЗ, решение ситуационных задач, защита реферата, доклад; рубежный контроль – контрольная работа; промежуточная аттестация – Экзамены по МДК.

#### 3.2. Задания для оценки освоения МДК

##### 3.2.1. Задания для оценки освоения МДК.04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков:

###### Вопросы и задания

Проверяемые результаты обучения: По1, ПО2, ПО3, ПО 4, ПО5, У1, У2, У3, У4, 31, 32, 33, 34, 35

**Инструкция:** выберите один правильный ответ.

1. 1. Кисели подают при температуре
  - а. 5-8 °С
  - б. 12—14 °С
  - в. 40-60 °С
  - г. 70-80°С
2. Основой для всех видов суфле и пудингов являются
  - а. натуральные соки
  - б. взбитые белки
  - в. сметана
  - г. молоко
3. Для приготовления мягкого мороженого используют
  - а. пароконвектомат
  - б. кулер
  - в. фризёр
  - г. блендер
4. Температура горячих напитков при подаче должна быть
  - а. не выше 20°С
  - б. не ниже 75 °С
  - в. не ниже 30 °С
  - г. не ниже 100°С
5. Технология приготовления кофе на молоке:
  - а. смолотый кофе засыпают в турку, заливают холодной водой, доводят до кипения и подают с молоком
  - б. варят черный кофе, процеживают, добавляют горячее молоко, сахар и доводят до кипения
  - в. готовят в эспрессо-автоматах
  - г. кофе заливают молоком и проваривают
6. К холодным напиткам не относят
  - а. квасы
  - б. молоко и молочные напитки
  - в. напитки с вином
  - г. алкогольные смешанные напитки

7. К горячим сладким блюдам относят
  - суфле
  - кремы
  - взбитые сливки
  - муссы
8. Кремы подают по
  - 30, 50 и 70 г на порцию
  - 125, 140 и 150 г на порцию
  - 50, 120 и 200 г на порцию
  - 75, 100 и 125 г на порцию
9. При приготовлении «Тирамису» используют сыр:
  - сулугуни
  - пармезан
  - моцарелла
  - маскарпоне
10. К горячим сладким десертам относят:
  - гурьевская каша
  - паннакотта
  - парфе
  - сорбе
11. Температура подачи горячих десертов:
  - не ниже 45<sup>0</sup>С
  - не выше 45<sup>0</sup>С
  - не ниже 55<sup>0</sup>С
  - не выше 65<sup>0</sup>С
12. Перед взбиванием белки:
  - охлаждают
  - нагревают
  - замораживают
  - все ответы верны
13. Для чизкейка используют выпеченный полуфабрикат:
  - бисквитный
  - слоеный
  - песочный
  - вафельный
14. Фламбирование- это:
  - пропитывание
  - поджигание
  - охлаждение
  - замораживание
15. Ингредиенты, не входящие в состав крема-брюле:
  - яичные белки
  - яичные желтки
  - мука
  - сахар
16. Для улучшения структуры айсинга используют:
  - крахмал
  - желатин
  - лимонную кислоту
  - кипяченую холодную воду
17. Укажите температуру, при которой студнеобразующая способность желатина снижается?

50-60 °С  
выше 60 °С  
выше 100 °С  
ниже 60 °С

18. Назовите яичный продукт, который запрещено использовать для приготовления сложных холодных десертов?

яйцо  
яичный порошок  
меланж  
желток

19. Нарезные пирожные птифуры приготавливают из п/ф:

бисквитного  
воздушного  
заварного  
миндального

20. Суфле относят к:

шоколадному десерту  
фруктовому десерту  
молочному десерту  
смешанному десерту

21. Какой сыр добавляют при приготовлении Тирамису?

маскарпоне  
сливочный  
плавленый  
гауда

22. Назовите, как называется процесс поливание десерта коньяком и поджигание его:

припускание в коньяке  
фламбирование  
обжигание  
верны все утверждения

23. Сливки перед взбиванием:

замораживают  
охлаждают до 2 °С  
охлаждают до 10 °С  
выдерживают при комнатной температуре

24. Нонпарель приготавливают из:

орехов  
муки  
карамели  
помады

25. Десерты, приготовленные с использованием мягкого сыра «Маскарпоне»:

панакотта и тирамиссу  
мусс и суфле  
пудинг и меренги  
граните и парфе

26. Сорбе по классификации относится к десертам:

кремам  
замороженным  
из мягкого сыра  
все ответы верны

27. Особенностью приготовления крема собайон является:

замораживание

- фламбирование  
использование шампанского  
все ответы верны
28. Соотношение компонентов для крема- карамели:  
4 целых яйца на 4 желтка и 0,6 л жидкости  
4 целых яйца на 4 белка и 0,2 л жидкости  
2 целых яйца на 2 желтка и 0,6 л жидкости  
4 целых яйца на 4 белка и 0,6 л жидкости
29. Главный компонент бланманже:  
Взбитые желтки  
Взбитые белки  
Взбитые сливки  
Все ответы верны
30. Меренги – это:  
Запечённые взбитые яичные желтки с сахарной пудрой  
Запечённые взбитые яйца с сахарной пудрой  
Взбитые сливки  
Запечённые взбитые яичные белки с сахарной пудрой
31. Классический вариант мусса:  
а. баварский крем с желатином  
б. перуанский крем без желатина  
в. английский крем или сироп без желатина  
г. все ответы верны
32. Фламери апельсиновый - это:  
а. суфле  
б. пудинг  
в. мусс  
г. крем

| № вопроса |   | № вопроса |   |
|-----------|---|-----------|---|
| 1         | б | 16        | г |
| 2         | в | 17        | б |
| 3         | а | 18        | а |
| 4         | а | 19        | в |
| 5         | г | 20        | а |
| 6         | в | 21        | а |
| 7         | а | 22        | б |
| 8         | г | 23        | в |
| 9         | б | 24        | г |
| 10        | в | 25        | в |
| 11        | б | 26        | а |
| 12        | а | 27        | б |
| 13        | г | 28        | в |
| 14        | в | 29        | г |
| 15        | б | 30        | в |
| 31        | а | 31        | б |

### 3.2.1. Вопросы для экзамена оценки освоения МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

1. Стандартизация и контроль качества продукции. Проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов.

2. Требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных холодных десертов.
3. Актуальные направления и методы приготовления сложных холодных десертов (варка, тушение, вымачивание, растирание, смешивание, проваривание, карамелизация, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием, охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание. Формование, порционирование).
4. Организация рабочего места приготовления сложных холодных десертов.
5. Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления сложных холодных десертов с учетом требований техники безопасности.
6. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов.
7. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления сложных холодных десертов.
8. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных холодных десертов.
9. Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных десертов.
10. Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления сложных холодных десертов с учетом требований техники безопасности.
11. Подходящие начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов.
12. Актуальные направления в приготовлении сложных холодных десертов.
13. Технология приготовления сложных холодных десертов: ледяного салата из фруктов с шоколадным соусом; торта из замороженного мусса.
14. Технология приготовления сложных холодных десертов: крема ванильного, миндального с ягодами, шоколадного, с ягодами.
15. Технология приготовления сложных холодных десертов: кремов баварского, кондитерского, масляного, крема- карамели; карамели, тюльпанов- корзинок, тюли декоративной.
16. Технология приготовления сложных холодных десертов :соусов из киви, ванильного, малинового, абрикосово-карамельного, вишневого(чатни), шоколадно-молочного. Коньячного.
17. Технология приготовления сложных холодных десертов: холодного суфле с фруктами, замороженного кофейно- пралинового суфле, кофейного террина, ягодного террина, шоколадного террина с черносливом.
18. Технология приготовления сложных холодных десертов :парфе из белого шоколада, парфе из ягод, парфе кофейного.
19. Технология приготовления сложных холодных десертов: шоколадного щербета, лимонного щербета, щербета из грейпфрутов, апельсинового льда с ягодами, « гранита» из апельсинов, поленты с шоколадом и ягодами.
20. Технология приготовления сложных холодных десертов: пая с фруктами и миндальным кремом, пая с лимонными меренгами.
21. Технология приготовления сложных холодных десертов из мягкого сыра, творога: тирамису, чизкейка классического, сырного кекса с ягодами и орехами, сырного пирога с ягодами.
22. Технология приготовления сложных холодных десертов: желе многослойного, «мраморного», «мозаичного».

23. Технология приготовления сложных холодных десертов :«пасхи» с фруктами и орехом, бланманже миндального, рулета фило с фруктами и ягодами, мешочков и корзиночек фило с фруктами.
24. Технология приготовления муссов: мусса-дуэта из творога и чернослива, мусса английского, ягодного, бананового, лимонного.
25. Требования к качеству сложных холодных десертов, сроки реализации. Санитарные требования к изготовлению десертов.
26. Проверка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к сложным горячим десертам
27. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных горячих десертов
28. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов.
29. Подходящие начинки, соусы, глазури для отдельных горячих десертов.
30. Методы приготовления сложных горячих десертов: смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.
31. Ассортимент сложных горячих десертов. Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных горячих десертов.
32. Использование необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления сложных горячих десертов с учетом требований техники безопасности : при смешивании, проваривании, запекании в формах на водяной бане, варке в различных жидкостях ,взбивании, перемешивании, глазировании, фламбировании, растапливании шоколада, обмакивании в жидкое « фондю», порционировании,
33. Подготовка рабочего места для приготовления сложных горячих десертов.
34. Технология приготовления сложных горячих десертов: суфле ванильного, орехового, шоколадного.
35. Технология приготовления сложных горячих десертов: шоколадно-орехового, суфле сырного, пудинга сухарного или бисквитного, яблочного с орехами.
36. Технология приготовления сложных горячих десертов: каши гурьевской.
37. Технология приготовления сложных горячих десертов: шоколадно-фруктового парового пудинга, глазированного абрикосового пудинга.
38. Технология приготовления сложных горячих десертов: морковного кекса с глазурью, снежков из шоколада, снежков в горячем сливочном соусе, профитролей в шоколадном соусе.
39. Технология приготовления сложных горячих десертов: десертов «фламбе», десерта с грушей « с обжигом», груши карамельной , яблок в вине, фаршированных, яблок в слойке.
40. Технология приготовления сложных горячих десертов: бабки яблочной, сладких соусов, шоколадно-фруктового «фондю», темпуры из фруктов.
41. Технология приготовления сложных горячих десертов: шоколадно-рисовых роллов, груши по- пекински.
42. Методы сервировки и подачи горячих сложных десертов. Варианты оформления .
43. Требования к качеству к сложным горячим десертам. Температура подачи блюд.

#### **4. Оценка по учебной практике**

##### **4.1. Общие положения**

Целью оценки по учебной практике является оценка:

- 1) практического опыта и умений;
- 2) профессиональных и общих компетенций.

Оценка по учебной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики учебной и профессиональной деятельности обучающегося на практике)

#### 4.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

##### 4.2.1. Учебная практика:

| Виды работ   | Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У, З)  |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом</li> <li>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</li> <li>6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</li> <li>7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</li> <li>12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов,</li> </ol> | <p>ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6. У3, У1, У3, У4, З1, З2, З3, З4, З5, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10</p> |

|   |  |
|---|--|
| <p>напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>17. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>20. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>21. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:<br/>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p> |  |
|---|--|

#### 4.2.2. Производственная практика:

| Виды работ   | Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У, З)  |
|--|--|
| <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> | <p>ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6. У3, У1, У3, У4, З1, З2, З3, З4, З5, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10</p> |

|  |  |
|--|--|
| <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> |  |
|--|--|

#### 4.3. Форма аттестационного листа

|  |
|--|
| <p><b>Характеристика<br/>учебной и профессиональной деятельности<br/>обучающегося во время учебной практики</b></p>  |
| <p>обучающаяся на ____ курсе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер успешно прошла учебную практику по профессиональному модулю <b>ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b></p> |
| <p>в объеме ____ часов с _____ г. по _____ г.<br/>В организации _____<br/>Виды и качество выполнения работ</p>   |

| <b>Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики</b>                                    | <b>Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика</b> |
|---|--|
| – Организация рабочего места;   | В соответствии с требованиями организации  |
| – прием основного и дополнительного сырья и подготовка сырья для приготовления теста;                   | В соответствии с технологией   |
| – дозирование сырья;  | В соответствии с технологией   |
| – приготовление десерта;  | В соответствии с технологическим процессом   |
| – определение готовности десерта;   | В соответствии с технологическим процессом   |
| – приготовление сиропов, глазури;   | В соответствии с технологическим процессом   |
| – оформление десерта;<br>– подача;  | В соответствии с требованиями к качеству   |
| – выполнение правил санитарии и гигиены на рабочем месте при приготовлении десертов холодных и горячих; | В соответствии с требованиями к качеству   |
| выполнение правил техники безопасности при обслуживании оборудования.                                   | В соответствии с требованиями к качеству   |
| Дата «__» ____ .20__  | Подпись руководителя практики<br>_____<br>Подпись ответственного лица организации<br>_____                                   |

**Характеристика  
учебной и профессиональной деятельности  
обучающегося во время производственной практики**

обучающаяся на \_\_\_\_ курсе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер успешно прошла производственную практику по профессиональному модулю ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

| В организации _____<br>в объеме ____ часов с _____ по _____<br>Виды и качество выполнения работ |  |
|---|--|
| <b>Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики</b>                            | <b>Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика</b> |
| – Организация рабочего места;   | В соответствии с требованиями организации  |
| – прием основного и дополнительного сырья и подготовка сырья для приготовления теста;           | В соответствии с технологией   |
| – дозирование сырья;  | В соответствии с технологией   |

|   |  |
|---|--|
| – приготовление десерта;  | В соответствии с технологическим процессом |
| – определение готовности десерта;   | В соответствии с технологическим процессом |
| – приготовление сиропов, глазури;   | В соответствии с технологическим процессом |
| – оформление десерта;<br>– подача;  | В соответствии с требованиями к качеству   |
| – выполнение правил санитарии и гигиены на рабочем месте при приготовлении десертов холодных и горячих; | В соответствии с требованиями к качеству   |
| выполнение правил техники безопасности при обслуживании оборудования.                                   | В соответствии с требованиями к качеству   |
| Дата «__».___.20__  |  |
| Подпись руководителя практики   |  |

Подпись ответственного лица организации

## 5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена по модулю

### 5.1. Общие положения

Экзамен по модулю предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

Экзамен включает два этапа:

- 1) выполнение практических заданий в ходе экзамена;
- 2) представление портфолио смешанного типа.

### ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

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

обучающаяся на \_\_\_\_\_ курсе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер освоила программу профессионального модуля **ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

в объеме \_\_\_\_\_ часа

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля.

| Элементы модуля<br>(код и наименование МДК, код практик) | Формы промежуточной аттестации | Оценка  |
|--|--------------------------------|---------|
| МДК 04.01  | Экзамен                        | отлично |
| МДК 04.02  | Экзамен                        | отлично |
| УП.04  | Дифференцированный зачет       | отлично |
| ПП.04  | Дифференцированный зачет       | отлично |

Итоги экзамена по профессиональному модулю

| Коды проверяемых компетенций | Показатели оценки результата | Оценка |
|------------------------------|------------------------------|--------|
|------------------------------|------------------------------|--------|

|  |   |  |
|--|---|--|
| <p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> | <p><i>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>- рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>- соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>- своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>- рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>- правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>- соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>- соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>- соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>- правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>- точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>- соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul> |  |
|--|---|--|

|   |  |  |
|---|--|--|
| <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.6. Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> | <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>-соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;</li> <li>-оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>-профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>-правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>-соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>-корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>-раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>-соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>-адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>-соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>-соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>-соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:</li> </ul> |  |
|---|--|--|

|   |   |  |
|---|---|--|
| <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>                   | <p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;<br/> -адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;<br/> -оптимальность определения этапов решения задачи;<br/> -адекватность определения потребности в информации;<br/> -эффективность поиска;<br/> -адекватность определения источников нужных ресурсов;<br/> -разработка детального плана действий;<br/> -правильность оценки рисков на каждом шагу;<br/> -точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p> |  |
| <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> | <p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;<br/> -адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;<br/> -оптимальность определения этапов решения задачи;<br/> -адекватность определения потребности в информации;<br/> -эффективность поиска;<br/> -адекватность определения источников нужных ресурсов;<br/> -разработка детального плана действий;<br/> -правильность оценки рисков на каждом шагу;<br/> -точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p> |  |
| <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>  | <p>-актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;<br/> -точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>  |  |
| <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>                    | <p>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;<br/> – оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>   |  |
| <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и</p>            | <p>-актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;<br/> -точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>  |  |

|  |   |  |
|--|---|--|
| культурного контекста.   |   |  |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей | – понимание значимости своей профессии  |  |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях                       | – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;<br>эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте  |  |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.   | – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности  |  |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.   | – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);<br>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;<br>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);<br>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |  |

Дата \_\_\_\_\_ г.

Подписи членов экзаменационной комиссии

### Выполнение практических заданий в ходе экзамена

#### ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

##### Задание № 1

##### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3. Задание выполняется практически.
4. Максимальное время выполнения задания – 6 часов.

##### **Текст задания**

##### **Задание 1.**

- Приготовление фруктового салата.  
Приготовление компота из свежих плодов.
1. Дозирование сырья, согласно рецептуры.
  2. Подготовка сырья.
  3. Нарезка фруктов.
  4. Приготовление сладкого соуса.
  5. Оформление десерта
  6. Определение качества и безопасности.
  7. Подача десерта.
  8. Соблюдение правил санитарии и гигиены
  9. Использование технологического оборудования, соблюдая технику безопасности.

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

**Задание № 2**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3. Задание выполняется практически.
4. Максимальное время выполнения задания – 6 часов.

**Задание 2.**

- Приготовление ягодно - шоколадного салата.  
Приготовление компота из сухофруктов.
1. Дозирование сырья, согласно рецептуры.
  2. Подготовка сырья.
  3. Подготовка ягод.
  4. Приготовление сладкого соуса.
  5. Оформление десерта
  6. Определение качества и безопасности.
  7. Подача десерта.
  8. Соблюдение правил санитарии и гигиены
  9. Использование технологического оборудования, соблюдая технику безопасности.

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

**Задание № 3**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3. Задание выполняется практически.
4. Максимальное время выполнения задания – 6 часов.

**Задание 3.**

- Приготовление мусса клюквенного.  
Приготовление киселя молочного.  
Приготовление компота из цитрусовых.
1. Дозирование сырья, согласно рецептуры.
  2. Подготовка сырья.
  3. Приготовление мусса.
  4. Приготовление сладкого соуса.
  5. Оформление десерта

6. Определение качества и безопасности.
7. Подача десерта.
8. Соблюдение правил санитарии и гигиены
9. Использование технологического оборудования, соблюдая технику безопасности.

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

**Задание № 4**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3. Задание выполняется практически.
4. Максимальное время выполнения задания – 6 часов.

**Задание 4.**

Приготовление мусса апельсинового.

Приготовление киселя из свежих плодов.

1. Дозирование сырья, согласно рецептуры.
2. Подготовка сырья.
3. Приготовление мусса.
4. Приготовление сладкого соуса.
5. Оформление десерта
6. Определение качества и безопасности.
7. Подача десерта.
8. Соблюдение правил санитарии и гигиены

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

**Задание № 5**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3. Задание выполняется практически.
4. Максимальное время выполнения задания – 6 часов.

9. Использование технологического оборудования, соблюдая технику безопасности.

**Задание 5.**

Приготовление мусса лимонного.

Приготовление киселя из кураги.

1. Дозирование сырья, согласно рецептуры.
2. Подготовка сырья.
3. Приготовление мусса.
4. Приготовление сладкого соуса.
5. Оформление десерта
6. Определение качества и безопасности.
7. Подача десерта.
8. Соблюдение правил санитарии и гигиены
9. Использование технологического оборудования, соблюдая технику безопасности.

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

**Задание № 6**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3. Задание выполняется практически.
4. Максимальное время выполнения задания – 6 часов.

**Задание 6.**

Приготовление мусса из свежих ягод.

Приготовление киселя из сока плодов.

1. Дозирование сырья, согласно рецептуры.
2. Подготовка сырья.
3. Приготовление мусса.
4. Приготовление сладкого соуса.
5. Оформление десерта
6. Определение качества и безопасности.
7. Подача десерта.
8. Соблюдение правил санитарии и гигиены
9. Использование технологического оборудования, соблюдая технику безопасности.

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

**Задание № 7**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3. Задание выполняется практически.
4. Максимальное время выполнения задания – 6 часов.

**Задание 7.**

Приготовление десерта «Радуга».

Приготовление киселя из яблок (густого).

1. Дозирование сырья, согласно рецептуры.
2. Подготовка сырья.
3. Приготовление мусса.
4. Приготовление сладкого соуса.
5. Оформление десерта
6. Определение качества и безопасности.
7. Подача десерта.
8. Соблюдение правил санитарии и гигиены
9. Использование технологического оборудования, соблюдая технику безопасности.

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

**Задание № 8**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3. Задание выполняется практически.
4. Максимальное время выполнения задания – 6 часов.

**Задание 8.**

Приготовление самбука яблочный (на крупе манной).

Приготовление киселя из яблок.

1. Дозирование сырья, согласно рецептуры.
2. Подготовка сырья.
3. Приготовление мусса.
4. Приготовление сладкого соуса.
5. Оформление десерта
6. Определение качества и безопасности.
7. Подача десерта.
8. Соблюдение правил санитарии и гигиены
9. Использование технологического оборудования, соблюдая технику безопасности.

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

**Задание № 9**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3. Задание выполняется практически.
4. Максимальное время выполнения задания – 6 часов.

**Задание 9.**

Приготовление творога в желе.

Приготовление компота из свежих фруктов.

1. Дозирование сырья, согласно рецептуры.
2. Подготовка сырья.
3. Приготовление мусса.
4. Приготовление сладкого соуса.
5. Оформление десерта
6. Определение качества и безопасности.
7. Подача десерта.
8. Соблюдение правил санитарии и гигиены
9. Использование технологического оборудования, соблюдая технику безопасности.

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

**Задание № 10**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3. Задание выполняется практически.
4. Максимальное время выполнения задания – 6 часов

### **Задание 10.**

Приготовление мусса морковного.

Приготовление компота из сухофруктов.

1. Дозирование сырья, согласно рецептуры.
2. Подготовка сырья.
3. Приготовление мусса.
4. Приготовление сладкого соуса.
5. Оформление десерта
6. Определение качества и безопасности.
7. Подача десерта.
8. Соблюдение правил санитарии и гигиены
9. Использование технологического оборудования, соблюдая технику безопасности.

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

#### **Задание № 11**

##### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3. Задание выполняется практически.
4. Максимальное время выполнения задания – 6 часов.

### **Задание 11.**

Приготовление мусса плодово-ягодного (на крупе манной).

Приготовление киселя из концентрата.

1. Дозирование сырья, согласно рецептуры.
2. Подготовка сырья.
3. Приготовление мусса.
4. Приготовление сладкого соуса.
5. Оформление десерта
6. Определение качества и безопасности.
7. Подача десерта.
8. Соблюдение правил санитарии и гигиены
9. Использование технологического оборудования, соблюдая технику безопасности.

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

#### **Задание № 12**

##### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3. Задание выполняется практически.
4. Максимальное время выполнения задания – 6 часов.

### **Задание 12.**

Приготовление крема сметанного.

Приготовление морса клюквенного.

1. Дозирование сырья, согласно рецептуры.
2. Подготовка сырья.
3. Приготовление мусса.

4. Приготовление сладкого соуса.
5. Оформление десерта
6. Определение качества и безопасности.
7. Подача десерта.
8. Соблюдение правил санитарии и гигиены
9. Использование технологического оборудования, соблюдая технику безопасности.

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

**Задание № 13**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3. Задание выполняется практически.
4. Максимальное время выполнения задания – 6 часов.

**Задание 13.**

Приготовление крема из цитрусовых.

Приготовление морса смородинового.

1. Дозирование сырья, согласно рецептуры.
2. Подготовка сырья.
3. Приготовление мусса.
4. Приготовление сладкого соуса.
5. Оформление десерта
6. Определение качества и безопасности.
7. Подача десерта.
8. Соблюдение правил санитарии и гигиены
9. Использование технологического оборудования, соблюдая технику безопасности.

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

**Задание № 14**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3. Задание выполняется практически.
4. Максимальное время выполнения задания – 6 часов.

**Задание 14.**

Приготовление крема ванильного.

Приготовление киселя молочного

1. Дозирование сырья, согласно рецептуры.
2. Подготовка сырья.
3. Приготовление мусса.
4. Приготовление сладкого соуса.
5. Оформление десерта
6. Определение качества и безопасности.
7. Подача десерта.
8. Соблюдение правил санитарии и гигиены
9. Использование технологического оборудования, соблюдая технику безопасности.

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

**Задание № 15**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3. Задание выполняется практически.
4. Максимальное время выполнения задания – 6 часов.

**Задание 15.**

Приготовление крема кофейного.

Приготовление киселя молочного

1. Дозирование сырья, согласно рецептуры.
2. Подготовка сырья.
3. Приготовление мусса.
4. Приготовление сладкого соуса.
5. Оформление десерта
6. Определение качества и безопасности.
7. Подача десерта.
8. Соблюдение правил санитарии и гигиены
9. Использование технологического оборудования, соблюдая технику безопасности.

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

**Задание № 16**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3. Задание выполняется практически.
4. Максимальное время выполнения задания – 6 часов.

**Задание 16.**

Приготовление суфле ванильного.

Приготовление киселя из свежих ягод.

10. Дозирование сырья, согласно рецептуры.
11. Подготовка сырья.
12. Приготовление мусса.
13. Приготовление сладкого соуса.
14. Оформление десерта
15. Определение качества и безопасности.
16. Подача десерта.
17. Соблюдение правил санитарии и гигиены
18. Использование технологического оборудования, соблюдая технику безопасности.

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

**Задание № 17**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3. Задание выполняется практически.
4. Максимальное время выполнения задания – 6 часов.

**Задание 17.**

Приготовление яблок, фаршированных морковью.

Приготовление киселя из свежих апельсинов.

1. Дозирование сырья, согласно рецептуры.
2. Подготовка сырья.
3. Приготовление мусса.
4. Приготовление сладкого соуса.
5. Оформление десерта
6. Определение качества и безопасности.
7. Подача десерта.
8. Соблюдение правил санитарии и гигиены
9. Использование технологического оборудования, соблюдая технику безопасности.

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

**Задание № 17**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3. Задание выполняется практически.
4. Максимальное время выполнения задания – 6 часов.

**Задание 18.**

Приготовление шарлотки с яблоками.

Приготовление киселя из свежих фруктов.

1. Дозирование сырья, согласно рецептуры.
2. Подготовка сырья.
3. Приготовление мусса.
4. Приготовление сладкого соуса.
5. Оформление десерта
6. Определение качества и безопасности.
7. Подача десерта.
8. Соблюдение правил санитарии и гигиены
9. Использование технологического оборудования, соблюдая технику безопасности.

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

**Задание № 19**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3. Задание выполняется практически.

4. Максимальное время выполнения задания – 6 часов.

**Задание 19.**

Приготовление яблоки по - киевски.

Приготовление киселя молочного.

1. Дозирование сырья, согласно рецептуры.
2. Подготовка сырья.
3. Приготовление мусса.
4. Приготовление сладкого соуса.
5. Оформление десерта
6. Определение качества и безопасности.
7. Подача десерта.
8. Соблюдение правил санитарии и гигиены
9. Использование технологического оборудования, соблюдая технику безопасности.

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

**Задание №20**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3. Задание выполняется практически.
4. Максимальное время выполнения задания – 6 часов.

**Задание 20.**

Приготовление шарлотки с яблоками.

Приготовление киселя из свежих фруктов.

1. Дозирование сырья, согласно рецептуры.
2. Подготовка сырья.
3. Приготовление мусса.
4. Приготовление сладкого соуса.
5. Оформление десерта
6. Определение качества и безопасности.
7. Подача десерта.
8. Соблюдение правил санитарии и гигиены
9. Использование технологического оборудования, соблюдая технику безопасности.

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

**Задание № 21**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3. Задание выполняется практически.
4. Максимальное время выполнения задания – 6 часов.

**Задание 21.**

Приготовление корзиночки с яблоками.

Приготовление желе многослойное.

1. Дозирование сырья, согласно рецептуры.

2. Подготовка сырья.
  3. Приготовление мусса.
  4. Приготовление сладкого соуса.
  5. Оформление десерта
  6. Определение качества и безопасности.
  7. Подача десерта.
  8. Соблюдение правил санитарии и гигиены
  9. Использование технологического оборудования, соблюдая технику безопасности.
1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
  2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / О.Е. Саенко, С.А. Данильченко. — Москва : КноРус, 2018. — 215 с
  3. Данильченко С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов. (СПО). Учебник : учебник / С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. — Москва : КноРус, 2020. — 215 с.
  4. Бурчакова И.Ю 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: учебник для СПО / Бурчакова И.Ю. .- М.: Академия, 2018
  5. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
  6. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
  7. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2015.- 282 с.
  8. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

#### **Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
7. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
8. Базовая коллекция ЭБС ВООК.ru

***Дополнительные источники:***

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
1. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.