

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ
«АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» с. Дивное**

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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

Специальность: 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

2024г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОС
2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ.
4. ВИДЫ РАБОТ ПРАКТИКИ И ПРОВЕРЯЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
5. КОМПЛЕКТ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ
6. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА
7. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ЭКЗАМЕНА (квалификационного)

ПРИЛОЖЕНИЕ:

1. ФОРМА АТТЕСТАЦИОННОГО ЛИСТА ПО ПРАКТИКЕ ПРИЛОЖЕНИЕ
2. ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Область применения комплекта оценочных средств

Комплект оценочных средств предназначен для оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля **ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** Комплект оценочных средств для проведения квалификационного экзамена является частью фонда оценочных средств (ФОС) основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по программе подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Комплект разработан на основе Федерального государственного образовательного Стандарта, профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и программы модуля.

КОС включают материалы для проведения дифференциальных зачетов, квалификационного экзамена.

Предметом оценки освоения **ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** являются форсированность компетенций. Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** и составляющих его профессиональных и общих компетенций, формирующихся в процессе освоения ОПОП в целом.

Итогом промежуточной аттестации по элементам модуля является оценка по 5 балльной системе. Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена (квалификационного) является однозначное решение: «Вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Форма проведения экзамена (квалификационного) – выполнение практической работы для определения практических навыков и умений обучающихся.

Общие компетенции оцениваются анализом и оценкой портфолио.

Квалификационный экзамен принимается комиссионно. В состав комиссии входят преподаватели техникума соответствующего высшего

образования и мастера производственного обучения. Председатель комиссии - представитель работодателя.

Предметом оценки освоения **ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** является сформированность элементов компетенций, для овладения которыми студент должен

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;

правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.

уметь:

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

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

иметь практический опыт в:

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

2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Дифференцированный зачет	
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Дифференцированный зачет	
УП.04 Учебная практика	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения работ на учебной практике
ПП.04 Производственная практика	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения работ на производственной практике
ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Экзамен (квалификационный)	Оценка выполнения практических работ

Форма аттестации по учебной практике освоения ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания– **дифференцированный зачет.**

Форма аттестации по производственной практике освоения ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания– **дифференцированный зачет.**

Форма аттестации по ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания– **Экзамен (квалификационный)**

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных компетенций:

<i>Профессиональные компетенции</i>	<i>Показатели оценки результата</i>
ВД 4 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента);</p> <p>рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</p> <p>точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;</p> <p>соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;</p> <p>соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <p>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;</p>
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<ul style="list-style-type: none"> – Правильность подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – Правильность выбора, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	<ul style="list-style-type: none"> – Правильность упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

<p>реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Правильность порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; – Правильность ведении расчетов с потребителями. – Правильность разработки, изменение ассортимента, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; – Правильность оценки их качества и соответствия технологическим требованиям; – Правильность организации и подготовки рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, – инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – Правильность применение, комбинирование различных способов приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента – Правильность организации их упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; – Правильность соблюдения правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ. – Правильность разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – Правильность разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; – Правильность организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами – Правильность подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, правильность приготовления
--	---

	<p>различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> – Правильность упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; – Правильность контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.
--	---

Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов.</p> <p>Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска.</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии.</p> <p>Применение современной научной профессиональной терминологии.</p> <p>Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач</p> <p>Планирование профессиональной деятельности</p>
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного	<p>Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке.</p> <p>Проявление толерантности в рабочем коллективе</p>

контекста	
ОК. 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимание значимости своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение 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	Понимание общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы Применение нормативной документации в профессиональной деятельности;
ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес план Презентовать бизнесидею Определение источников финансирования Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела

4. ВИДЫ РАБОТ ПРАКТИКИ И ПРОВЕРЯЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

4.2.1. Учебная практика

Виды работ	Проверяемые результаты (ПК, ОК)
Изучение процесса оценки качества и организация хранения продуктов. Оформление заявок.	ПК 4.1. 4.6., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
Изучение процесса приготовления, хранение холодных десертов сложного ассортимента	ПК 4.2. 4.6. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
Изучение процесса приготовления, хранение горячих десертов сложного ассортимента	ПК 4.3. 4.6. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
Изучение процесса приготовления, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	ПК 4.4. 4.6. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11

Изучение процесса приготовления, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	ПК 4.5 4.6. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
Изучение процесса хранения десертов на раздаче. Сервировка. Уборка рабочего места повара	ПК 4.1.- 4.6., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11

4.2.2. Производственная практика

Виды работ	Проверяемые результаты (ПК, ОК)
Совершенствование навыков оценки качества и организация хранения продуктов. Оформление заявок.	ПК 4.1. 4.6., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
Совершенствование навыков приготовления, хранение холодных десертов сложного ассортимента	ПК 4.2. 4.6. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
Совершенствование навыков приготовления, хранение горячих десертов сложного ассортимента	ПК 4.3. 4.6. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
Совершенствование навыков приготовления, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	ПК 4.4. 4.6. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
Совершенствование навыков приготовления, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	ПК 4.5 4.6. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
Совершенствование навыков десертов на раздаче. Сервировка. Уборка рабочего места повара	ПК 4.1.- 4.6., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11

Целью оценки по учебной и производственной практике является оценка профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений.

Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании результатов выполнения комплексной практической работы и данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

5. КОМПЛЕКТ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ ОК И ПК ПО ВИДУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

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

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА МДК.04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

1. Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления.
2. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания
3. Дать характеристику понятиям: сырье, полуфабрикат, кулинарное изделие, блюдо, кулинарная продукция
4. Дать характеристику понятиям: кулинарная готовность, Кулинарная обработка, отходы при кулинарной обработке, потери при кулинарной обработке, рецептура.
5. Дать характеристику понятию качество кулинарной продукции
6. Дать характеристику понятию пищевая и энергетическая ценность
7. Дать характеристику понятиям: биологическая ценность, физиологическая ценность
8. Охарактеризовать органолептические показатели готовых блюд
9. Дать характеристику понятиям: безопасность продукции. Виды безопасности.
10. Дать характеристику понятию контроль качества продукции. Виды контроля.
11. Виды, характеристика показателей по которым контролируется качество и безопасность кулинарной продукции
12. Виды и характеристика механического способа кулинарной обработки
13. Виды и характеристика гидромеханического способа кулинарной обработки
14. Виды и характеристика масообменной кулинарной обработки
15. Виды и характеристика химического и микробиологического способа кулинарной обработки
16. Виды и характеристика термического способа кулинарной обработки
17. Классификация способов тепловой обработки
18. Характеристика варки, разновидности способов
19. Характеристика жарки, разновидности способов
20. Виды, характеристика комбинированных способов тепловой обработки
21. Виды, характеристика вспомогательных способов тепловой обработки
22. Современные подходы к тепловой обработке: английская терминология по степени готовности
23. Современные подходы к тепловой обработке: аль денте, де глазирование, фламбирование, барбекю
24. Функционально-технологические свойства белков продуктов и их изменение под влиянием кулинарной обработки
25. Функционально-технологические свойства жиров продуктов и их изменение под влиянием кулинарной обработки
26. Функционально-технологические свойства углеводов продуктов и их изменение под влиянием кулинарной обработки

27. Роль воды в формировании качества продукции. Теплофизические и массово-обменные свойства сырья
28. Правила использования пряностей
29. Организация работы горячих цехов на предприятиях общественного питания. Участки и линии в горячем цехе.
30. Организация работы супового отделения.
31. Организация работы соусного отделения
32. Организация рабочего места повара в горячем цехе
33. Техника безопасности в горячем цехе
34. Санитарные требования к организации работы в горячем цехе
35. Характеристика универсального теплового оборудования и оборудования для варки
36. Характеристика теплового оборудования для жарки
37. Инновационные виды оборудования в технологическом процессе приготовления блюд
38. Инновационные технологии в технологическом процессе приготовления
39. Технология Cook&Chill
40. Оборудование для молекулярной кухни
41. Характеристика Стефан-гриль
42. Установка вакуумного маринования Cookvac
43. Характеристика технологии Sous-vide
44. Характеристика технологии пакоджетинг (льдомиксинг)
45. Характеристика технологии термомиксинг
46. Характеристика процесса ароматизации

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Вариант 1

Выберите один правильный ответ. Правильный ответ отметьте знаком (×) или (✓).

№ п/п	Формулировка вопроса	Варианты ответов (ОДИНОЧНЫЙ ВЫБОР)	
		1	2
1.	Какие ингредиенты входят в рецептуру Крем-брюле?	1	Сливки 33%, яичные желтки, сахар, ваниль, мелкий коричневый сахар.
		2	Молоко, яичные желтки, сахар песок, мука, крахмал кукурузный, ваниль.
		3	Яйца, яичные желтки, сахарная пудра, ванилин, молоко, соль, масло сливочное для смазки, карамельный соус.
		4	Яйца, сахарная пудра, сахар ванильный, масло сливочное, миндаль, ягоды, коньяк.
2.	Какой вид сыра используется для приготовления Чизкейка классического?	1	моцарелла
		2	маскарпоне
		3	сулугуни
		4	филадельфия
3.	Какой десерт не относится к замороженным десертам сложного ассортимента?	1	Сорбет
		2	Бомбе
		3	Флан
		4	Шербет
4.	Какая температура подачи охлажденных десертов сложного	1	От 50 до 55 °С
		2	От 60 до 70 °С

	ассортимента?	3	От 10 до 14 °С
		4	От -6 до -4 °С
5.	В рецептуру какого горячего десерта входят мука, сыр, яйца, масло, молоко?	1	Суфле шоколадное горячее
		2	Суфле сырное
		3	Гурьевская каша
		4	Фондан
6.	Какой горячий десерт представляет собой горячий шоколадный кекс с твердой оболочкой и жидким шоколадом внутри, часто подают с шариками мороженого?	1	Кекс морковный с шоколадной глазурью
		2	Шоколадный кекс с клубникой
		3	Фондан
		4	Фондю
7.	Из каких стадий состоит процесс приготовления горячего десерта «Визувий»?	1	Приготовление бисквита, приготовление вишневого пюре, приготовление шоколадного мусса, сборка, отделка.
		2	Приготовление тестового полуфабриката, приготовление начинки, приготовление меренги, выпечка.
		3	Приготовление манной каши, соединение с яйцами, шоколадом, приготовление на водяной бане, подача.
		4	Приготовление манной каши, приготовление сливочных пенок, подготовка фруктов, выкладывание слоями.
8.	Какой холодный напиток представляет собой напиток, который готовят на закваске из различных фруктов и ягод, смешанных с квасными хлебцами?	1	Смузи
		2	Морс фруктово-ягодный
		3	Квас хлебный
		4	Квас фруктово-ягодный
9.	Какой холодный напиток представляет собой кофейный напиток, в состав рецептуры которого входит ледяная крошка, готовят в шейкере или миксере?	1	Кофе гляссе
		2	Фраппе
		3	Кофе фраппе
		4	Айс-ти
10.	Какой холодный напиток представляет собой густой напиток, в основу которого входят фрукты, ягоды, овощи в небольшом количестве (в зависимости от рецептуры) добавляют лед, молоко сок или мороженое?	1	Смузи
		2	Ласси
		3	Моктейль
		4	Эгног
11.	Какие напитки относятся к горячим несмешанным?	1	Чай кофе, какао, шоколад
		2	Грог, пунш, глинтвейн
		3	Смузи, ласси, моктейль
		4	Кофе гляссе, кофе фраппе, айс-ти
12.	Какой горячий напиток представляет собой напиток, получаемый с помощью доведения до кипения или кипячения воды с травами.	1	Сбитень пряный
		2	Взвар (узвар)
		3	Английский ромовый пунш
		4	Грог

	Плодово-ягодными или винными добавками?		
13.	Какой горячий напиток представляет собой напиток на основе красного вина с добавлением сахара пряностей (корицы, гвоздики, мускатного ореха), апельсина?	1	Старомосковский сбитень
		2	Глинтвейн
		3	Чай имбирный
		4	Рождественский взвар
14.	Какой горячий напиток представляет собой напиток, состоящий из кофе эспрессо и вспененного молока, сверху посыпанного шоколадом или корицей или украшен техникой латте-арт?	1	Кофе-латте
		2	Кофе капучино
		3	Кофе американо
		4	Кофе по-турецки
15.	В состав какого горячего напитка входит какао-порошок, молоко, сахар, соль, корица, каенский перец, ваниль?	1	Английский ромовый пунш
		2	Какао с корицей и ванилью
		3	Ирландский горячий шоколад
		4	Мексиканский горячий какао

16. Установите соответствие десерта и его характеристики. К каждой позиции первого столбца подберите соответствующий вариант. Ниже в строке для ответа пропишите соответствие номера и буквы.

№	Наименование	Варианты	Определение наименования
1	Семифредо	А	Замороженный десерт, приготовленный из сахарного сиропа и фруктового сока или пюре. Вместо фруктового наполнителя возможно также использование шампанского или вина
2	Граните	Б	Напиток в восточных странах, который готовится из шиповника, кизила, розы и различных специй с добавлением льда
3	Шербет	В	Мороженое с различным наполнителем: орехами, фруктами, ягодами, шоколадом. В его состав входят сырые яйца и сливки большой жирности
4	Сорбе	Г	Сицилийский десерт на основе фруктовых соков или пюре, рыхлой консистенцией мокрого снега

Ответ _____

17. Установите соответствие меду видами тестового полуфабриката и способами их приготовления. К каждой позиции первого столбца подберите соответствующий вариант. Ниже в строке для ответа пропишите соответствие номера и буквы.

№	Наименование	Варианты	Определение наименования
1	Фило	А	Пресное, очень тоненькое, вытяжное тесто
2	Тюиль	Б	Пирог, особенностью которого, является соотношение количества яблок и теста, теста мало, яблок - очень много.
3	Эппл пай	В	Разновидность пирогов из тонкого теста в виде рулетов с начинками в немецкоязычных саранах
4	Штрудель	Г	Миндальные печенье небольшого размера

Ответ _____

18. Установите последовательность приготовления блюда «Желе из яблок». Напротив стадии укажите номер, соответствующий порядку выполнения.

_____ Желатин замачивают для набухания на 1 ч, откидывают, отжимают

_____ Подготовленные яблоки проваривают в течение 5... 7 мин так, чтобы они сохранили свою форму

_____ Яблоки промывают, удаляют сердцевину с семенами и очищают от кожицы

_____ Отвар процеживают, нагревают и растворяют в нем сахар и желатин

_____ Отвар с желатином и сахаром охлаждают до температуры 20 °С

_____ Яблоки, нарезанные дольками, кладут в кипящую подкисленную воду и доводят до кипения

_____ В формочку или креманку наливают небольшое количество желе, охлаждают

_____ На застывшее желе укладывают дольки отварных яблок в виде рисунка

_____ Отпускают так же, как и желе клюквенное

_____ Сверху по рисунку из яблок заливают оставшимся желе и окончательно охлаждают при температуре

19. Опишите подачу кофе «по-венски». В строке для ответа запишите формулировку.

Ответ _____

20. Определите вид горячих десертов, к которым относятся «пудинг» и «снежки в горячем молочном соусе» в зависимости от способа тепловой обработки. В строке для ответа запишите формулировку.

Ответ _____

Вариант 2

Выберите один правильный ответ. Правильный ответ отметьте знаком (×) или (√).

п/п	Формулировка вопроса	Варианты ответов (ОДИНОЧНЫЙ ВЫБОР)	
1.	Какой десерт относится к сбивным желированным сладким десертам сложного ассортимента?	1	Бланманже
		2	Суфле
		3	Бомбе
		4	Тирамису
2.	Какая температура подачи замороженных десертов сложного ассортимента?	1	От 50 до 55 °С
		2	От 60 до 70 °С
		3	От 10 до 14 °С
		4	От -6 до -4 °С
3.	Какой десерт относится к десертам в рецептуру которых входит мука (выпеченные, вареные)?	1	Кассата
		2	Чизкейк
		3	Бланманже
		4	Граните (гранита)
4.	Какой вид сыра используется для приготовления Тирамису?	1	моцарелла
		2	маскарпоне
		3	сулугуни
		4	филадельфия
5.	В состав какого горячего десерта входит бисквитный полуфабрикат, вишневое пюре, шоколадный мусс?	1	Гурьевская каша
		2	Десерт «Везувий» (фламбе)
		3	Пирог воздушный
		4	Пудинг с шоколадным соусом
6.	Какой горячий десерт жарят во фритюре, для приготовления используют различные плоды, ягоды, десертные овощи, а так же кляр?	1	теплый фруктовый салат
		2	Жаренное мороженое
		3	Плоды, ягоды в тесте
		4	Десерты фондю
7.	Какой горячий десерт представляет собой	1	Снежки из шоколада

	выпеченные шарики со вкусом белого шоколада, перед подачей посыпанных сахарной пудрой с кокосовой стружкой?	2	Снежки в горячем молочном соусе
		3	Жареное мороженое
		4	Плоды ягоды в тесте
		1	подача фламбе
8.	Для какого вида подачи характерна подача десертов снаружи заключенных в сферу из шоколада, которая закрывает содержимое десерта, в процессе подачи поливают сверху горячей смесью, которая растапливает сферу из шоколада?	2	подача сюрприз с элементами термического шоу
		3	Подача с приемами молекулярной кухни
		4	Подача фондю
		1	Крюшон
9.	Какой холодный напиток представляет собой слабоалкогольный или безалкогольный напиток, состоящий из смеси вина, ликера, сиропа, различных фруктовых соков и фруктов или ягод с добавлением газированных напитков?	2	Пунш (холодный)
		3	Эгног
		4	Фраппе
		1	Смузи
10.	Какой холодный напиток представляет собой напиток, который готовят на закваске из различных фруктов и ягод, смешанных с квасными хлебцами ?	2	Морс фруктово-ягодный
		3	Квас хлебный
		4	Квас фруктово-ягодный
		1	Кофе гляссе
11.	Какой холодный напиток представляет собой кофейный напиток, в состав рецептуры которого входит ледяная крошка, готовят в шейкере или миксере?	2	Кофе фраппе
		3	Фраппе
		4	Айс-ти
		1	Смузи, ласси, моктейль
12.	Какие напитки относятся к горячим смешанным?	2	Кофе гляссе, кофе фраппе, айс-ти
		3	Чай кофе, какао, шоколад
		4	Грог, пунш, глинтвейн
		1	Сбитень пряный
13.	Какой горячий напиток представляет собой напиток из воды, меда и пряностей, в число которых могут входить лечебные травяные сборы, обладает согревающим свойством?	2	Яблочный взвар (узвар) с медом
		3	Английский ромовый пунш
		4	Грог
		1	Старомосковский сбитень
14.	Какой горячий напиток представляет собой напиток на основе красного вина с добавлением сахара пряностей (корицы, гвоздики, мускатного ореха), апельсина?	2	Глинтвейн
		3	Чай имбирный
		4	Рождественский взвар
		1	Кофе капучино
15.	Какой горячий напиток представляет собой слоистый коктейль из молока, кофе эспрессо и молочной пены?	2	Кофе латте
		3	Кофе американо
		4	Кофе по-турецки

16. Установите соответствие десерта и его характеристики.

К каждой позиции первого столбца подберите соответствующий вариант. Ниже в строке для ответа пропишите соответствие номера и буквы.

Ниже в строке для ответа пропишите соответствие номера и буквы.

№	Наименование	Варианты	Определение наименования
1	Граните	А	Напиток в восточных странах, который готовится из шиповника, кизила, розы и различных специй с добавлением льда
2	Шербет	Б	Десерт из взбитых и хорошо замороженных сливок с различными дополнениями
3	Сорбе	В	Замороженный десерт, приготовленный из

			сахарного сиропа и фруктового сока или пюре. Вместо фруктового наполнителя возможно также использование шампанского или вина
4	Парфе	Г	Сицилийский десерт на основе фруктовых соков или пюре, рыхлой консистенцией мокрого снега

Ответ _____

17. Установите соответствие между видами тестового полуфабриката и способами их приготовления.

К каждой позиции первого столбца подберите соответствующий вариант. Ниже в строке для ответа пропишите соответствие номера и буквы.

№	Наименование	Варианты	Определение наименования
1	Заварной	А	Пирог, особенностью которого, является соотношение количества яблок и теста, теста мало, яблок - очень много.
2	Клафугис	Б	Десерт из блинчатого теста, запеченного вместе с фруктами
3	Эплл пай	В	Тесто для профитролей, шу, эклеров
4	Штрудель	Г	Разновидность пирогов из тонкого теста в виде рулетов с начинками в немецкоязычных саранах

Ответ _____

18. Установите последовательность приготовления блюда «Желе молочное». Напротив стадии укажите номер, соответствующий порядку выполнения.

- _____ Подготовка желирующего продукта
 _____ Охлаждение желе до 20 °С
 _____ Растворение желирующего продукта в сиропе
 _____ Приготовление сиропа
 _____ Разливание в формы и лотки
 _____ Подготовка к подаче
 _____ Застывание при температуре 2... 8 °С в течение 1... 1,5 ч

19. Опишите подачу кофе «по-варшавски» В строке для ответа запишите формулировку.

Ответ _____

20. Определите вид горячих десертов, к которым относятся «Теплый фруктовый салат» и «Плоды и ягоды в тесте», в зависимости способа тепловой обработки. В строке для ответа запишите формулировку.

Ответ _____

Вариант 3

Выберите один правильный ответ. Правильный ответ отметьте знаком (×) или (√).

п/п	Формулировка вопроса	Варианты ответов (ОДИНОЧНЫЙ ВЫБОР)	
		1	2
1.	Какой десерт относится к замороженным десертам сложного ассортимента?	1	Шербет
		2	Чизкейк
		3	Флан
		4	Кейк-попс
2.	Какой десерт представляет собой нарезанные плоды ягоды, расположенные на больших блюдах	1	Десертный салат
		2	Фруктово-ягодная композиция
		3	Террин десертный
	в виде букетов, различных архитектурных форм, являются современной подачей на банкетах?	4	Ледяной салат

3.	Какой десерт не относится к комбинированным (многослойным, смешанным) холодным десертам сложного ассортимента?	1	Мильфей
		2	Гирамису
		3	Десерт «облако из роз»
		4	Шоколадная полента с фруктами и орехами
4.	Какие ингредиенты входят в рецептуру крема Патиссьер?	1	Сливки 33%, яичные желтки, сахар, ваниль, мелкий коричневый сахар.
		2	Яйца, сахарная пудра, сахар ванильный, масло сливочное, миндаль, ягоды, коньяк.
		3	Яйца, яичные желтки, сахарная пудра, ванилин, молоко, соль, масло сливочное для смазки, карамельный соус.
		4	Молоко, яичные желтки, сахар песок, мука, крахмал кукурузный, ваниль.
5.	Какой десерт представляет собой сваренные в молоке шарики из взбитых яичных белков?	1	Снежки в горячем молочном соусе
		2	Суфле горячее
		3	Пудинг
		4	Снежки из шоколада
6.	Какой вид горячих десертов не подлежит хранению?	1	Пудинг
		2	Кекс морковный
		3	Груши в красном вине
		4	Жареное мороженое
7.	Какой горячий десерт представляет собой жидкую шоколадную массу в специальной емкости, в которые обмакивают кусочки фруктов, ягод, бисквита наколотые на шпажку?	1	Десерты фламбе
		2	Фондан
		3	Десерты фондю
		4	Снежки из шоколада
8.	Сроки хранения горячих десертов на мармите?	1	5-6 часов с момента изготовления
		2	24 часа с момента изготовления
		3	2-3 часа с момента изготовления
		4	12 часов с момента изготовления
9.	Какой холодный напиток представляет собой напиток, приготовленный на основе чая и молока с консервированными или свежими ягодами и фруктами?	1	Крюшон
		2	Айс-ти
		3	Пунш (холодный)
		4	Фрозен
10.	Какой холодный напиток представляет собой напиток, который готовят на основе брожения сухого ржаного хлеба с добавлением сахара или меда?	1	Лимонад
		2	Морс клюквенный с медом
		3	Квас фруктово-ягодный
		4	Квас хлебный
11.	Какой холодный напиток представляет собой напиток на основе кофе, в состав которого входит мороженое?	1	Кофе глясе
		2	Кофе фраппе
		3	Фраппе
		4	Моктейль
12.	Какой холодный напиток представляет собой замороженный коктейль, который готовят в	1	Коблер
		2	Крюшон
		3	Фрозен
	блендере с большим количеством льда, похож на подтаявший снег?	4	Моктейль
13.	Какие напитки относятся к горячим	1	Чай кофе, какао, шоколад

	несмешанным?	2	Грог, пунш , глинтвейн
		3	Смузи, ласси, моктейль
		4	Кофе глясе, кофе фраппе, айс-ти
14.	Какой горячий напиток представляет собой напиток, получаемый с помощью доведения до кипения или кипячения воды с травами. Плодово-ягодными или винными добавками?	1	Сбитень пряный
		2	Взвар (узвар)
		3	Английский ромовый пунш
		4	Грог
15.	В состав какого горячего напитка входит какао-порошок, молоко, сахар, соль, корица, каенский перец, ваниль?	1	Английский ромовый пунш
		2	Мексиканский горячий какао
		3	Ирландский горячий шоколад
		4	Какао с корицей и ванилью

16. Установите соответствие десерта и его характеристики.

К каждой позиции первого столбца подберите соответствующий вариант. Ниже в строке для ответа пропишите соответствие номера и буквы.

№	Наименование	Варианты	Определение наименования
1	Семифредо	А	Десерт из взбитых и хорошо замороженных сливок с различными дополнениями
2	Шербет	Б	Замороженный десерт, приготовленный из сахарного сиропа и фруктового сока или пюре. Вместо фруктового наполнителя возможно также использование шампанского или вина
3	Парфе	В	Мороженое с различным наполнителем: орехами, фруктами, ягодами, шоколадом. В его состав входят сырые яйца и сливки большой жирности
4	Сорбе	Г	Напиток в восточных странах, который готовится из шиповника, кизила, розы и различных специй с добавлением льда

Ответ _____

17. Установите соответствие меду видами тестового полуфабриката и способами их приготовления.

К каждой позиции первого столбца подберите соответствующий вариант. Ниже в строке для ответа пропишите соответствие номера и буквы.

№	Наименование	Варианты	Определение наименования
1	Фило	А	Десерт из блинчатого теста, запеченного вместе с фруктами
2	Тюиль	Б	Тесто для профитролей, шу, эклеров
3	Заварной	В	Пресное, очень тоненькое, вытяжное тесто
4	Клафугис	Г	Миндальные печенье небольшого размера

Ответ _____

18. Установите последовательность приготовления блюда «Желе из клюквы».

Напротив стадии укажите номер, соответствующий порядку выполнения.

- _____ охлаждают, разливают в формы
 _____ оформляют, осуществляют отпуск
 _____ вынимают желе из формы

- _____ клюкву перебирают, промывают, отжимают из неё сок
 _____ подготавливают желатин
 _____ в жидкое желе вливают отжатый клюквенный сок
 _____ мезгу проваривают в воде, процеживают отвар, вводят в него сахар
 _____ ставят желе в холодильник для застывания
 _____ в сироп вводят набухший желатин и доводят до кипения

19. Опишите подачу кофе «по-восточному» В строке для ответа запишите формулировку.

Ответ _____

20. Определите вид горячих десертов, к которым относятся «Фондан» и «суфле горячее», в зависимости от способа тепловой обработки. В строке для ответа запишите формулировку.

Ответ _____

Ключ правильных ответов к заданиям

Номер варианта задания	Вариант ответа правильного ответа		
	Вариант №1	Вариант №2	Вариант №3
1.	1	2	1
2.	4	4	2
3.	3	2	4
4.	3	2	4
5.	2	2	1
6.	3	3	4
7.	1	1	3
8.	4	2	3
9.	3	1	3
10.	1	4	4
11.	1	2	1
12.	2	4	3
13.	2	1	1
14.	2	2	2
15.	4	2	2
16.	1-В, 2-Г, 3-Б, 4-А	1-Г, 2-А, 3-В, 4-А	1-В, 2-Г, 3-А, 4-Б
17.	1-А, 2-Г, 3-Б, 4-В	1-В, 2-Б, 3-А, 4-Г	1-В, 2-Г, 3-Б, 4-А
18.	1,4,2,5,6,3,7,8,10,9	1,4,3,2,5,7,6	6, 9,8,2,1,5,3,7,4
19.	чёрный кофе наливают в стакан, сверху кладут сливки, взбитые с рафинадной пудрой	подают в чашке с молочной пенкой	подают в турке, не процеживая, отдельно в стакане подают холодную кипячёную воду
20.	Вареные	Жаренные	Запеченные

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

Дифференцированный зачет по учебной практике

Вариант №1

1. С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам?
 - а) подбирают по цвету;
 - б) подбирают по вкусу и аромату;
 - в) подбирают с одинаковым сроком варки.
2. Какой водой промывают 3 — 4 раза сухофрукты перед варкой компота? а) холодной; б) горячей; в) теплой.
3. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?
 - а) перекипел;
 - б) добавили много сока;
 - в) варили в окисляющейся посуде.
4. Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компота? а) очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти; б) разрезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики; в) нарезают кружочками вместе с кожицей.
5. Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахароза распадается на глюкозу и фруктозу?
 - а) более кислым; б) более сладким; в) кисло-сладким.
6. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?
 - а) айву, яблоки, груши;
 - б) малину, землянику, мандарины, ананасы;
 - в) сливы, абрикосы, вишню.
7. В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 °С и выдерживают для настаивания?
 - а) 6...8 ч;
 - б) 8... 10 ч;
 - в) 10... 12 ч.
8. Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка? а) быстро охладили; б) не посыпали сахаром; в) использовали много крахмала.
9. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?

- а) крупного помола;
 - б) из обжаренных зерен;
 - в) мелкий.
10. Какова норма отпуска кофе натурального? а)
- а) 50...75 г;
 - б) 75... 100 г;
 - в) 100... 150 г.
11. Как подают кофе по-венски?
- а) с молочными пенками от топленого молока;
 - б) со взбитыми сливками;
12. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?
- а) красящие;
 - б) дубильные;
 - в) алкалоид кофеин.
13. Что придает чаю аромат? а)
- а) дубильные вещества;
 - б) эфирное масло;
 - в) экстрактивные вещества.
14. Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите?
- а) резко ухудшается вкус;
 - б) приобретает неприятный запах;
 - в) резко изменяется цвет.
15. В течение какого времени заваренный чай сохраняет вкус и аромат? а)
- а) 15 мин;
 - б) 30 мин;
 - в) 1 ч.
16. Какова норма сухого чая на 1 порцию? а)
- а) 1...2 г;
 - б) 2 г;
 - в) 2...4 г.

Вставьте пропущенные слова

17. По температуре подачи сладкие блюда делятся на _____ и _____.
18. При варке киселей можно использовать _____, благодаря которому блюда имеют более нежную консистенцию и легче отделяются от стенок посуды.
9. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?
- а) добавить сок в конце варки;
 - б) быстро охладить;
 - в) посыпать поверхность киселя сахаром.
10. Какая из перечисленных групп веществ обуславливает высокую пищевую ценность кофе?
- а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.;

- б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;
- в) белки, жиры, минеральные вещества.

Вариант № 2

1. Сколько крахмала используют для приготовления киселя средней консистенции?
 - а) 10...20 г;
 - б) 30...40 г;
 - в) 60...80 г.
2. Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась?
 - а) перекипел;
 - б) добавили много сока;
 - в) медленно охлаждали.
3. Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов?
 - а) все сразу и варят в течение 20...30 мин;
 - б) последовательно, учитывая продолжительность варки;
 - в) закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания.
4. Каковы масса и температура отпуска киселей?
 - а) 180 г, $t \sim 20$ °С;
 - б) 200 г, $t \sim 15$ °С;
 - в) 250 г, $t = 8$ °С.
5. Почему у киселя из ягод слабовыраженный вкус?
 - а) перекипел;
 - б) нарушили рецептуру;
 - в) кипятили сок.
6. Чем можно ароматизировать молочный кисель?
 - а) корицей;
 - б) ванилином;
 - в) майораном.
7. Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части непротертых фруктов?
 - а) переварить;
 - б) взбить;
 - в) протереть.
8. Как подготовить форму для охлаждения густого киселя?
 - а) смазать маслом;
 - б) сильно нагреть;
 - в) смочить водой, посыпать сахаром.
9. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?
 - а) добавить сок в конце варки;
 - б) быстро охладить;
 - в) посыпать поверхность киселя сахаром.
10. Какая из перечисленных групп веществ обуславливает высокую пищевую ценность кофе?
 - а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.;
 - б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;
 - в) белки, жиры, минеральные вещества.

11. Какова норма закладки молотого кофе на 1 порцию? а)
б...8 г;
б) 5...6 г;
в) 10... 11 г.
12. Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском? а)
5...8 мин;
б) 8... 10 мин;
в) 10...20 мин.
13. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды?
а) для улучшения вкуса;
б) для получения однородной массы;
в) для улучшения цвета.
14. Как подают кофе по-восточному?
а) с молочными пенками от топленого молока;
б) со взбитыми сливками;
в) в турке, не процеживая, с холодной кипяченой водой.
15. Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?
а) теряют аромат;
б) поглощают посторонние запахи;
в) разрушаются вкусовые вещества.
16. При какой температуре подают горячие напитки? а)
не ниже 100 °С;
б) не ниже 75 °С;
в) не ниже 65 °С.

Вставьте пропущенные слова

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

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

19. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?
а) крупного помола;
б) из обжаренных зерен;
в) мелкий.
20. Какова норма отпуска кофе натурального? а)
50...75 г;
б) 75... 100 г;
в) 100... 150 г.

Ключ: ответов к вопросам тестовой работы.

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1 вариант		2 вариант	

1	В	1	Б
2	В	2	Б
3	В	3	Б
4	А	4	Б
5	В	5	В
6	Б	6	Б
7	В	7	В
8	Б	8	В
9	А	9	А
10	Б	10	Б
11	Б	11	А
12	В	12	А
13	Б	13	Б
14	Б	14	В
15	А	15	А,Б
16	А	16	Б
17	Холодные и горячие	17	Картофельный, кукурузный
18	Модифицированный крахмал	18	Шарлотка, каша гурьевская, пудинг
19	А	19	А
20	Б	20	Б

Критерии оценок тестовой работы

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
60 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 60	2	не оценивается

Дифференцированный зачет по производственной практике

Вариант № 1

- Сколько крахмала используют для приготовления киселя средней консистенции?
 - 10...20 г;
 - 30...40 г;
 - 60...80 г.
- Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась?
 - перекипел;
 - добавили много сока;
 - медленно охлаждали.
- Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов?
 - все сразу и варят в течение 20...30 мин;
 - последовательно, учитывая продолжительность варки;
 - закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания.
- Каковы масса и температура отпуски киселей?

- а) 180 г, $t \sim 20\text{ }^\circ\text{C}$; б) 200 г, $t \sim 15\text{ }^\circ\text{C}$; в) 250 г, $t = 8\text{ }^\circ\text{C}$.

5. Почему у киселя из ягод слабовыраженный вкус? а)
перекипел;
б) нарушили рецептуру;
в) кипятили сок.
6. Чем можно ароматизировать молочный кисель?
а) корицей; б) ванилином; в) майораном.
7. Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части непротертых фруктов?
а) переварить;
б) взбить;
в) протереть.
8. Как подготовить форму для охлаждения густого киселя? а)
смазать маслом;
б) сильно нагреть;
в) смочить водой, посыпать сахаром.
9. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?
а) добавить сок в конце варки;
б) быстро охладить;
в) посыпать поверхность киселя сахаром.
10. Какая из перечисленных групп веществ обуславливает высокую пищевую ценность кофе?
а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, Д и т.д.;
б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;
в) белки, жиры, минеральные вещества.
11. Какова норма закладки молотого кофе на 1 порцию? а)
б...8 г;
б) 5...6 г;
в) 10... 11 г.
12. Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском? а)
5...8 мин;
б) 8... 10 мин;
в) 10...20 мин.
13. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды?
а) для улучшения вкуса;
б) для получения однородной массы;
в) для улучшения цвета.
14. Как подают кофе по-восточному?
а) с молочными пенками от топленого молока;
б) со взбитыми сливками;
в) в турке, не процеживая, с холодной кипяченой водой.
15. Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?

- а) теряют аромат;
 - б) поглощают посторонние запахи;
 - в) разрушаются вкусовые вещества.
16. При какой температуре подают горячие напитки? а)
не ниже 100 °С;
- б) не ниже 75 °С;
 - в) не ниже 65 °С.

Вставьте пропущенные слова

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

18. К горячим сладким блюдам относятся: _____,

_____, _____.

19. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?

- а) крупного помола;
- б) из обжаренных зерен;
- в) мелкий.

20. Какова норма отпуска кофе натурального? а)

- 50...75 г;
- б) 75... 100 г;
- в) 100... 150 г.

Вариант №2

1. С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам?

- а) подбирают по цвету;
- б) подбирают по вкусу и аромату;
- в) подбирают с одинаковым сроком варки.

2. Какой водой промывают 3 — 4 раза сухофрукты перед варкой компота? а)
холодной; б) горячей; в) теплой.

3. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?

- а) перекипел;
- б) добавили много сока;
- в) варили в окисляющейся посуде.

4. Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компота? а)
очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти;

- б) нарезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики;
- в) нарезают кружочками вместе с кожицей.

5. Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахароза распадается на глюкозу и фруктозу?

- а) более кислым; б) более сладким; в) кисло-сладким.

6. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?

- а) айву, яблоки, груши;
 - б) малину, землянику, мандарины, ананасы;
 - в) сливы, абрикосы, вишню.
7. В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 °С и выдерживают для настаивания?
- а) 6...8 ч;
 - б) 8... 10 ч;
 - в) 10... 12 ч.
8. Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка? а)
- а) быстро охладили;
 - б) не посыпали сахаром;
 - в) использовали много крахмала.
9. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?
- а) крупного помола;
 - б) из обжаренных зерен;
 - в) мелкий.
10. Какова норма отпуска кофе натурального? а)
- а) 50...75 г;
 - б) 75... 100 г;
 - в) 100... 150 г.
11. Как подают кофе по-венски?
- а) с молочными пенками от топленого молока;
 - б) со взбитыми сливками;
12. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?
- а) красящие;
 - б) дубильные;
 - в) алкалоид кофеин.
13. Что придает чаю аромат? а)
- а) дубильные вещества;
 - б) эфирное масло;
 - в) экстрактивные вещества.
14. Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите?
- а) резко ухудшается вкус;
 - б) приобретает неприятный запах;
 - в) резко изменяется цвет.
15. В течение какого времени заваренный чай сохраняет вкус и аромат? а)
- а) 15 мин;
 - б) 30 мин;
 - в) 1 ч.
16. Какова норма сухого чая на 1 порцию? а)
- а) 1...2 г;
 - б) 2 г;

в) 2...4 г.

Вставьте пропущенные слова

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

18. При варке киселей можно использовать _____, _____, благодаря которому блюда имеют более нежную консистенцию и легче отделяются от стенок посуды.

9. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?

а) добавить сок в конце варки;

б) быстро охладить;

в) посыпать поверхность киселя сахаром.

10. Какая из перечисленных групп веществ обуславливает высокую пищевую ценность кофе?

а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.;

б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;

в) белки, жиры, минеральные вещества.

Ключ: ответов к вопросам тестовой работы.

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
2 вариант		1 вариант	
1	В	1	Б
2	В	2	Б
3	В	3	Б
4	А	4	Б
5	В	5	В
6	Б	6	Б
7	В	7	В
8	Б	8	В
9	А	9	А
10	Б	10	Б
11	Б	11	А
12	В	12	А
13	Б	13	Б
14	Б	14	В
15	А	15	А,Б
16	А	16	Б
17	Холодные и горячие	17	Картофельный, кукурузный
18	Модифицированный крахмал	18	Шарлотка, каша гурьевская, пудинг
19	А	19	А
20	Б	20	Б

Критерии оценок тестовой работы

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
60 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 60	2	не оценивается

7. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА (квалификационного)

ПАСПОРТ

I НАЗНАЧЕНИЕ:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания специальности **43.02.15**

Поварское и кондитерское дело

Профессиональные компетенции:

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

II ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ

Б) Практические задания к квалификационному экзамену. Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться:

- технологическими картами блюд.

Литература:

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

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.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, сотейник, сковорода, шумовка, разливательная и столовая ложки, сито, разделочные доски с маркировкой, ножи поварские, суповые миски, столовая тарелка мелкая, противни, салатник, стакан.
 Время волнения задания: 6 часов.

Перечень практических заданий к квалификационному экзамену

Приготовить и оформить для подачи блюда:

1. Кисель клюквенный жидкой и средней густоты
2. Кисель молочный средней и густой консистенции

3. желе из цитрусовых
4. желе молочное
5. мусс яблочный (на крупе манной)
6. мусс лимонный
7. мусс клюквенный (фруктовый)
8. самбук абрикосовый
9. самбук яблочный
10. крем ванильный на сметане
11. крем шоколадный
12. яблоки в тесте
13. яблоки в сиропе
14. яблоки печеные
15. шарлотка с яблоками
16. блинчики с начинками
17. пудинг (сухарный)
18. чай с лимоном
19. кофе черный со сливками
20. кофе на молоке
21. какао с молоком
22. шоколад со взбитыми сливками
23. компот из сухофруктов
24. компот из свежих плодов и ягод
25. морс клюквенный
26. квас хлебный

III ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Количество вариантов задания для экзаменуемого – 25 Время выполнения задания - 6 часов.

Оборудование: электроплиты, мясорубка электрическая, электронные весы, производственные столы.

Литература для учащегося:

Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб.для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-256с.

Методические пособия: Инструкционно-технологические карты. **Справочная**

литература:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

КРИТЕРИИ ОЦЕНОК

Критерии оценки к практическим заданиям.

<i>№</i>	<i>Наименование критерия</i>	<i>Соответствие документу или эталону</i>	<i>Оценка</i>
1.	Подбор посуды, инструментов и	Инструкционно-	

	инвентаря.	технологическая карта	
2.	Организация рабочего места	Инструкционно-технологическая карта	
3.	Механическая кулинарная обработка сырья.	Инструкционно-технологическая карта	
4.	Тепловая обработка сырья	Инструкционно-технологическая карта	
5.	Последовательность выполнения операций.	Инструкционно-технологическая карта	
6.	Порционирование и оформление блюд.	Инструкционно-технологическая карта	
7.	Правила подачи блюд	Инструкционно-технологическая карта	
8.	Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил	Инструкционно-технологическая карта	
9.	Соблюдение правил охраны труда при выполнении работ	Инструкционно-технологическая карта	

Уровень подготовки студентов на дифференцированном зачете и экзамене (квалификационном) по ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания оценками 5

«отлично», 4 «хорошо», 3 «удовлетворительно», «зачтено» («зачет»). оценка 5 «отлично» выставляется студенту, обнаружившему всестороннее систематическое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять практические задания, максимально приближенные к будущей профессиональной деятельности в стандартных и нестандартных ситуациях, освоившему основную литературу и знакомому с дополнительной литературой, рекомендованной

Оценка 5 «отлично» ставится студенту, усвоившему взаимосвязь основных понятий ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в их значении для приобретаемой специальности, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

оценка 4 «хорошо» выставляется студенту, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешно выполнившего практические задания, максимально приближенные к будущей профессиональной деятельности в стандартных ситуациях, усвоившему основную рекомендованную литературу. Оценка 4 «хорошо» выставляется студенту, показавшему систематический характер знаний по ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания способному к их самостоятельному пополнению и обновлению

в ходе дальнейшей учебы и профессиональной деятельности. Содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

оценка 3 «удовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему знание основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющемуся с выполнением заданий, предусмотренных программой. Оценка 3 «удовлетворительно» выставляется студенту, обладающему необходимыми знаниями, но допустившему неточности в определении понятий, в применении знаний для решения профессиональных задач, в неумении обосновывать свои рассуждения.

Студент переводится на следующий курс при наличии оценок не ниже 3 «удовлетворительно» по всем дисциплинам и междисциплинарным курсам.

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

1. Ф.И.О. обучающегося, № группы, специальность
2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес
3. Время проведения практики _____
4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики:

<i>Вид работ</i>	<i>Количество час.</i>	<i>Качество выполнения работ</i>
Изучение процесса оценки качества и организация хранения продуктоув. Оформление заявок.		
Изучение процесса приготовления, хранение холодных десертов сложного ассортимента		
Изучение процесса приготовления, хранение горячих десертов сложного ассортимента		
Изучение процесса приготовления, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента		
Изучение процесса приготовления, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента		
Изучение процесса хранения десертов на раздаче. Сервировка. Уборка рабочего места повара		

Оценка:

Дата

М.П.

Подпись руководителя практики

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

1. Ф.И.О. обучающегося, № группы, специальность
2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес
3. Время проведения практики _____
4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики:

<i>Вид работ</i>	<i>Количество час.</i>	<i>Качество выполнения работ</i>
Совершенствование навыков десертов на раздаче. Сервировка. Уборка рабочего места повара		
Совершенствование навыков приготовления, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента		
Совершенствование навыков приготовления, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента		
Совершенствование навыков приготовления, хранение горячих десертов сложного ассортимента		
Совершенствование навыков оценки качества и организация хранения продуктов. Оформление заявок.		
Совершенствование навыков приготовления, хранение холодных десертов сложного ассортимента		

Оценка:

Дата

Подписи руководителя практики

М.П.

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

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

обучающегося на ___ курсе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское днло освоил программу профессионального модуля **ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** в объеме ___ часов.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Дифференцированный зачет	
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Дифференцированный зачет	
УП.04 Учебная практика	Дифференцированный зачет	
ПП.04 Производственная практика	Дифференцированный зачет	
ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Экзамен (квалификационный)	
<p>Коды проверяемых компетенций</p> <p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного</p>	Оценка (освоена / не освоена)	

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04.Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно.

ОК 09.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11.Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Председатель экзаменационной комиссии

Зам