

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
Федерального государственного автономного образовательного учреждения
высшего образования

Дата подписания: 27.05.2025 17:42:44

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
«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

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

Пятигорск, 2025

Фонд оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» разработан на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.01.15 «Поварское и кондитерское дело».

Разработчик: преподаватель колледжа Пятигорского института (филиал) СКФУ, Магомедова Яна Владимировна

СОГЛАСОВАНО:

Представитель работодателя

Руководитель службы питания ООО «Русь»,
г. Ессентуки

должность представителя работодателя, наименование
организации и город ее расположения

Коломийцева Н.Г.

подпись

Фамилия, инициалы

М.П.

1. Паспорт фонда оценочных средств

1.1. Область применения

Фонд оценочных средств (далее - ФОС) предназначен для проверки результатов освоения вида деятельности (ВД) «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и составляющих его профессиональных и общих компетенций, образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

ФОС разработан на основании ФГОС, образовательной программы СПО и рабочей программы профессионального модуля ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» (далее - ПМ).

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения ПМ является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности (в соответствии с рабочей программой ПМ) и сформированность профессиональных и общих компетенций.

Формой аттестации по ПМ является экзамен по модулю.

Таблица 1 Контроль и оценка освоения (учебной) дисциплины по темам (разделам)

Элементы учебной дисциплины	Формы контроля и оценивания			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Методы оценки (заполняется в соответствии с разделом 4 рабочей программы)	Проверяемые ПК, ОК, У, З	Методы оценки (указываются в соответствии с учебным планом)	Проверяемые ПК, ОК, У, З (указываются в соответствии с рабочей программой)
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			Указываются в соответствии с учебным планом	Указываются в соответствии с рабочей программой
Тема 1.1 . Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков.	Лабораторная работа № 1 Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09, ПК4.1,ПК4.2, ПК3.3,ПК4.4, ПК4.5,ПК4.6	Экзамен	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09, ПК4.1,ПК4.2,ПК3.3,ПК4.4,ПК4.5,ПК4.6
Тема 1.2 Актуальные направления.	Лабораторная работа № 2 Актуальные направления, модные	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09, ПК4.1,ПК4.2, ПК3.3,ПК4.4,		

	тенденции в совершенствовании ассортимента.	ПК4.5,ПК4.6, ПК4.2,ПК3.3, ПК4.4,ПК4.5, ПК4.6		
Тема 1.3 Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков.	Лабораторная работа № 3 Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09, ПК4.1,ПК4.2, ПК3.3,ПК4.4, ПК4.5,ПК4.6		
Тема 1.4 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Лабораторная работа №4 Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09, ПК4.1,ПК4.2, ПК3.3,ПК4.4, ПК4.5,ПК4.6		
Тема 1.5 Комбинирование способов приготовления.	Лабораторная работа №5 Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09, ПК4.1,ПК4.2, ПК3.3,ПК4.4, ПК4.5,ПК4.6		
Тема 1.6 Требования к организации хранения.	Лабораторная работа № 6 Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09, ПК4.1,ПК4.2, ПК3.3,ПК4.4, ПК4.5,ПК4.6		
Тема 1.7	Лабораторная работа	ОК 01, ОК 02,		

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков.	№7 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09, ПК4.1,ПК4.2, ПК3.3,ПК4.4, ПК4.5,ПК4.6		
Тема 1.8 Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря.	Лабораторная работа №8 Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09, ПК4.1,ПК4.2, ПК3.3,ПК4.4, ПК4.5,ПК4.6		
Тема 1.9 Организация хранения.	Лабораторная работа №9 Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09, ПК4.1,ПК4.2, ПК3.3,ПК4.4, ПК4.5,ПК4.6		
Тема 1.10 Санитарно-гигиенические требования.	Лабораторная работа №10 Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09, ПК4.1,ПК4.2, ПК3.3,ПК4.4, ПК4.5,ПК4.6		
Тема 1.11	Лабораторная работа	ОК 01, ОК 02,		

Организация рабочего места повара.	№11 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09, ПК4.1,ПК4.2, ПК3.3,ПК4.4, ПК4.5,ПК4.6		
Тема 1.12 Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования.	Лабораторная работа№12 Виды технологического оборудования. Виды технологического инвентаря. Правила безопасной эксплуатации.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09, ПК4.1,ПК4.2, ПК3.3,ПК4.4, ПК4.5,ПК4.6		
Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента.	Практическое занятие№1 Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09, ПК4.1,ПК4.2, ПК3.3,ПК4.4, ПК4.5,ПК4.6		
Тема 2.2. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.	Практическое занятие№ 2 Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09, ПК4.1,ПК4.2, ПК3.3,ПК4.4, ПК4.5,ПК4.6		
Тема 2.3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09, ПК4.1,ПК4.2, ПК3.3,ПК4.4, ПК4.5,ПК4.6		

сложного ассортимента.	(проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов			
Тема 2.4. Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента.	Практическое занятие № 4 Приготовление ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09, ПК4.1,ПК4.2, ПК3.3,ПК4.4, ПК4.5,ПК4.6		

	суфле			
Тема 2.5. Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые.	Практическое . Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09, ПК4.1,ПК4.2, ПК3.3,ПК4.4, ПК4.5,ПК4.6		
Тема 2.6. Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	Практическое занятие №6 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).	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09, ПК4.1,ПК4.2, ПК3.3,ПК4.4, ПК4.5,ПК4.6		
Тема 2.7. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос.	Практическое занятие №7 Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09, ПК4.1,ПК4.2, ПК3.3,ПК4.4, ПК4.5,ПК4.6		
Тема 2.8. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	Практическое занятие № 8 Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09, ПК4.1,ПК4.2, ПК3.3,ПК4.4, ПК4.5,ПК4.6		

Тема 2.9. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.	Практическое занятие №9 Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09, ПК4.1,ПК4.2, ПК3.3,ПК4.4, ПК4.5,ПК4.6		
Тема 2.10. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента.	Практическое занятие № 10 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, растопливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09, ПК4.1,ПК4.2, ПК3.3,ПК4.4, ПК4.5,ПК4.6		
Тема 2.11. Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента.	Практическое занятие № 11 Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09, ПК4.1,ПК4.2, ПК3.3,ПК4.4,		

	(горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.).	ПК4.5,ПК4.6		
Тема 2.12. Горячие соусы.	Практическое занятие № 12 Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09, ПК4.1,ПК4.2, ПК3.3,ПК4.4, ПК4.5,ПК4.6		
Тема 2.13. Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента.	Практическое занятие № 13 Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09, ПК4.1,ПК4.2, ПК3.3,ПК4.4, ПК4.5,ПК4.6		
Тема 2.14. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа	Практическое занятие № 14 Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09, ПК4.1,ПК4.2, ПК3.3,ПК4.4, ПК4.5,ПК4.6		

обслуживания.	обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).			
Тема 2.15. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента.	Практическое занятие № 15 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.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09, ПК4.1,ПК4.2, ПК3.3,ПК4.4, ПК4.5,ПК4.6		
Тема 2.16. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента.	Практическое занятие № 16 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09, ПК4.1,ПК4.2, ПК3.3,ПК4.4, ПК4.5,ПК4.6		

	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 после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.			
Тема 2.17 Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента.	Практическое занятие № 17 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.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09, ПК4.1,ПК4.2, ПК3.3,ПК4.4, ПК4.5,ПК4.6		
Тема 2.18 Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента.	Практическое занятие № 18 Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09, ПК4.1,ПК4.2, ПК3.3,ПК4.4, ПК4.5,ПК4.6		

	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).			
Тема 2.19 Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос.	Практическое занятие № 19 Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09, ПК4.1,ПК4.2, ПК3.3,ПК4.4, ПК4.5,ПК4.6		
Тема 2.20 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента.	Практическое занятие №20 Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09, ПК4.1,ПК4.2, ПК3.3,ПК4.4, ПК4.5,ПК4.6		
Тема 2.21 Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента.	Практическое занятие № 21 Организация работы бариста.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09, ПК4.1,ПК4.2, ПК3.3,ПК4.4, ПК4.5,ПК4.6		
Тема 2.22 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного	Практическое занятие № 22 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09, ПК4.1,ПК4.2, ПК3.3,ПК4.4, ПК4.5,ПК4.6		

ассортимента.	сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами).			
Тема 2.23 Способы сокращения потерь.	Практическое занятие № 23 Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09, ПК4.1,ПК4.2, ПК3.3,ПК4.4, ПК4.5,ПК4.6		
Тема 2.24 Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента.	Практическое занятие № 24 Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09, ПК4.1,ПК4.2, ПК3.3,ПК4.4, ПК4.5,ПК4.6		
Тема 2.25 Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента.	Практическое занятие № 25 Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09, ПК4.1,ПК4.2, ПК3.3,ПК4.4, ПК4.5,ПК4.6		
Тема 2.26 Выбор посуды для отпуска.	Практическое занятие № 26 Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания Способ обслуживания	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09, ПК4.1,ПК4.2, ПК3.3,ПК4.4, ПК4.5,ПК4.6		

	(«шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).			
Тема 2.27 Порционирование, эстетичная упаковка.	Практическое занятие №27 Порционирование, эстетичная упаковка.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09, ПК4.1,ПК4.2, ПК3.3,ПК4.4, ПК4.5,ПК4.6		
2.28 Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.	Практическое занятие № 28 Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)..	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09, ПК4.1,ПК4.2, ПК3.3,ПК4.4, ПК4.5,ПК4.6		

2. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Таблица 1

Элемент профессионального модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК.04.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента»	Экзамен	Собеседования Контрольный срез
МДК.04.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента»	Контрольная работа Дифференцированный зачет	Собеседования Контрольный срез
УП.04.01	Дифференцированный зачет	
ПП.04.01	Дифференцированный зачет	
ПМ (в целом)	Экзамен по модулю	

3. Результаты освоения профессионального модуля

3.1. Оценка профессиональных и общих компетенций

В результате контроля и оценки по ПМ осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 2

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
------------------------------	------------------------------

ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

3.2. Требования к курсовой работе (проекту): (не предусмотрено)

4. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

4.1. Оценочные средства текущего контроля успеваемости и критерии оценки

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

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.

Оценочные средства промежуточной аттестации и критерии оценки

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, микробиологические.
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.

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.

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

2 вариант

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

Контрольный срез № 2

1 вариант

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

2 вариант

1. Чем можно ароматизировать молочный кисель.
2. Ингредиент, являющийся обязательным для приготовления «гурьевской каши»

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.

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

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, желирование.

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.

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.

Фонд тестовых заданий

1. Температура, при которой делаются украшения из карамели:

- а. 20 °С;
- б. 100 °С;
- в. 70 °С.

2. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод:

- а. быстро охладить;
- б. посыпать поверхность киселя сахаром;
- в. добавить сок в конце варки.

3. К желированным взбитым блюдам относятся:

- а. муссы, самбуки, кисели;
- б. муссы, самбуки, кремы;
- в. муссы, самбуки, сливки.

4. Что такое фламбирование?

- а. варка, не допускающая кипения;
- б. приготовление пищи в условиях естественного огня (поджигание);
- в. запекание.

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

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

6. Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?

- а. поглощают посторонние запахи;
- б. разрушаются эфирные вещества;
- в. разрушается кофеин.

7. Сколько крахмала берут для приготовления густых киселей?

- а. 80 г на 1 кг киселя;
- б. 30 г на 1 кг киселя;
- в. 50 г на 1 кг киселя.

8. Ингредиент, являющийся обязательным для приготовления «гурьевской каши»:

- а. пенки;
- б. мак;
- в. сливки.

9. Что представляет собой мозаичное желе?

- а. застывшее желе разных цветов нарезают, смешивают, кладут в формочки и заливают светлым желе;
- б. желе с наполнителями: ягоды, дольки цитрусовых;
- в. желе одноцветное в формочках с украшениями.

10. Пудинг относится к сладким блюдам:

- а. холодным;
- б. горячим;
- в. напиткам.

11. С использованием какого теста готовится яблочная шарлотка:

- а. песочного;
- б. бисквитного;
- в. слоёного.

12. Для приготовления каких десертов используют крахмал:

- а. самбук;
- б. кисель;
- в. мусс.

13. Щербет-это десерт из:

- а. молока;
- б. фруктов;
- в. яиц.

14. Чем можно ароматизировать молочный кисель:

- а. ванилином;

- б. корицей;
- в. майораном.

15. Укажите температуру подачи холодных десертов?

- а. 4-6 °С;
- б. 10-14 °С;
- в. 16-18 °С.

16. Определите перечень продуктов, используемых для приготовления ягодного террина?

- а. ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, вино;
- б. ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино;
- в. сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.

17. Какой жирности сливки можно использовать для приготовления чизкейка?

- а. 10%-15%;
- б. 30%-35%;
- в. 20%-25%.

18. Определите нужное соотношение желатина и воды для набухания:

- а. 1:2;
- б. 1:8;
- в. 1:3.

19. Какое тесто используют для приготовления десерта маффин?

- а. песочное;
- б. кексовое (масляный бисквит);
- в. заварное.

20. Укажите температуру подачи горячих десертов:

- а. 70 - 75 °С;
- б. 50 - 55 °С;
- в. 30 - 35 °С.

21. Какой водой промывают 3 — 4 раза сухофрукты перед варкой компота?

- а. холодной;
- б. горячей;
- в. теплой.

22. Как называется посуда для приготовления фондю?

- а. какелон;
- б. кокильница;
- в. кокотница.

23. Какие компоненты входят в рецептуру тирамису:

- а. сыр рикотто, яйца, сахар, какао, печенье;
- б. сыр маскарпоне, кофе-эспрессо, яйца, сахар, какао, печенье савоярди;
- в. кофе-эспрессо, меланж, сахар, какао, печенье савоярди.

24. Что является основой для мусса?

- а. сок;
- б. рис;
- в. хлеб.

25. Температура подачи мороженого:

- а. от 0 до -2°C;
- б. от -4 до -6°C;
- в. от 0 до 2°C.

5. Фонд оценочных средств для экзамена

1. Паспорт

Назначение: ФОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Профессиональные компетенции	Показатель оценки результатов
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: –оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента); –рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; –точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; –соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;

	–соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); –соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; –правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; –точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; –соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты
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	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента: –адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; –соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам; –оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);
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	–профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;
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	–соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	–правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих

	десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; –соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: •корректное использование цветных разделочных досок; •раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; •соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); •адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; –соответствие времени выполнения работ нормативам; –соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; –точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов; –адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; –соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: •соответствие температуры подачи виду блюда; •аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуски, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) •соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуски, оптимальность выбора вида столовой посуды; •гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)
--	--

	•гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; •соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре –эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	–актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания; •оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; •соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; •соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; •актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; •оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; •точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; –точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; –оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации); –демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки

Общие компетенции	Показатель оценки результатов
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	–оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; –адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; –точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; –адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	–эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; –оптимальность планирования профессиональной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	–грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; –толерантность поведения в рабочем коллективе
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	–понимание значимости своей профессии
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	–адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности

2. Вопросы к экзамену по ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих

десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

1. Механическая обработка ягод, фруктов, цитрусовых.
2. Предварительная обработка сахара и муки.
3. Предварительная обработка молочных продуктов.
4. Подготовка свежемороженой ягод.
5. Составить технологическую схему приготовления компота.
6. Составить технологическую схему приготовления киселей.
7. Предварительная обработка яиц и яичных продуктов.
8. Органолептическая оценка сырья, входящего в состав киселей.
9. Принцип снижения потерь питательных веществ и массы готовой продукции.
10. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов.
11. Составить технологическую схему приготовления фруктовых сиропов.
12. Использование оборудования, инвентаря, инструментов и посуды для приготовления холодных и горячих десертов.
13. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.
14. Составить технологическую схему холодного десерта «Пана Котта».
15. Разработка технологической карты приготовления десертов "Мусс".
16. Декорирование сложных десертов, температура и посуда для подачи.
17. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним для приготовления сложных холодных десертов.
18. Разработка технологической карты приготовления десертов "Мусс".
19. Разработка технологической карты приготовления «Десерт абрикосовый с карамелью».
20. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов.
21. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.
22. Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.
23. Составить технологическую схему приготовления десертов из промышленных полуфабрикатов.
24. Методы приготовления сложных холодных десертов.
25. Технология приготовления десерта парфе.
26. Составить технологическую схему приготовления фруктовых салатов.
27. Технология и правила приготовления холодных напитков.
28. Технология приготовления суфле.
29. Составить технологическую схему приготовления ягодных салатов.
30. Технология приготовления соусов и глазури для отдельных холодных десертов.

- 31.Технология приготовления муссов.
- 32.Составить технологическую схему приготовления щербета.
- 33.Составить технологическую схему приготовления кремов.
- 34.Технологическая схема приготовления десерта тирамису.
- 35.Составить технологическую схему приготовления компота.
- 36.Оценка качества готовых холодных десертов.
- 37.Составить технологическую схему приготовления десерта «Чизкейк».
- 38.Технология приготовления десерта бланманже.
39. Правила организации рабочего места для приготовления сложных горячих десертов.
- 40.Технология приготовления мороженого и десертов из мороженого.
- 41.Составить технологическую схему приготовления бисквитной основы для десертов.
- 42.Составить технологическую схему приготовления песочной основы для десертов.
- 43.Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов.
- 44.Составить технологическую схему приготовления холодных напитков (хлебных квасов).
- 45.Технология приготовления горячих напитков (кофе и какао).
- 46.Технология приготовления мороженое: ассорти с плодами, мороженое «Сюрприз».
- 47.Составить технологическую схему приготовления молочных коктейлей.
- 48.Составить технологическую схему приготовления холодных напитков (зеленого и черного чая).
- 49.Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении сложных горячих десертов.
- 50.Применение желирующих веществ, пищевых добавок: крахмалов, студнеобразователей, красителей и др. при приготовлении десертов.
- 51.Составить технологическую схему приготовления слоеного желе.
- 52.Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.
- 53.Методы приготовления сложных холодных десертов.
- 54.Составить технологическую схему приготовления десерта «Гурьевская каша».

Таблица 2 – Ключи к вопросам фонда оценочных средств

№	Компетенция	Содержание вопроса	Правильный ответ
1	ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК.10 ПК 1.1.-	Температура, при которой делаются украшения карамели:	в

	ПК.6.4		
2	ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК.10 ПК 1.1.- ПК.6.4	Как сохранить яркий цвет киселя из ягод:	в
3	ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК.10 ПК 1.1.- ПК.6.4	К железированным взбитым блюдам относятся:	б
4	ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК.10 ПК 1.1.- ПК.6.4	Что такое фламбирование?	б
5	ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК.10 ПК 1.1.- ПК.6.4	Какие вещества, содержащиеся в чае, оказыва возбуждающее действие на нервную систе человека?	а
6	ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК.10 ПК 1.1.- ПК.6.4	Почему при хранении чая, кофе, какао необходи учитывать товарное соседство?	а
7	ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК.10 ПК 1.1.- ПК.6.4	Сколько крахмала берут для приготовления густ киселей?	
8	ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК.10 ПК 1.1.- ПК.6.4	Ингредиент, являющийся обязательным приготовления «гурьевской каши»:	в
9	ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК.10 ПК 1.1.- ПК.6.4	Что представляет собой мозаичное желе?	а
10	ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК.10 ПК 1.1.- ПК.6.4	Пудинг относится к сладким блюдам:	а
11	ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК.10 ПК 1.1.- ПК.6.4	С использованием какого теста готовится яблоч шарлотка:	б
12	ОК.01-ОК.07,	Для приготовления каких десертов использу	б

	ОК.09, ОК.10 ПК 1.1.- ПК.6.4	крахмал:	
13	ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК.10 ПК 1.1.-ПК.6.	Щербет-это десерт из:	б
14	ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК.10 ПК 1.1.-ПК.6.4	Чем можно ароматизировать молочный кисель:	а
15	ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК.10 ПК 1.1.-ПК.6.4	Укажите температуру подачи холодных десертов?	б
16	ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК.10 ПК 1.1.-ПК.6.4	Определите перечень продуктов, используемых , приготовления ягодного террина?	б
17	ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК.10 ПК 1.1.-ПК.6.4	Какой жирности сливки можно использовать , приготовления чизкейка?	б
18	ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК.10 ПК 1.1.-ПК.6.4	Определите нужное соотношение желатина и во для набухания:	в
19	ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК.10 ПК 1.1.-ПК.6.4	Какое тесто используют для приготовление десерт маффин?	б
20	ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК.10 ПК 1.1.-ПК.6.4	Каким может быть натуральный полуфабрикат?	а
21	ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК.10 ПК 1.1.-ПК.6.4	Какой водой промывают 3 — 4 раза сухофрук перед варкой компота?	в
22	ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК.10 ПК 1.1.-ПК.6.4	Как называется посуда для приготовления фондю?	а
23	ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК.10 ПК 1.1.-ПК.6.4	Какие компоненты входят в рецептуру тирамис?	б
24	ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК.10 ПК 1.1.-ПК.6.4	Что является основой для мусса?	а
25	ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК.10 ПК 1.1.-ПК.6.4	Температура подачи мороженого:	б
Контрольная работа по МДК 04.02 Тема 3 Вариант 1			
	ОК.01-ОК.07, ОК.09	Проваривание, тушение, вымачивание	Проваривание (вываривание)-

	ПК 1.1.- ПК.6.4		Предварительное кипячение продукта в воде или слабом растворе поваренной соли, с последующим слитием воды. Тушение-средняя процедура между жарением и варением Приготовление продукта в небольшом количестве жидкости. Вымачивание-погружение продукта в воду или специальный раствор.
	ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 1.1.- ПК.6.4	Смешивание, карамелизация, желирование	Смешивание-процесс получения однородной смеси. Объединение двух или более компонентов Равномерное распределение веществ. Карамелизация-процесс термической обработки сахара. Изменение цвета и вкуса Получение карамельного аромата. Желирование-процесс образования желеобразной массы. Использование желирующих

			веществ Получение определенной консистенции
Вариант 2			
	ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 1.1.- ПК.6.4	Взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов.	Это процесс перемешивания продуктов (смеси) при одновременном введении дополнительных ингредиентов, которые прошли тепловую кулинарную обработку и имеют высокую температуру.
	ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 1.1.- ПК.6.4	Взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание периодическим замораживанием.	Взбивание при одновременном нагревании- процесс перемешивания продуктов при одновременной тепловой обработке Часто используется на водяной бане. Взбивание с дополнительным охлаждением- процесс перемешивания продуктов при одновременном охлаждении Емкость с горячей смесью помещается в емкость с холодной водой/ Взбивание с периодическим замораживанием- процесс перемешивания продуктов с

			чередованием стадий замораживания. Используется при приготовлении мороженого.
Тема 4 Вариант 1			
	ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 1.1.- ПК.6.4	Ледяной салат из фруктов с соусом	Для приготовления используют две ёмкости одинаковой формы, но разного размера. В большую наливают воду небольшим слоем и замораживают — это будет дно. Затем в эту ёмкость ставят меньшую, а пространство между ними заполняют кружочками апельсинов и киви, добавляют воду. Конструкцию отправляют в морозильник и ждут полной заморозки. После этого в миску выкладывают все фрукты, добавляют заправку и осторожно перемешивают. Салат отправляют в холодильник и хорошо охлаждают. Затем ледяную чашу освобождают от

			формы с помощью тёплой воды: сначала в меньшую чашу наливают тёплую воду (но не горячую) и дают немного постоять. После этого форму можно легко снять. Готовый салат выкладывают в ледяную вазу
	ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 1.1.- ПК.6.4	Торт из замороженного мусса	Десерт, который представляет собой замороженный шоколадный мусс на тонком песочном корже. Такой торт можно рассматривать как вариант торта-мороженого, но с некоторыми особенностями, которые объединяют в одном изделии два изысканных десерта. Один из способов приготовления: Пластиковая форма заполняется подготовленным муссом на основе сливок. Важно следить, чтобы между формой и муссом не образовались пустоты из воздуха. Заполненная форма

			помещается в морозильную камеру при температуре минус 17–20 °С до полного замораживания. Затем форма с замороженной массой на 1–2 секунды опускается в ёмкость с тёплой водой, после чего заготовка по краям обрезается ножом и извлекается из формы. При изготовлении такого торта можно использовать прослойки из бисквита, добавлять в мусс различные ингредиенты, например кондитерские топпинги.
Вариант 2			
	ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 1.1.- ПК.6.4	Панакота, крем-брюле	Панна-котта (дословный перевод с итальянского — «варёные сливки») — североитальянский десерт из сливок, сахара, желатина и ванили. Это сливочный пудинг или просто сливочное желе с добавлением разных ингредиентов.

			Для приготовления сливки с сахаром и ванилью нагревают и варят на слабом огне 15 минут. К массе добавляют желатин, затем смесь разливают в формы, после остывания выкладывают из формы на тарелки. Крем-брюле — французский десерт из заварного крема с карамельной коркой. Традиционно готовится на сливках, однако по каталонской версии его делают на основе молока. Для приготовления применяют молоко, сливки, желтки и сахар, часто добавляется ваниль или цедра. Молоко нагревают и смешивают с остальными компонентами, потом запекают, крем при этом затвердевает, а корочка карамелизуется
	ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 1.1.- ПК.6.4	Холодное суфле. Замороженное суфле.	Холодное суфле — это десерт, который, по сути, является замаскированным муссом. У него

			нежная, тающая структура и сливочный вкус с определённой ноткой, например лимонной. Холодное суфле разливают в маленькие вазочки и подают каждому отдельно. амороженное суфле — это десерт, который готовят, например, на основе мороженого и подают после заморозки.
--	--	--	--