

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горно-Алтайский государственный университет»
(ФГБОУ ВО ГАГУ, ГАГУ, Горно-Алтайский государственный университет)
Аграрный колледж
Цикловая комиссия агрономии и технических специальностей

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утвержден 09.12.2016 № 1565) и учебного плана специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Ученым советом ФГБОУ ВО ГАГУ (от 29.01.2026, протокол № 2).

Рабочая программа утверждена на заседании цикловой комиссии агрономии и технических специальностей 5 февраля 2026 года, протокол № 7.

2026 г.

Рабочая программа вариативной части профессионального цикла разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО Горно-Алтайский государственный университет
Аграрный колледж.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы	4
1.2. Требования к результатам освоения модуля	4
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП	20
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	22
2.1. Трудоемкость освоения модуля.....	22
2.2. Структура профессионального модуля.....	22
2.3. Содержание профессионального модуля.....	25
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МОДУЛЯ	37
3.1. Материально-техническое обеспечение	37
3.2. Информационное обеспечение обучения	37
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	39
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.....	44

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ 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

код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида 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.

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Требования к результатам освоения модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП)

ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 4.1.	Выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных	процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования	выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществлять контроль качества и расхода

<p>и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального</p>	<p>персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>	<p>сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения		
ПК 4.2.	выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и презентации и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	и процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продукт ов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты приготовления холодной десертов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции;</p>	<p>другими ингредиентами для создания в гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, скорректи цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного</p>	
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

<p>определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного</p>	<p>производства; техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента; температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

	хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе		
ПК 4.3.	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в	и процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

<p>состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями приготовления пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в</p>	<p>сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и их варианты использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс</p>	<p>производства; техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

	<p>подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих десертов; вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.</p>		
ПК 4.4.	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>		

<p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные напитки</p>	<p>основные с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; ассортимент с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, в характеристика, с требованиями к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, готовых холодных напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования;</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты холодных напитков сложного ассортимента; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом</p>	<p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента;</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных напитков; вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p>	<p>температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	
ПК 4.5.	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов,</p>	<p>процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов и ассортимента, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

	<p>продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов,</p>	<p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p>	
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

	<p>заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков</p>	<p>современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

<p>сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих напитков; вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p>		
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

ПК 4.6.	<p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований по безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p>	<p>процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур;</p>	<p>выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p>
---------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитки, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p>	<p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков</p>	
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест,	владеть актуальными методами работы в	Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления	15	для углубления, расширения знаний
	оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	профессионально и смежных сферах	, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков		процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков

2	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	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	15	для углубления, расширения знаний, умений по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков
3	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	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 2.1 Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	3	для углубления, расширения знаний, умений по приготовлению, хранению, холодных десертов сложного ассортимента
4	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	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 2.2 Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	2	для углубления, расширения знаний в приготовлении, хранении горячих десертов сложного ассортимента

5	ПК Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	4.4	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	4	для углубления, расширения знаний, умений в реализации холодных напитков сложного ассортимента
6	ПК Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	4.5	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	4	для углубления, расширения знаний, умений в приготовлении, горячих напитков сложного ассортимента
Итого					43	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия ¹²	144	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	14	-
Практика, в т.ч.:		
учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю ПМ.04	12	-
Всего	314	144

2.2. Структура профессионального модуля

ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:						
				Учебные занятия ¹³	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная	Учебная практика	Производственная		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 4.1	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	79		79	72	-	7			
ПК 4.2	Раздел модуля 2. Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	79		79	72	-	7			
ПК 4.3										
ПК 4.4										
ПК 4.5										
ПК 4.6	Учебная практика	72	72					72		
ПК 4.1										
ПК 4.2										
ПК 4.3										
ПК 4.4										
ПК 4.5										
ПК 4.6										

ПК 4.1	Производственная практика	72	72					72	
ПК 4.2									
ПК 4.3									
ПК 4.4									
ПК 4.5									
ПК 4.6									
	Промежуточная аттестация	12							
	Всего:	314	144	158	144	-	14	72	72

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		79	
МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		79	
Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Содержание:	18	ПК 4.1
	1 Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента.	2	
	2 Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.	2	
	3 Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.	2	
	4 История создания сложных десертов и напитков. Значение десертов и напитков в питании.	2	
	5 Основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных десертов и напитков.	2	
	6 Технология приготовления: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.	2	
	7 Технологические процессы приготовления сложных десертов: варка, тушение, вымачивание, взбивание, растирание, смешивание, проваривание, карамелизация.	2	
	8 Технологические процессы приготовления сложных десертов: взбивание с добавлением горячих ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, периодическим замораживанием, охлаждение, замораживание – как основные и сопутствующие способы приготовления сложных холодных десертов.	2	

9	Взбивание белков, сливок. Правила взбивания. Подбор посуды. Последовательность соединения крема.	2
В том числе практических и лабораторных занятий		20
1	Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных	2
2	Характеристика, последовательность этапов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента	2
3	Подготовка продуктов и ингредиентов для приготовления сложных холодных и горячих десертов, напитков.	2
4	Органолептический метод определения качества и степени готовности сложных холодных десертов.	2
5	Современные направления в изготовлении сложных холодных и горячих десертов, напитков.	2
6	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.	2
7	Организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	2
8	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.	2
9	Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению горячих напитков	2
10	Принцип действия кофеварки гейзерного типа	2
В том числе самостоятельная работа обучающихся		3
1	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	1
2	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов	1

	3	Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента	1	
Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Содержание		8	ПК 4.1
	1.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
	2.	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	
	3.	Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	2	
	4	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		28	
	1	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
	2	Принцип действия кофеварки эспрессо	2	
	3	Аппарат для варки кофе на песке Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.	4	
	4	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков	4	
	5	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического производственного инвентаря, инструментов, в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков	4	
	6	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков	4	

	7	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.	2	
	8	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.	2	
	9	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.	2	
	10	Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		4	
	1	Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	1	
	2	Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	1	
	3	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	1	
	4	Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	1	
Раздел 2 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			85	
МДК.04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			85	
Тема 2.1 Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	Содержание:		6	ПК 4.2
	1.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.	2	ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 4.6
	2.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с	2	

	дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
3.	Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).	2
В том числе практических и лабораторных занятий		12
1.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (желе, муссов, бланманже)	2
2.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, панакоты).	2
3.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (сабайон, крем брюле, клафути, крем карамель).	2
4	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос.	2
5	Контроль хранения и расхода продуктов.	2
6	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	2

Тема 2.2 Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	Содержание:		6	ПК 4.2
	1.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.	2	ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 4.6
	2.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	3.	Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		18	
	1.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса).	2	
	2.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (блинчики ажурные, панкейки, рулета фило с фруктами).	2	
	3.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых,	2	

		региональных (шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, фрукты в кляре с карамелью, десертов «с обжигом»).		
	4.	Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	2	
	5.	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента.	2	
	6.	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). (НАССР).	2	
	7.	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. к безопасному хранению пищевых продуктов	2	
	8.	Условия и сроки хранения с учетом требований	2	
	9.	Контроль хранения и расхода продуктов.	2	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	1	Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	1	
	2	Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	1	
Тема 2.3		Содержание:	6	ПК 4.2
Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.	2	ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 4.6
	2	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения	2	

		после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	3	Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		6	
	1.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков сложного ассортимента	2	
	2.	Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		2	
	1	Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	1	
	2	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	1	
Тема 2.4	Содержание:		6	ПК 4.2
Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.	2	ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 4.6
	2	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями,	2	

	процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.	
3	Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	2
В том числе практических и лабораторных занятий		12
1.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимента.	4
2.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.	4
3.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	4
В том числе самостоятельная работа обучающихся		3
1	Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	1
2	Проведение проработки адаптированного авторского (рендового, регионального) холодного горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием..	1

	3	Составление акта проработки	1	
Учебная практика	Виды работ		72	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 4.6
<p>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.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 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.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p>				

<p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>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>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>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<p>Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>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>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих</p>	72	<p>ПК 4.1</p> <p>ПК 4.2</p> <p>ПК 4.3</p> <p>ПК 4.4</p> <p>ПК 4.5</p> <p>ПК 4.6</p>

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. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 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.). 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		
Промежуточная аттестация (<i>форма промежуточной аттестации</i>) Экзамен (квалификационный)	12	
Всего:	314	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Учебная лаборатория переработки зерна и хлебопечения № 105. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Ученическая доска. Набор сит для определения крупноты помола, %, коробка для хранения образцов зерна, пурка, рассев лабораторный, универсальный с комплектом сит на зараженность, мельница лабораторная, весы лабораторные, рефрактометр, комплект лабораторных контрольных сит для зерна пшеницы, диафаноскоп универсальный лабораторный рассев, мини-линия для производства макаронных изделий, лабораторный шелушитель, устройство для выделения металломагнитной примеси

Дегустационный зал № 110. Учебная аудитория для проведения практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций.

Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Специальные инструменты и инвентарь для обслуживания учебного оборудования; стеллаж для хранения учебного оборудования: образцы дегустируемой продукции, посуда для дегустации.

3.2. Информационное обеспечение обучения Основные источники:

1. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система..

2. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

3. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

4. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

5. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020.

— 352 с. — ISBN 978-5-8114-6436-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

6. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-6416-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

7. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-6417-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

8. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептов : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

9. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

10. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.] ; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

Дополнительная литература:

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<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>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; обеспечение качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; проведение маркировки ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</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>десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор способов и техник при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения холодных десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных десертов а сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение</p>

<p>десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор способов и техник при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов; выбор условий и сроков хранения горячих десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих десертов сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</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>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов</p>

	<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор способов и техник при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении холодных напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов;</p> <p>выбор условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>презентация холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)</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>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор способов и техник при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для</p>

	<p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>выбор условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления</p> <p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>презентация горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горно-Алтайский государственный университет»
(ФГБОУ ВО ГАГУ, ГАГУ, Горно-Алтайский государственный университет)
Аграрный колледж
Цикловая комиссия агрономии и технических специальностей

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации профессионального модуля

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания программы подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Очная форма обучения

Горно-Алтайск 2026

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации 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 разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 09.12.2016, № 1565, примерной образовательной программой, рабочей программой профессионального модуля.

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО Горно-Алтайский государственный университет Аграрный колледж.

Фонд оценочных средств утвержден на заседании цикловой комиссии агрономии и технических специальностей 5 февраля 2026 года, протокол № 7.
Председатель ЦК Н.Г. Алексеева

Общие сведения

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) предназначен для контроля и 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

ФОС включает в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по профессиональному модулю, которая проводится в форме экзамена с использованием оценочного средства - устный опрос в форме ответов на вопросы билетов.

1 Планируемые результаты обучения по профессиональному модулю, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

ПК1	Наименование результата обучения
ПК4.1- ПК-4.6;	разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	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
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
	актуальные направления в приготовлении десертов и напитков
	разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания
	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
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ
	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
	актуальные направления в приготовлении десертов и напитков
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	

	<p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении десертов и напитков</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков</p> <p>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности</p>
ОК 01-11	<p>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</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>

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

2 Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

2.1 Средства, применяемые для оценки уровня теоретической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			
МДК 04.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			
Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Способность безопасно и целесообразно использовать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду, соответствие виду выполняемых работ. Выделить основные принципы санитарной безопасности в кондитерском цеху	Устный опрос (п. 1.3, вопросы 1-3)	Вопросы на экзамен
	Способность рационально размещать оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, продукты, полуфабрикаты, материалы на рабочем месте. Выделить принципы эксплуатации и ухода за оборудованием	Устный опрос (п. 4.1, вопросы 4-7) Доклад (п. 5.2, темы 1-8)	Вопросы на экзамен
	Способность составлять технологическую документацию для приготовления новых десертов и напитков. Объяснить закономерность соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам. Перечислить термины технологических процессов приготовления десертов и напитков	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 4-7) Доклад (п. 1.2, темы 1-2)	Вопросы на экзамен
	Способность сформулировать правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков; перечислить виды подачи и способы декорирования десертов и напитков	Устный опрос (п. 6.1, вопросы 4-7) Доклад (п. 5.2, темы 1-8)	Вопросы на экзамен

	Способность проанализировать соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования)	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 1-3)	Вопросы на экзамен
	Способность организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	Тест № 1 (п.5.3, варианты 1-3)	Практическое задание к экзамену
	Способность проанализировать правила сочетаемости, рассчитать взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	Тест № 1 (п.6.3, варианты 1-7)	Практическое задание к экзамену
Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Способность безопасно и целесообразно использовать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду, соответствие виду выполняемых работ. Выделить основные принципы санитарной безопасности в кондитерском цеху	Тест № 1 (п.5.3, варианты 1-4)	Практическое задание к экзамену
	Способность рационально размещать оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, продукты, полуфабрикаты, материалы на рабочем месте. Выделить принципы эксплуатации и ухода за оборудованием Способность проанализировать соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов(соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования)		
	Способность проанализировать соответствие качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре		

	Способность организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами		
Раздел 2 Процессы приготовления и подготовка к реализации холодных и горячих десертов и напитков сложного ассортимента			
МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			
Тема 2.1 Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	Способность оформлять ведения расчетов, правильно и точно, оформлять результаты проработки. Выделить принципы соответствия методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам. Определить закономерность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента	Конспект	Вопросы на экзамен
	Способность выделить способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 4-6)	Вопросы на экзамен
	Способность проанализировать соответствие качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре	Тест № 1 (п.5.3, варианты 3)	Практическое задание к экзамену
	Способность организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	Контрольная работа № 7 (п.5.4, задания 1-3)	Практическое задание к экзамену
	Способность проанализировать правила сочетаемости, рассчитать взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 1-3) ⁵	Вопросы на экзамен
	Способность проанализировать по видам десертов выбрать эстетичную упаковку на вынос, хранение с учетом требований безопасности готовой продукции	Тест № 2 (п.5.3, варианты 5)	Практическое задание к экзамену
Тема 2.2 Приготовление, хранение горячих	Способность оформлять ведения расчетов, правильно и точно, оформлять результаты проработки. Выделить	Контрольная работа № 9 (п.5.4, задания 1-3)	Практическое задание к экзамену

десертов сложного ассортимента	принципы соответствия методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам. Определить закономерность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента		
	Способность выделить способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 7-9)	Вопросы на экзамен
	Способность проанализировать соответствие качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре	Тест № 1 (п.5.3, варианты 1-2)	Практическое задание к экзамену
	Способность организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	Контрольная работа № 4 (п.5.4, задания 1-3)	Практическое задание к экзамену
	Способность проанализировать правила сочетаемости, рассчитать взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 1-3) ⁵	Вопросы на экзамен
	Способность проанализировать по видам десертов выбрать эстетичную упаковку на вынос, хранение с учетом требований безопасности готовой продукции	Тест № 1 (п.5.3, варианты 1-3)	Практическое задание к экзамену
	Способность оформлять ведения расчетов, правильно и точно, оформлять результаты проработки. Выделить принципы соответствия методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам. Определить закономерность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента	Контрольная работа № 8 (п.5.4, задания 1-3)	Практическое задание к экзамену
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Способность выделить способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков	Тест № 1 (п.5.3, варианты 4)	Практическое задание к экзамену
	Способность проанализировать соответствие качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре	Контрольная работа № 11 (п.5.4, задания 1-3)	

	Способность организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 4-6)	Вопросы на экзамен
	Способность проанализировать правила сочетаемости, рассчитать взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	Тест № 1 (п.5.3, варианты 3)	Практическое задание к экзамену
	Способность проанализировать по видам десертов выбрать эстетичную упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	Контрольная работа № 7 (п.5.4, задания 1-3)	Практическое задание к экзамену
	Способность оформлять ведения расчетов, правильно и точно, оформлять результаты проработки. Выделить принципы соответствия методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам. Определить закономерность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 1-3)	Вопросы на экзамен
Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Способность выделить способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков	Тест № 2 (п.5.3, варианты 5)	Практическое задание к экзамену
	Способность проанализировать соответствие качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре	Контрольная работа № 9 (п.5.4, задания 1-3)	Практическое задание к экзамену
	Способность организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 7-9)	Вопросы на экзамен
	Способность проанализировать правила сочетаемости, рассчитать взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	Тест № 1 (п.5.3, варианты 1-2)	Практическое задание к экзамену
	Способность проанализировать по видам десертов выбрать эстетичную упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	Контрольная работа № 11 (п.5.4, задания 1-3)	Практическое задание к экзамену

2.2 Средства, применяемые для оценки уровня практической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля)/ темы дисциплины	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
<p>Раздел 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p> <p>МДК 04.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p>			
<p>Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков</p> <p>Практическое занятие № 1</p>	<p>Способность безопасно и целесообразно использовать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду, Соответствие виду выполняемых работ.</p> <p>Выделить основные принципы санитарной безопасности в кондитерском цеху</p>	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 1-3)	Вопросы на экзамен
	<p>Способность рационально размещать оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, продукты, полуфабрикаты, материалы на рабочем месте. Выделить принципы эксплуатации и ухода за оборудованием</p>	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 4-7) Доклад (п. 5.2, темы 1-7)	Вопросы на экзамен
	<p>Способность составлять технологическую документацию для приготовления новых десертов и напитков. Объяснить закономерность соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам. Перечислить термины технологических процессов при изготовлении десертов и напитков</p>	Устный опрос (п. 4.1, вопросы 1-3)	Вопросы на экзамен
	<p>Способность сформулировать правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков; перечислить виды подачи и способы декорирования десертов и напитков</p>	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 4-7) Доклад (п. 5.2, темы 1-7)	Вопросы на экзамен
	<p>Способность составить соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям Регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования)</p>	Тест № 1 (п. 5.3, варианты 1-3)	Практическое задание экзамену

	Способность организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	Тест № 2 (п.5.3, варианты 5)	Практическое задание к экзамену
	Способность рассчитать взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	Контрольная работа № 9 (п.5.4, задания 1-3)	Практическое задание к экзамену
Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков Практическое занятие № 2	Способность безопасно и целесообразно использовать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду, соответствие виду выполняемых работ. Выделить основные принципы санитарной безопасности в кондитерском цеху		
	Способность рационально размещать оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, продукты, полуфабрикаты, материалы на рабочем месте. Выделить принципы эксплуатации и ухода за оборудованием		
	Способность составить соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования)	Контрольная работа № 1 (п.5.4, задания 1-3)	Практическое задание к экзамену
	Способность проанализировать соответствие качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре		
	Способность организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами		
Раздел 2 Процессы приготовления и подготовка к реализации холодных и горячих десертов и напитков сложного ассортимента МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			

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

	Способность организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	Письменное задание № 5 (п.5.n, варианты 1-5)	Практическое задание экзамену
	Способность рассчитать взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	Письменное задание № 6 (п.5.n, варианты 1-5)	Практическое задание экзамену
	Способность составить по видам десертов эстетичную упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	Письменное задание № 7 (п.5.n, варианты 1-5)	Практическое задание экзамену
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента Лабораторная работа № 3	Способность оформлять ведения расчетов, правильно и точно, оформлять результаты проработки. Выделить принципы соответствия методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам. Определить закономерность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента	Письменное задание № 3 (п.5.n, варианты 1-5)	Практическое задание экзамену
	Способность выделить способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков	Письменное задание № 4 (п.5.n, варианты 1-5)	Практическое задание экзамену
	Способность проанализировать соответствие качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов Требованиям регламентов, рецептуре	Письменное задание № 5 (п.5.n, варианты 1-5)	Практическое задание экзамену
	Способность организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	Письменное задание № 6 (п.5.n, варианты 1-5)	Практическое задание экзамену
	Способность рассчитать взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	Письменное задание № 7 (п.5.n, варианты 1-5)	Практическое задание экзамену
	Способность составить по видам десертов эстетичную упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	Письменное задание № 8 (п.5.n, варианты 1-5)	Практическое задание экзамену

Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента Лабораторная работа № 4	Способность оформлять ведения расчетов, правильно и точно, оформлять результаты проработки. Выделить принципы соответствия методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам. Определить закономерность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента	Письменное задание № 3 (п.5.п, варианты 1-5)	Практическое задание к экзамену
	Способность выделить способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков	Письменное задание № 4 (п.5.п, варианты 1-5)	Практическое задание к экзамену
	Способность проанализировать соответствие качества продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре	Письменное задание № 5 (п.5.п, варианты 1-5)	Практическое задание к экзамену
	Способность организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	Письменное задание № 6 (п.5.п, варианты 1-5)	Практическое задание к экзамену
	Способность рассчитать взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	Письменное задание № 7 (п.5.п, варианты 1-5)	Практическое задание к экзамену
	Способность составить по видам десертов эстетичную упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	Письменное задание № 3 (п.5.п, варианты 1-5)	Практическое задание к экзамену

3 Описание процедуры оценивания

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

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

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

Критерии оценивания устного ответа

Оценочные средства: *собеседование, 5 баллов* - ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

4 балла - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

3 балла – ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

2 балла – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Критерии оценивания письменной работы

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

5 баллов - студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Проблема раскрыта полностью, выводы обоснованы. Приведены данные отечественной и зарубежной

литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент владеет навыком самостоятельной работы по заданной теме; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

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

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

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

Критерии оценивания тестового задания

Оценка	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	Неудовлетворительно
Количество правильных ответов	91 % и \geq	от 81% до 90,9 %	не менее 70%	менее 70%

Критерии выставления оценки студенту на зачете/ экзамене

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

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций
«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на продвинутом уровне: обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.

«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на пороговом уровне: имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже порогового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части программного материала, студент допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, умения и навыки не сформированы.

4. Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

4.1 Примеры тестовых заданий

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) нарезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики; в) нарезают кружочками вместе с кожицей.
5. Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахароза распадается на глюкозу и фруктозу? а) более кислым; б) более сладким; в) кисло-сладким.
6. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают? а) айву, яблоки, груши; б) малину, землянику, мандарины, ананасы; в) сливы, абрикосы, вишню.
7. В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 °С и выдерживают для настаивания? а) 6...8 ч; б) 8... 10 ч; в) 10... 12 ч.
8. Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка? а) быстро охладили; б) не посыпали сахаром; в) использовали много крахмала.
9. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток

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

Инструкция для выполнения : 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.

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, $t \sim 20 \text{ }^\circ\text{C}$;
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, D и т.д.; б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;
 в) белки, жиры, минеральные вещества.
11. Какова норма закладки молотого кофе на 1 порцию? а) 6...8 г;
 б) 5...6 г;
 в) 10... 11 г.
12. Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском? а) 5...8 мин;
 б) 8... 10 мин;
 в) 10...20 мин.
13. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды?
 а) для улучшения вкуса;
 б) для получения однородной массы; в) для улучшения цвета.
14. Как подают кофе по-восточному?
 а) с молочными пенками от топленого молока; б) со взбитыми сливками;
 в) в турке, не процеживая, с холодной кипяченой водой.
15. Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?
 а) теряют аромат;
 б) поглощают посторонние запахи; в) разрушаются вкусовые вещества.
16. При какой температуре подают горячие напитки? а) не ниже 100 °С;
 б) не ниже 75 °С; в) не ниже 65 °С.
- Инструкция для выполнения: Вставьте пропущенные слова
17. Желирующим веществом в киселях фруктовых является _____ крахмал, в киселях молочных _____ крахмал.
18. К горячим сладким блюдам относятся: _____, _____, _____.

Эталоны ответов

№ вопроса	1 вариант	2 вариант
1	В	Б
2	В	Б
3	В	Б
4	А	Б
5	В	В
6	Б	Б

7	В	В
8	Б	В
9	А	А
10	Б	Б
11	Б	А
12	В	А
13	Б	Б
14	Б	В
15	А	А, Б
16	А	Б
17	Холодные и горячие	Картофельный, кукурузный
18	Модифицированный крахмал	Шарлотка, каша гурьевская, пудинг

5.1 Примеры заданий для контрольной работы

Вариант № 1.

Выберите правильный вариант ответа.

1. С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам?
 - а) подбирают по цвету;
 - б) подбирают по вкусу и аромату;
 - в) подбирают с одинаковым сроком варки.
2. Какой водой промывают 3 — 4 раза сухофрукты перед варкой компота? а) холодной; б) горячей; в) теплой.
3. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?
 - а) перекипел;
 - б) добавили много сока;
 - в) варили в окисляющейся посуде.
3. 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.
4. 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.
5. 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.
6. 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.
7. Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка? а) быстро охладили; б) не посыпали сахаром; в) использовали много крахмала.
8. 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.

9. Какова норма отпуска кофе натурального? а) 50...75 г;

- б) 75... 100 г;
 в) 100... 150 г.

10. Как подают кофе по-венски?

- а) с молочными пенками от топленого молока; б) со взбитыми сливками;

11. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?

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

12. Что придает чаю аромат? а) дубильные вещества;

- б) эфирное масло;
 в) экстрактивные вещества.

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

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

14. В течение какого времени заваренный чай сохраняет вкус и аромат? а) 15 мин; б) 30 мин; в) 1 ч.

15. Какова норма сухого чая на 1 порцию? а) 1...2 г;

- б) 2 г;
 в) 2...4 г.

Вставьте пропущенные слова

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

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

18. Укажите в приведенной далее таблице последовательность технологического процесса приготовления киселя из ягод.

№п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса
1	Ягоды перебирают, промывают кипяченой водой, разминают деревянным пестиком	
2	Мезгу заливают горячей водой (1:6) и проваривают 10... 15 мин	
3	Отжимают сок и ставят в холодильник	
4	Картофельный крахмал разводят охлажденной кипяченой водой	
5	Полученный отвар процеживают, вводят в него сахар, растворяют и доводят до кипения	
6	Кисель слегка охлаждают и разливают в стаканы	
7	Кисель снимают с огня и, помешивая, вливают сок	
8	Подготовленный крахмал вливают одним приемом в кипящий сироп при энергичном помешивании	
9	Поверхность киселя посыпают сахаром, затем охлаждают до температуры 14... 10 °С	
10	Кисель доводят до кипения, проваривая не более 2 мин, так как более длительное кипячение разжижает кисель, снимают с огня	
11	Отпускают в стаканах или креманках по 200 г	

19. Установите последовательность приготовления блюда «Желе из яблок».

№ п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать цифрами)
1	Желатин замачивают для набухания на 1 ч, откидывают, отжимают	
2	Подготовленные яблоки проваривают в течение 5... 7 мин так, чтобы они сохранили свою форму	
3	Яблоки промывают, удаляют сердцевину с семенами и очищают от кожицы	
4	Отвар процеживают, нагревают и растворяют в нем сахар и желатин	
5	Отвар с желатином и сахаром охлаждают до температуры 20 °С	
6	Яблоки, нарезанные дольками, кладут в кипящую подкисленную	
7	воду и доводят до кипения	
8	В формочку или креманку наливают небольшое количество желе, охлаждают На застывшее желе укладывают дольки отварных яблок в виде рисунка	

Вариант № 2

Выберите правильный вариант ответа.

- 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 отпуска киселей?
 - 180 г, $t \sim 20$ °С;
 - 200 г, $t \sim 15$ °С;
 - 250 г, $t = 8$ °С.
- Почему у киселя из ягод слабовыраженный вкус?
 - перекипел;
 - нарушили рецептуру;
 - кипятили сок.
- Чем можно ароматизировать молочный кисель?
 - корицей;
 - ванилином;
 - майораном.
- Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части непротертых фруктов?
 - переварить;
 - взбить;
 - протереть.
- Как подготовить форму для охлаждения густого киселя?
 - смазать маслом;
 - сильно нагреть;
 - смочить водой, посыпать сахаром.
- Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?
 - добавить сок в конце варки;
 - быстро охладить;
 - посыпать поверхность киселя сахаром.

10. Какая из перечисленных групп веществ обуславливает высокую пищевую ценность кофе?
 а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.; б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;
 в) белки, жиры, минеральные вещества.
11. Какова норма закладки молотого кофе на 1 порцию? а) 6...8 г;
 б) 5...6 г;
 в) 10... 11 г.
12. Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском? а) 5...8 мин;
 б) 8... 10 мин;
 в) 10...20 мин.
13. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды?
 а) для улучшения вкуса;
 б) для получения однородной массы; в) для улучшения цвета.
14. Как подают кофе по-восточному?
 а) с молочными пенками от топленого молока; б) со взбитыми сливками;
 в) в турке, не процеживая, с холодной кипяченой водой.
15. Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?
 а) теряют аромат;
 б) поглощают посторонние запахи; в) разрушаются вкусовые вещества.
16. При какой температуре подают горячие напитки? а) не ниже 100 °С;
 б) не ниже 75 °С;
 в) не ниже 65 °С.
- Вставьте пропущенные слова*
17. Желирующим веществом в киселях фруктовых является _____
 крахмал, в киселях молочных _____ крахмал.
18. К горячим сладким блюдам относятся: _____, _____,
 _____.
19. Укажите в приведенной далее таблице последовательность приготовления компота из яблок.

№ п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать цифрами)
1	Яблоки промывают	
2	Яблоки кладут в кипящий сироп, варят в течение 5... 7 мин.	
3	Охлаждают	
4	Яблоки нарезают дольками	
5	В кипящую воду вводят сахар и лимонную кислоту	
6	Подготовленные яблоки кладут в подкисленную воду, чтобы они не потемнели	
7	У яблок удаляют семенную коробку и при необходимости очищают от кожицы	
8	Для ароматизации компота можно добавить любую цедру	
9	Отпускают компоты в охлажденном виде (200 г на 1 порцию)	

20. Установите последовательность приготовления блюда «Желе молочное»

№ п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать цифрами)
1	Подготовка желирующего продукта	
2	Охлаждение желе до 20 °С	
3	Растворение желирующего продукта в сиропе	
4	Приготовление сиропа	
5	Разливание в формы и лотки	
6	Подготовка к подаче	
7	Застывание при температуре 2... 8 °С в течение 1... 1,5 ч	

Эталоны ответов

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

Вариант № 3

п/п	Формулировка вопроса	Варианты ответов
1	Что из перечисленного не относится к желированным сладким блюдам?	А Желе, муссы
		Б Самбуки, кисели
		В кремы
		Г Суфле, пудинги
2	Основой желе и муссов не являются...	А фруктовый или ягодный сироп
		Б молоко
		В кисломолочные продукты с сахаром
		Г фруктовое или ягодное пюре
3	Основой самбука является...	А фруктовый или ягодный сироп
		Б молоко

		В	фруктовое или ягодное пюре
		Г	кисломолочные продукты с сахаром
4	Какое количество граммов крахмала необходимо взять для приготовления 1кг киселя густой консистенции?	А	30г
		Б	45-50
		В	60
		Г	80
		Д	100
5	Желатин перед использованием замачивают в холодной кипяченой воде в соотношении	А	1:2
		Б	1:4
		В	1:6
		Г	1:8
		Д	1:10
6	Алгоритм приготовления ягодного киселя (Расположите последовательно)	А	приготовление отвара
		Б	приготовление сиропа
		В	подготовка крахмала
		Г	введение крахмала в закипевший сироп
		Д	охлаждение и порционирование
		Е	Варка
7	Чем отличается мусс от желе?	А	мусс — это горячее сладкое блюдо, а желе холодное
		Б	мусс готовится на основе фруктово-ягодного пюре
		В	для желирования мусса используют крахмал, а для желе желатин
		Д	мусс взбивают на холоде в пышную пористую массу, а желе нет
8	Алгоритм приготовления желе из цитрусовых (Расположите последовательно)	А	замачивают желатин
		Б	с апельсинов снимают цедру и тонко шинкуют
		В	из цедры готовят сироп с сахаром
		Г	из апельсинов отжимают сок
		Д	набухший желатин растворяют в горячем сиропе
		Е	вводят сок
		Ж	готовое желе разливают в формы
		З	отпускают желе
		И	застывшее желе вынимают из формы
9	Что такое агар-агар?	А	пищевая кислота
		Б	желирующее вещество
		В	подсластитель
		Г	ароматизатор пищевой с ароматом ананаса
10	Сколько граммов крахмала необходимо взять для приготовления 1 кг киселя средней густоты?	А	55-60
		Б	65-70
		В	75-80
		Г	25-30
		Д	35-40
		Е	45-50
		А	Желтки яиц растирают с сахаром

11	Алгоритм приготовления суфле Ванильного (Расположите правильно)	Б	Желтки соединяют с мукой и молоком, вводят ванилин
		В	Желтки с молоком и мукой уваривают на водяной бане (не выше 85*С) до загустения
		Г	Желтки с молоком и мукой охлаждают, соединяют со взбитыми белками
		Д	Форму смазывают маслом, выкладывают массу суфле
		Е	Отпускают с молоком
		Ж	Запекают 200-250*С
12	Правильно приготовленное суфле, в процессе выпечки....	А	Приобретает плотную консистенцию
		Б	Увеличивается в объеме в 2-2,5раза
		В	Покрывается хрустящей корочкой
13	Алгоритм приготовления пудинга сухарного	А	Ванильные сухари измельчают
		Б	Сухари заливают молоком и оставляют для набухания 15-20мин.
		В	Желток растирают с сахаром
		Г	Белок взбивают в устойчивую пену
		Д	Всё соединяют (белки вводят в 2-3 приема)
		Е	Массу перекладывают в подготовленную форму
		Ж	Охлаждают и порционируют
З	Выпекают в конвектомате при 250*С		
14	Микрозелень – это	А	Декорирование блюда пищевыми цветами
		Б	Вид порчи мяты
		В	Молодые растения в фазе первых листьев
15	Алгоритм приготовления карамели с изомальтом (расположите правильно)	А	Изомальт насыпают в сотейник и растапливают
		Б	Формуют украшение
		В	Добавляют краситель

Эталоны ответов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Г	Г	В	Г	В	Д	Д	З	Б	Е	Е	Б	Ж	В	Б

5. Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

- К горячим сладким блюдам относятся:
 - а) гренки с плодами, шарлотка с яблоками, пудинг сухарный, мусс; б) пудинг рисовый, яблоки в тесте, каша Гурьевска;
 - в) суфле, блинчики с вареньем, пудинг рисовый, крем ванильный из сметаны;
 - г) пудинг манный, яблоки в тесте, самбук, желе.
- Какие сладкие блюда не относятся к желированным?
 - а) кисель;
 - б) желе;
 - в) яблоки в тесте; г) мусс;
 - д) крем; е) самбук.
- Какой компот настаивают 10- 12 часов?
 - а) из свежих ягод;
 - б) из свежих фруктов; в) из сухофруктов;
 - г) из консервированных плодов.
- Чем посыпают поверхность киселей, чтобы не образовывалась на поверхности пленка?
 - а) сахарным песком; б) крахмалом;

в) желатином; г) мукой.

5. В какой воде замачивают желатин? а) в холодной;

б) в горячей; в) в теплой;

г) в кипятке.

6. Какие напитки относят к холодным? а) холодный чай;

б) кофе; в) какао;

г) шоколад.

7. Установите соответствие определений для следующих блюд:

	блюдо		Особенность приготовления
1	Желе	А	Блюдо из взбитой сметаны и яично-молочной смеси
2	Мусс	Б	Прозрачная студнеобразная масса
3	Самбук	В	Фруктовое пюре, взбитое с сахаром и яичными белками
4	Крем	Г	Взбитое желе густой пенообразной консистенции

8. В чем заключается особенность подачи кофе гляссе? а) при отпуске кладут взбитые сливки;

б) при подаче в стакан кладут пенку, снятую с молока; в) охлаждают и в бокал кладут шарики мороженого; г) охлаждают и в бокал кладут пищевой лед.

9. Какие продукты используют для приготовления пудинга сухарного? а) сухари, сливки, цукаты, сахар, сливочное масло;

б) сухари, молоко, яйца, изюм, сахар, масло сливочное;

в) яйца, орехи, масло сливочное, черствый батон, сметана;

г) белки яиц, творог, сухари, сухарная пудра, масло сливочное.

10. Технологический процесс приготовления компотов, состоит из следующих операций:

а) подготовка ягод, их варка в сиропе, протирание и процеживание; б) сортировка, промывание фруктов и ягод, их варка, протирание и соединение с сиропом;

в) подготовка фруктов и ягод, соединение с фруктовым отваром и охлаждением.

г) подготовка фруктов, ягод, варка сиропа и их соединение;

11. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе? а) крупный, б) средний, в) мелкий,

г) целые зерна.

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

а) айву, яблоки, груши;

б) малину, землянику, мандарины; в) сливы, абрикосы, вишню.

г) малину, сливы, айву.

13. Из какой крупы готовят Гурьевску кашу? а) рисовой;

б) овсяной; в) манной; г) перловой.

14. Какое количество заварки полагается на 200мл чая? а) 10мл заварки;

б) 60мл заварки; в) 50мл заварки; г) 100 мл заварки.

15. По перечню продуктов определите название блюда (желатин, абрикосовое пюре, сахар, белки яиц, лимонная кислота, абрикосовый соус, вода).

а) крем абрикосовый; б) мусс абрикосовый. в) желе абрикосовое; г) самбук абрикосовый

16. Сколько крахмала берут для приготовления 1 кг густого киселя? а) 20-24г картофельного крахмала;

б) 35-50г картофельного крахмала; в) 60-80г картофельного крахмала;

- г) 100-200 г. картофельного крахмала.
17. Для сохранения, какого витамина вводят в кисели сырой ягодный сок? а) А; б) С; в) В; г) Е.
18. Определите соотношение продукта и жира для жарки яблок во фритюре: а) 1:1; б) 1:4; в) 1:2; г) 1:3.
19. Как подготавливают крахмал для приготовления киселя молочного? а) крахмал разводят в холодном молоке; б) крахмал разводят в горячем молоке; в) крахмал разводят в кипятке; г) все ответы верные.
20. Как подают яблоки в тесте? а) с мороженым; б) со сметаной; в) со сливочным маслом; г) яблоки посыпают сахарной пудрой.
21. Какой жирности используют сливки для приготовления кремов? а) 20% жирности; б) 30% жирности; в) 35% жирности; г) 10% жирности.
22. Как подразделяются кисели по консистенции? а) густые, полугустые, жидкие; б) жидкие, густые, полужидкие; в) густые, средней густоты, полужидкие; г) жидкие, полугустые, нормальной консистенции.
23. Кисель доводят до кипения и проваривают не более: а) 1-2 мин.; б) 5-6 мин; в) 10 мин; г) 8 мин.
24. Как называют сладкие блюда? а) сахаросодержащими; б) десертными; в) углеводными; г) фруктово-ягодными.
25. Исключите блюда относящиеся к горячим сладким: а) гренки с плодами и ягодами; б) яблоки жаренные в тесте; в) пудинг рисовый; г) самбук.
26. Какой кофе подают со взбитыми сливками? а) кофе на молоке; б) кофе по венски; в) кофе по-восточному; г) кофе черный.
27. В какой посуде нельзя заваривать чай? а) в металлической; б) в фарфоровой; в) в фаянсовой; г) в керамической.
28. Какой напиток содержит мед? а) клюквенный; б) Петровский; в) лимонный; г) чай холодный.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответ	№ вопроса	Ответ
1	Б	16	В
2	В	17	Б
3	В	18	Б
4	А	19	А
5	А	20	Г
6	А	21	В
7	1-б; 2-г; 3-в; 4-а.	22	Г
8	В	23	В

9	Б	24	Б
10	Г	25	А
11	А	26	Б
12	Б	27	Г
13	В	28	Б
14	В	29	А
15	Г	30	Б