

**ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**


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

по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Советск,  
2020 год

СОГЛАСОВАНО

зав. по УМР

 Н.А. Ивашкина  
27 августа 2020 года

Фонды оценочных средств по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработаны на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 года № 1565 (Зарегистрирован в Минюсте России 20 декабря 2016 года №44828), укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм;
- примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

**Разработчик:**

Кустова Я.В. преподаватель первой квалификационной категории

Рассмотрены на заседании кафедры «Технологии продуктов питания и торговли», протокол №1 от 27 августа 2020 года 

Рекомендованы Методическим советом государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организацией «Технологический колледж»

Протокол Методического совета №1 от 28 августа 2020 года

СОГЛАСОВАНО:

работодатель

ООО «ЛЮВИЮР»

генеральный директор



Л.И. Гаврилова

## Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен по модулю.

## 1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

### 1.1. Профессиональные и общие компетенции:

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
<b>ПК 4.1</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: -оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента); -рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; -точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; -соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); -соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; -правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; -точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; -соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты
<b>ПК 4.2</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента: -адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам; -оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); -профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;
<b>ПК 4.3</b> Осуществлять приготовление,	

<p>творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 4.4</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 4.5</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>-соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</p> <p>-правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>-соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <p>-корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>-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);</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>-соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>-соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>-точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>-адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>-соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:</p> <p>-соответствие температуры подачи виду блюда;</p> <p>-аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</p> <p>-соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды;</p> <p>-гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <p>гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>-соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</p> <p>-эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос</p>
<p><b>ПК 4.6</b> 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>	<p>актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <p>-оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</p> <p>-соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</p> <p>-соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>-актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</p> <p>-оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления;</p> <p>-точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;</p>

<p><b>ПК 4.7</b> Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>-точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента; -правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; -оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации); -демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>
---	--

<b>Общие компетенции</b>	<b>Показатели оценки результата</b>
<p><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>-точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; -адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; -оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; -адекватность определения источников нужных ресурсов; -разработка детального плана действий; -правильность оценки рисков на каждом шагу; -точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>
<p><b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>-оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; -адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; -точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; -адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>
<p><b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>-актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; -точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>-эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; -оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>
<p><b>ОК 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и</p>	<p>-грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; -толерантность поведения в рабочем коллективе</p>

культурного контекста	
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	-понимание значимости своей профессии
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
<b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	-адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	-адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); -адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; -точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
<b>ОК 11.</b> Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	-планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

## 1.2. Иметь практический опыт – уметь – знать

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

### иметь практический опыт:

- разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов

### уметь:

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

**знать:**

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

**2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю**

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
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	Экзамен
УП.04	Дифференцированный зачет
ПП.04	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 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 – экзамен по МДК 04.01

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов по МДК оценивается в ходе текущего, рубежного контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль осуществляется в течение семестра. Рубежный контроль проводится обычно 2-3 раза в течение семестра в соответствии с рабочей учебной программой дисциплины (МДК).

### **3.2. Задания для оценки освоения МДК**

#### **3.2.1. Задания для оценки освоения МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента – дифференцированный зачет:**

##### **Вопросы и задания**

**Инструкция:** выберите один правильный ответ.

- 1.** Кисели подают при температуре  
5-8 °С  
12—14 °С  
40-60 °С  
70-80°С
- 2.** Основой для всех видов суфле и пудингов являются натуральные соки  
**взбитые белки**  
сметана  
молоко
- 3.** Для приготовления мягкого мороженого используют пароконвектомат  
кулер  
**фризер**  
блендер
- 4.** Температура горячих напитков при подаче должна быть не выше 20°С  
**не ниже 75 °С**  
не ниже 30 °С  
не ниже 100°С
- 5.** Технология приготовления кофе на молоке:  
**смолотый кофе засыпают в турку, заливают холодной водой, доводят до кипения и подают с молоком**  
варят черный кофе, процеживают, добавляют горячее молоко, сахар и доводят до кипения  
готовят в эспрессо-автоматах  
кофе заливают молоком и проваривают
- 6.** К холодным напиткам не относят **квасы**  
молоко и молочные напитки  
напитки с вином  
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:  
баварский крем с желатином  
перуанский крем без желатина  
английский крем или сироп без желатина  
**все ответы верны**
32. Фламери апельсиновый - это:  
**суфле**  
пудинг  
мусс  
крем

**3.2.2. Задания для оценки освоения МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента – экзамен:**

Вариант № 1

Назови достоинства сладких блюд.

**а. содержат значительное количество сахара**

б. обладают приятным сладким вкусом

в. обладают приятным ароматом

г. обладают нежной консистенцией

д. имеют красивую окраску

2. Закончи предложение.

На П.О.П. сладкие блюда приготавливают в специальном отделении ....

**холодного цеха**

3. Выбери верное.

Расскажи, как подают виноград

**а. укладывают целой гроздью**

б. посыпают рафинадной пудрой

**в. отпускают без сахара**

г. со взбитыми сливками

4. Восстанови последовательность приготовления киселя из клюквы, смородины, вишни, черники:

1. Отжимание сока

2. Приготовление отвара из мезги
3. Приготовление сиропа на отваре
4. Заваривание крахмала
5. Соединение готового киселя с соком
6. Охлаждение

4, 6, 5, 2, 3, 1

5. Выбери верное  
Назови время замачивания желатина, агароида, агара
- а. 1 – 1,5 часа
  - б. 30 – 40 минут
  - в. 40 – 60 минут
  - г. 1,5 – 2 часа

6. Расставь в нужном порядке  
Процесс приготовления желе состоит из следующих операций:

1. Подготовка желирующего вещества
2. Приготовление сиропа
3. Растворение желирующего вещества в сиропе
4. Введение сока
5. Охлаждение до комнатной температуры
6. Разливание в формы
7. Застывание
8. Подача

5, 3, 7, 6, 1, 8, 4, 2

7. Вставь пропущенные слова  
Хранят готовое желе на холоде не более \_\_\_\_ часов, так как оно \_\_\_\_\_, после чего \_\_\_\_\_ и выделяет жидкость.

12, уплотняется, размягчается

8. Определи желированное блюдо по составу сырья.  
Готовят из взбитых сливок 35% жирности или сметаны, яично-молочной смеси и желатина.
- а. желе
  - б. мусс
  - в. самбук

г. крем

9. Выбери верное.  
Температура подачи горячих сладких блюд ...

а. 50 – 55 градусов Цельсия

б. 60 - 65градусов Цельсия

в. 70 - 75градусов Цельсия

10. Вставь пропущенные слова.

Для яблок в тесте - яблоки промывают, удаляют сердцевину и семена, очищают от кожицы и нарезают \_\_\_\_\_ толщиной \_\_\_\_\_ см, складывают в неокисляющую посуду и засыпают сахаром.

кольцами, 0,5

11. Вставь пропущенные слова.

Поверхность шарлотки пропитывают оставшимся льезоном и ставят запекать в жарочный шкаф при температуре \_\_\_\_\_ до образования румяной корочки.

а. 180 - 200 градусов Цельсия

б. 190 - 210градусов Цельсия

в. 200 - 220 градусов Цельсия

12. Закончи предложение.

Самый популярный, на сегодняшний день, рецепт выпекаемых чизкейков называется чизкейк "Нью-Йорк". Этот десерт можно назвать классикой чизкейков. Выпекают его без каких-либо добавок – только ...

**сливочный сыр, сливки или сметана, яйца и сахар**

13. Закончи предложение.

Горячие напитки – чай, кофе, какао, шоколад – являются ...

**Тонизирующими**

13. Выбери верное.

Чай, кофе, какао в процессе хранения ...

а. изменяют цвет

**б. поглощают посторонние запахи**

**в. теряют аромат**

г. всё перечисленное

15. Выбери верное.

Окраска настоя зависит от ...

**а. способа обработки чая при его производстве**

б. содержания дубильных веществ

**в. содержания красящих веществ**

г. всё перечисленное

16. Закончи предложение.

Зеленый кирпичный чай перед завариванием ...

**... измельчают**

17. Вставь пропущенные слова.

Важнейшая составная часть кофе — \_\_\_\_\_, который обуславливает \_\_\_\_\_ действие напитка.

**кофеин, возбуждающее**

18. Закончи предложение.

Лучший по качеству напиток получают из кофе, размолотого ...

**непосредственно перед варкой**

19. Вставь пропущенные слова.

Отпускают кофе в \_\_\_\_\_ или кофейных \_\_\_\_\_ вместимостью \_\_\_\_\_ или \_\_\_\_\_ граммов.

**стаканах, чашках, 75, 100**

20. Выбери верное.

По предложенным ингредиентам определить название напитка: Мёд

100, сахар 75, гвоздика 3, корица 5, кардамон или имбирь 5, лавровый лист 1, облепиха 110, вода 1000.

а. медовый айс – крим

б. напиток клюквенный

в. напиток «Петровский»

**г. сбитень**

#### **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:

Таблица 4

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 десертов, напитков сложного 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. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</li> <li>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>7. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</li> <li>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование</li> </ol>	<p>ПК 4.1., ПК 4.2, ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. ПК 4.6. ПК 4.7. ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07. ОК 09., ОК 10., ОК 11.</p>

<p>(комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>21. мытье 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 (по профилю специальности):

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>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 десертов, напитков сложного ассортимента 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 сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры</p>	<p>ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3  ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 4.6  ПК 4.7 ОК 01., ОК 02.,  ОК 03., ОК 04., ОК  05., ОК 06., ОК 07.  ОК 09., ОК 10. ОК 11.</p>

<p>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>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	
---	--

### 4.3. Форма аттестационного листа

<p><b>Характеристика</b>  <b>учебной и профессиональной деятельности</b>  <b>обучающегося во время учебной практики</b></p>
---

обучающаяся на \_\_\_\_ курсе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошла учебную практику по профессиональному модулю 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 с _____ г. по _____ г. В организации _____ 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; – 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 _____

**Характеристика  
учебной и профессиональной деятельности  
обучающегося во время производственной практики (по профилю  
специальности)**

обучающаяся на \_\_\_\_ курсе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошла производственную практику по профессиональному модулю 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 организации _____ в объеме ____ часов с _____ по _____ 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; – 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 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 по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзамен включает два этапа:

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

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ		
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		
обучающаяся на ____ курсе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело освоила 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 _____ часа		
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	Экзамен	
УП.04	Дифференцированный зачет	
ПП.04	Дифференцированный зачет	
Итоги экзамена по профессиональному модулю		
Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка
<b>ПК 4.1</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: -оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента); -рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; точная оценка соответствия качества и безопасности	

	<p>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</p>	
	<p>инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</p> <p>соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	

<p><b>ПК 4.2</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 4.3</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 4.4</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 4.5</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>-соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам;</li> <li>-оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>-профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>-соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>-правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</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 десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>-точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>-адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> </ul>	
---	---	--

	<p>-соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа;</p> <p>-соответствие температуры подачи виду блюда;</p> <p>-аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуски, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</p> <p>-соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуски, оптимальность выбора вида столовой посуды;</p> <p>-гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <p>гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>-соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</p> <p>-эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуски на вынос</p>	
<p><b>ПК 4.6</b> 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> <p><b>ПК 4.7</b> Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания;</p> <p>-оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</p> <p>-соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</p> <p>-соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>-актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</p> <p>-оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления;</p> <p>-точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;</p> <p>-точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента;</p> <p>-правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>-оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации);</p>	

	-демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	-точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; -адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; -оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; -адекватность определения источников нужных ресурсов; -разработка детального плана действий; -правильность оценки рисков на каждом шагу; -точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	
<b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	-оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; -адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; -точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; -адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
<b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
<b>ОК 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	

<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	–точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; –эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
<b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	–адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	-адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); -адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; -точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
<b>ОК 11.</b> Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	–Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	
Дата _____ г. Подписи членов экзаменационной комиссии _____		

### Выполнение практических заданий в ходе экзамена

<p><b>ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ</b> Задание № 1 <b>Инструкция</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Внимательно прочитайте задание.</li> <li>2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.</li> <li>3. Задание выполняется практически.</li> <li>4. Максимальное время выполнения задания – 6 часов.</li> </ol>
--

#### 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

**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.

9. Использование технологического оборудования, соблюдая технику безопасности.



#### **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.

1. 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

**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.

9. Использование технологического оборудования, соблюдая технику безопасности.

**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.

##### **Основные источники:**

1. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах: учебник / Т.Р. Любецкая. — Москва: КноРус, 2019
2. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 192 с
3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник / О.Е. Саенко, С.А. Данильченко. — Москва: КноРус, 2018
4. 280. Данильченко С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник / С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. — Москва : КноРус, 2020
5. 281. 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
6. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник - М.: Академия, 2019
7. 289. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве учебник для студентов СП - М.: Академия, 2018
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.



9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2017.- 544с.

13. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

14. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2017. – 416 с.

15. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студентов СПО/ Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина.- М.: Академия,2017

16. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

17. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров. Лабораторный практикум : учебно-практическое пособие / А.Х. Ашряпова. — Москва : КноРус, 2018

18. Мартинчик А.Н.Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. В 2 ч. Часть 2: учебник для студентов СПО - М.: Академия,2017

19. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2019

20. Королев А.А., Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. В 2 ч. Часть 1 / Королев А.А., Несвижский Ю.В., Никитенко Е.И. учебник для студентов СПО / .- М.: Академия,2017

21. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.

22. Радченко Л.А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. — Москва : КноРус, 2020.

#### **Электронные издания:**

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

8. <http://www.pitportal.ru/>

9. 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.

2. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2018 - 160 с.

### 5.3. Представление портфолио

**5.3.1. Тип портфолио** - смешанный тип портфолио.

**5.3.2 Структура портфолио**

В предлагаемую нами модель портфолио обучающегося включены следующие структурные элементы:

Титульный лист.

Раздел I . Официальные документы.

Раздел 2. Уровень профессиональных знаний.

Раздел 3. Уровень профессиональных умений.

Раздел 4. Уровень профессиональных навыков.

Раздел 5. Участие во внеучебной деятельности колледжа (группы).

Раздел 6. Дополнительное образование будущего специалиста.

Раздел 7. Отзывы о качестве реализации деятельности студента и ее результатах.

### 5.4.3. Проверяемые результаты обучения:

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка
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.	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: -оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента); -рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; -соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); -соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного	
	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	

<p><b>ПК 4.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 4.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 4.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>-соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам;</li> <li>-оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>-профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>-соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>-правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>-соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;</li> <li>-корректное использование цветных разделочных досок; 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> </ul>	
<p><b>ПК 4.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом</p>	<p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>-соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>-точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>-адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</li> </ul>	

<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>-соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>-аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>-соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды;</li> <li>-гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>-соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> <li>-эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ПК 4.6.</b> 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</p>	<p>актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>-соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>-соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>-актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>-оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления;</li> <li>-точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;</li> </ul>	
<p><b>ПК 4.7</b> Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента;</li> <li>-правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>-оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации);</li> <li>-демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul>	

<p><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>-точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; -адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; -оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; -адекватность определения источников нужных ресурсов; -разработка детального плана действий; -правильность оценки рисков на каждом шагу; -точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	
<p><b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>-оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; -адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; -точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; -адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	
<p><b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<p>– понимание значимости своей профессии</p>	

<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>-точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p><b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>-адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>-адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); -адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; -точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	
<p><b>ОК 11.</b> Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>-Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	