

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 06.09.2025 16:36:09

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58480412a23e109

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования**

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ:

Директор Пятигорского института

(филиал) СКФУ

Т.А. Шебзухова

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

По профессиональному модулю

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

Специальность

43.02.15

Форма обучения

очная

Учебный план

2022 г.

Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

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

Объем занятий:	38	ч.,
В т.ч. аудиторных	36	ч.
Лекций	12	ч.
Практических занятий	24	ч.
Самостоятельной работы	2	ч.
Экзамен 7 семестр	—	ч.

Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

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

Объем занятий: Итого	15	ч.,
	4	
В т.ч. аудиторных	14	ч.
	4	
Лекций	48	ч.
Практических занятий	96	ч.
Самостоятельной работы	10	ч.
Контрольная работа 7 семестр		
Дифференцированный зачет 8 семестр	9	ч.

Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента»

Вопросы к экзамену

1. Значение сладких блюд в питании.
2. Предварительная подготовка продуктов входящих в состав сладких блюд.
3. Состав сладких блюд.
4. Натуральные фрукты и ягоды и плодовые овощи, компоты и фрукты в сиропе.
5. Основные этапы формирования качества холодных и горячих десертов и их характеристика.
6. Стадии производства холодных и горячих десертов и их характеристика.
7. Проверка соответствия показателей качества холодных и горячих десертов: предварительный, операционный, приемочный контроль.
8. Показатели контроля: органолептические, физико-химические, микро-биологические.
9. Органолептическая оценка сырья и продуктов.
10. Органолептическая оценка степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов.
11. Приготовление натуральных компотов, киселей, фруктовых сиропов.
12. Сочетание основных продуктов с дополнительных ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов.
13. Снижение потерь питательных веществ и массы готовой продукции, сокращения времени кулинарной обработки, наилучшего использования оборудования и энергии при приготовлении сложных холодных и горячих десертов
14. Ассортимент сложных холодных десертов.
15. Основные этапы организации процесса приготовления сложных холодных десертов (подготовительный, основной, завершающий), их организационные особенности и взаимосвязь.
16. Правила организации рабочего места для приготовления сложных холодных десертов.
17. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении сложных холодных десертов.
18. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним для приготовления сложных холодных десертов.
19. Требования и основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных холодных десертов.
20. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов.
21. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов.
22. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов.
23. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.
24. Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.
25. Методы приготовления сложных холодных десертов.
26. Технология и правила приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле.
27. Технология и правила приготовления сложных холодных десертов: парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже.
28. Технология и правила приготовления холодных напитков.

29. Промышленные полуфабрикаты для приготовления сложных холодных десертов.
30. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления; технология приготовления холодных десертов из них.
31. Правила подачи и оформления, температурный режим.
32. Технология приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов.
33. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов.
34. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов.
35. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов.
36. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов.
37. Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных десертов.
38. Сервировка и подача сложных холодных десертов.
39. Начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов.
40. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов холодных десертов.
41. Требования к безопасности хранения приготовленных основных холодных десертов.
42. Основные критерии оценки качества готовых холодных десертов. Органолептический способ определения степени готовности и качества сложных холодных десертов.
43. Возможные виды дефектов сложных холодных десертов и способы их устранения.
44. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов.
45. Ассортимент сложных горячих десертов.
46. Основные этапы организации процесса приготовления сложных горячих десертов (подготовительный, основной, завершающий), их организационные особенности и взаимосвязь.
47. Правила организации рабочего места для приготовления сложных горячих десертов.
48. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении сложных горячих десертов.
49. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним для приготовления сложных горячих десертов
50. Требования и основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных горячих десертов.
51. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов.
52. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов.
53. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов.
54. Технология и правила приготовления сложных горячих десертов: гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.

1. Критерии оценивания компетенций

Оценка «ОТЛИЧНО» выставляется студенту, глубоко и прочно усвоившему программный, в том числе лекционный материал, последовательно, четко и самостоятельно (без наводящих вопросов) отвечающему на вопрос билета.

Оценка «ХОРОШО» выставляется студенту, твердо знающему программный, в том числе лекционный материал, грамотно и по существу отвечающему на вопрос билета и не допускающему при этом существенных неточностей (неточностей, которые не могут быть исправлены наводящими вопросами или не имеют важного практического значения). То же относится к освещению практически важных вопросов

Оценка «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» выставляется студенту, который обнаруживает знание основного материала, но не знает его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные

формулировки, излагает материал с нарушением последовательности, отвечает на практически важные вопросы с помощью или поправками экзаменатора.

Оценка «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» выставляется студенту, который не знает значительной части программного, в том числе лекционного материала.

Вопросы для собеседования

Тема 1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков.

1. Классификация.
2. Ассортимент.
3. Требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления

Критерии оценивания компетенций

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Оценка «5» ставится, если:

- 1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

«4» – студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

«3» – студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Вопросы к контрольным срезам

Контрольный срез № 1.

1 вариант.

1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков
2. Комбинирование способов приготовления
3. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования.

2 вариант.

1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков
2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря.
3. Организация рабочего места повара.

Критерии оценивания компетенций

1. Оценка «5» (отлично) выставляется в случае полного выполнения контрольной работы, отсутствия ошибок, грамотного текста, точность формулировок и т.д.;
2. Оценка «4» (хорошо) выставляется в случае полного выполнения всего объема контрольной работы при наличии несущественных ошибок, не повлиявших на общий результат работы и т.д.;
3. Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется в случае недостаточно полного выполнения всех разделов контрольной работы, при наличии ошибок, которые не оказали существенного влияния на окончательный результат, при очень ограниченном объеме используемых понятий и т.д.;
4. Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется в случае, если допущены принципиальные ошибки, контрольная работа выполнена крайне небрежно и т.д.

Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Вопросы для собеседования

Тема 1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента.

1. Классификация,
2. Ассортимент.
3. Требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента.
4. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.

Тема 2. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.

1. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.

Тема 13. Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента.

1. Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
2. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента.

Тема 14. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.

1. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).
2. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос.
3. Контроль хранения и расхода продуктов.
4. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

Тема 15. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента.

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента.
2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
3. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.

Критерии оценивания компетенций

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Оценка «5» ставится, если:

1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;

2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;

3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

«4» – студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

«3» – студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;

2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Комплект заданий для контрольной работы

Тема 3.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента.	
Вариант	1	
	Задание 1	Проваривание, тушение, вымачивание.
	Задание 2	Смешивание, карамелизация, железирование.
Вариант	2	
	Задание 1	Взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов.
	Задание 2	Взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием.
Тема 4.	Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента.	
Вариант	1	
	Задание 1	Ледяной салат из фруктов с соусом.
	Задание 2	Торт из замороженного мусса.
Вариант	2	
	Задание 1	Панакота, крем-брюле.
	Задание 2	Холодное суфле. Замороженное суфле.

1. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если глубоко и прочно усвоен программный, в том числе лекционный материал, последовательно, четко и самостоятельно (без наводящих вопросов) дан ответ на вопрос билета.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если студент твердо знает программный, в том числе лекционный материал, грамотно и по существу отвечает на вопрос билета и не допускает при этом существенных неточностей (неточностей, которые не могут быть исправлены наводящими вопросами или не имеют важного практического значения). То же относится к освещению практически важных вопросов.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент обнаруживает знание основного материала, но не знает его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, излагает материал с нарушением последовательности, отвечает на практически важные вопросы с помощью или поправками экзаменатора.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если студент не знает значительной части программного, в том числе лекционного материала.

Вопросы к контрольным срезам

Контрольный срез № 1.

1 вариант.

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента.
2. Приготовление соусов для десертов
3. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента.

2 вариант.

1. Приготовление холодных десертов сложного ассортимента
2. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).
3. Приготовление холодных напитков сложного ассортимента

Критерии оценивания компетенций

5. Оценка «5» (отлично) выставляется в случае полного выполнения контрольной работы, отсутствия ошибок, грамотного текста, точность формулировок и т.д.;
6. Оценка «4» (хорошо) выставляется в случае полного выполнения всего объема контрольной работы при наличии несущественных ошибок, не повлиявших на общий результат работы и т.д.;
7. Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется в случае недостаточно полного выполнения всех разделов контрольной работы, при наличии ошибок, которые не оказали существенного влияния на окончательный результат, при очень ограниченном объеме используемых понятий и т.д.;
8. Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется в случае, если допущены принципиальные ошибки, контрольная работа выполнена крайне небрежно и т.д.