МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН
ГБПОУ РД «Индустриально-промышленный колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МДК 04.02. ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

Код и наименование специальности:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника : Специалист по поварскому и кондитерскому делу

2022г.

ОДОБРЕНО
предметной (цикловой)
комиссией
Протокол №1 от «16» 09 2022г.

Председатель П (Ц)К
Мурта Муртазалиева Р.М.
(Подпись) (ФИО)

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР

Шабанова М.М
(Подпись) (ФИО)

16 09 2022 г.

Рабочая программа МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1565 и учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828)

---методических рекомендаций по разработке рабочих программ учебных дисциплин в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ППКРС и ППССЗ), разработанных Отделом профессионального образования Министерства образования и науки Республики Дагестан

в соответствии с рабочим учебным планом образовательной организации на 2022/2023учебный год.

Разработчик: Гебекова М.М._____ преподаватель спец. дисциплин ГБПОУ РД ИПК.
Рецензент: Гусейнова И.М._____ преподаватель спец. дисциплин ГБПОУ РД.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2,СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	16
5.КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	18

1. ПАСПОРТ 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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид 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.

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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.
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.
Код	**Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций**

1.2.2. В результате освоения профессионального модуля будут освоены следующие знания, умения, приобретен практический опыт:

иметь практический опыт	в разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, виды и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских брендовых региональных; упаковке, хранение готовой продукции с учетом требований безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.
уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования и производственного инвентаря и инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламента-

	ми, применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применение ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковать на вынос, хранить с учетом требований безопасности готовой продукции.
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и пр а-вила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендов, региональных; актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:
объём образовательной программы (всего) **-162 часов**, в том числе: нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего) – **108 часов**, в том числе:

теоретическое обучение - **34 час**; лабораторно-практических занятий – **74 часов:**

промежуточной аттестации - **2часов;** самостоятельной работы обучающегося - 54**часов**.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов* профессионального модуля	Объем программы, (всего), час.	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем, час.					Промежуточная аттестация, час.	Самостоятельная работа
			обучение по МДК, час.			практики, час.			
			всего, час.	лабораторные работы и практические занятия, час.	курсовая работа (проект) час.	учебная, час.	производственная, час.		
1	2	3	4	5	6	7	8	10	11
ПК 4.1. - 4.6 ОК 1 - 11	МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих	**162**	**108**	74					**54**
ПК 4.1. - 4.6 ОК 1 - 11	Экзамен квалификационный						-		
Всего:		**162**	**34**	74	-				**54**

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов
1	2	3
МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		**108**
Тема 1.1. Приготовление,	**Содержание учебного материала**	**8**

хранение холодных десертов сложного ассортимента	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.	4
	2.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелиза-	4
		ция, 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, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
		Практическое занятие 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	8
		Практическое занятие 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). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (HACCP).	8
	Практическое занятие «Приготовление холодных десертов и напитков сложного ассортимента»		3
	1.	Расчет сырья для приготовления холодных десертов сложного ассортимента. Разработка ТТК.	6
	2.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента.	

	3.	Решение производственных ситуаций, возникающих в процессе приготовления и реализации холодных десертов.	4
	4.	Адаптация рецептур холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода,использования сезонных региональных продуктов, потребностей различ ных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	8
Тема 1.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	**Содержание учебного материала** 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. 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, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. **Практическое занятие** 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.		**8** **8**

		Практическое занятие Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа 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	6
	Практическое занятие «Решение производственных ситуаций»		**6**

Тема 1.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**		**8**	
	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	
	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 после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	5
	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	
	Практическое занятие «Разработка, адаптация рецептур холодных напитков сложного ассортимента»		**14**	

	Разработка, адаптация рецептур авторских, брендовых, региональных холодных напитков сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с уче¬том требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР 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 орга	

Тема 1.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	**Содержание учебного материала**		**10**
	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.	4
	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, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой	3
	3.	Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое	3
	Практическое занятие Составление технологических схем приготовления холодных и горячих десертов. Разработка инструкционных и технико - технологических карт на десерты. 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). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания		**13**

Самостоятельная работа при изучении МДК 04.02 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим и лабораторным работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических и лабораторных работ. 1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 2. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 3. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 4. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 5. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 6. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 7. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки.	54
Экзамен квалификационный	2
Всего	**162**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов технологии приготовления пищи и организации производства и обслуживания, технологической лаборатории.

Оборудование учебных кабинетов: комплекты бланков технологической документации; комплекты учебно-методической документации; макеты, наглядные пособия.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор, интерактивная доска.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: наборы оборудования, инструментов, приспособлений; комплекты плакатов и учебно-наглядных пособий, комплекты учебно-методической документации.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, па- роконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники

1. Габа Н.Д., Жаркова Т.В. Контроль качества продукции и услуг общественного питания. - М.: Академия, 2019.- 250с.
2. Гайваронский К. Я., Щеглов Н. Г. Технологическое оборудование общественного питания и торговли. - М.: ИД «ФОРУМ», 2019. - 479 с.
3. Данильченко С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов. - М.: Кнорус, 2020. - 215 с.

Дополнительная литература

1. Трухина, Т.П. Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие. - Благовещенск: ДальГАУ, 2019. - 268с.
2. Королёв А.А., Несвижский Ю.В. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. - М.: ИЦ Академия, 2019. - 255 с.

Словари и справочники

1. Могильный М.П. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на 8продукцию общественного питания. - М.: ДеЛи плюс, 2019. - 1008с.
2. Румянцев А.В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания. - М.: Дело и сервис, 2018. - 726 с.

Интернет-ресурсы

1. Васюкова, А.Т. Технология кулинарной продукции за рубежом : учебник / А.Т. Васюкова, Н.И. Мячикова, В.Ф. Пучкова; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва : Дашков и К°, 2020. - 368 с. - (Учебные издания для бакалавров). - Режим доступа: по подписке. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573206
2. Кухня народов мира : учебное пособие / авт.-сост. В.В. Марченко,

Н.В. Судакова ; Северо-Кавказский федеральный университет. - Ставрополь : Северо-Кавказский Федеральный университет (СКФУ), 2018. - 149 с. - Режим доступа: по подписке. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=459071

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, де-сертов, 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	- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - тассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, ре-	Текущий контроль при провдении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль: Демонстрационный экзамен (тестирование)

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 разра ботку, адаптацию рецепту] холодных и горячих десертов напитков, в том числе автор ских, брендовых, региональ ных с учетом потребносте] различных категорий потре бителей, видов и форм об служивания.	гиональных; - актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.	

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- организует и планирует собственную деятельность; - демонстрирует понимание цели и способов ее достижения; - выполняет деятельность в соответствии с целью и способами, определенными руководителем.	- результаты наблюдений за обучающимся на производственной практике; - оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- извлечение и анализ информации из различных источников; - использование различных способов поиска информации;	- оценка эффективности работы с источникам информации.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное	- применение найденной информации для решения про-	

профессиональное и личностное развитие.	фессиональных задач.	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- понимание общей цели; - применение навыков командной работы; - использование конструктивных способов общения с коллегами, руководством, клиентами.	- интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения образовательной программы.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- проявление интереса к обучению; - использование знаний на практике; - определение задач своего профессионального и личностного развития; - планирование своего обучения.	- участие в семинарах, диспутах, производственных играх и т.д.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	- формирование и развивитие гражданско-патриотического сознания и активную нравственную позицию обучающихся; - демонстрировать значимость профессиональной деятельности.	- участие в семинарах, диспутах.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- понимание необходимости сохранения окружающей среды; - организовывать и планировать эффективные действия в чрезвычайных ситуациях.	- участие в семинарах, диспутах.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	- обеспечение средств сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности; - физическое воспитание обучающегося, направленное на поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	- оценка результативности физической подготовленности обучающегося при выполнении индивидуальных заданий
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- применение компьютерных навыков; - выбор компьютерной программы в соответствии с решаемой задачей; - использование ПО для решения.	- оценка эффективности работы обучающегося с прикладным программным обеспечением профессиональных задач.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и	- применять знания иностранного и государственного языков, как средство профессионального общения.	- оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных

иностранном языке.		заданий.
ОК11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- понимание целей и содержания профессиональной деятельности; - использование новых решений и технологий для оптимизации профессиональной деятельности.	- участие в семинарах по производственной тематике.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
Тест для текущего контроля
Вариант №1
1.С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам?
а)подбирают по цвету;
б)подбирают по вкусу и аромату;
в)подбирают с одинаковым сроком варки.
2.Какой водой промывают 3 — 4 раза сухофрукты перед варкой компота?
а)холодной; б)горячей; в)теплой.
3.Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?
а)перекипел;
б)добавили много сока;
в)варили в окисляющейся посуде.
4.Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компота?
а) очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти;
б)разрезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики;
в)нарезают кружочками вместе с кожицей.
5.Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахароза распадается на глюкозу и фруктозу?
а)более кислым; б)более сладким; в)кисло-сладким.
6.Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?
а)айву, яблоки, груши;
б)малину, землянику, мандарины, ананасы;
в)сливы, абрикосы, вишню.
7.В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 °С и выдерживают для настаивания?
а)6...8 ч;
б)8... 10 ч;
в)10... 12 ч.
8.Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка?
а)быстро охладили;
б)не посыпали сахаром;
в)использовали много крахмала.
9.Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?
а)крупного помола;
б)из обжаренных зерен;
в)мелкий.
10.Какова норма отпуска кофе натурального?
а)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.
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.
19.Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?
а)добавить сок в конце варки;
б)быстро охладить;
в)посыпать поверхность киселя сахаром.
20.Какая из перечисленных групп веществ обусловливает высокую пищевую ценность кофе?
а)белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.;
б)белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;
в)белки, жиры, минеральные вещества.
Вариант № 2
1.Сколько крахмала используют для приготовления киселя средней консистенции?
а)10...20 г; б) 30...40 г; в)60...80 г.
2.Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась?
а)перекипел;
б)добавили много сока;
в)медленно охлаждали.
3.Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов?
а)все сразу и варят в течение 20...30 мин;
б)последовательно, учитывая продолжительность варки;
в)закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания.
4.Каковы масса и температура отпуска киселей?
а)180 г, t~20 °С; б)200 г,*t*~15 °С; в)250 г, *t* = 8 °С.
5.Почему у киселя из ягод слабовыраженный вкус?
а)перекипел;
б)нарушили рецептуру;
в)кипятили сок.
6.Чем можно ароматизировать молочный кисель?
а)корицей; б)ванилином; в)майораном.
7.Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части непротертых фруктов?

а)переварить;
б)взбить;
в)протереть.
8.Как подготовить форму для охлаждения густого киселя?
а)смазать маслом;
б)сильно нагреть;
в)смочить водой, посыпать сахаром.
9.Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?
а)добавить сок в конце варки;
б)быстро охладить;
в)посыпать поверхность киселя сахаром.
10.Какая из перечисленных групп веществ обусловливает 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.Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?
а)крупного помола;
б)из обжаренных зерен;
в)мелкий.
20.Какова норма отпуска кофе натурального?
а)50...75 г;

б)75... 100 г;
в)100... 150 г.
ПРИЛОЖЕНИЕ 2
Промежуточный контроль по МДК 04.01 МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков..
Промежуточный контроль осуществляется в форме
Дифференцированного зачета
письменного опроса ,тестирования
выполнение практического задания
Примерный перечень вопросов для Дифференцированного зачета
1. Ассортимент сложных холодных и горячих десертов.
2. Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов.
3. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов.
4. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов.
5. Методы приготовления сложных холодных и горячих десертов.
6. Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже.
7. Технология приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.
8. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.
9. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов.
10. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов.
11. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов.
12. Варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов.
13. Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов.
14. Сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов.
15. Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.
16. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов.
17. Требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов.
18. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов.
19. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.
20. Предварительная подготовка продуктов: сахар, плоды и ягоды, сливки и сметана, яйца.
21. Натуральные фрукты, ягоды и плодовые овощи. Оформление, подача.
22. Компоты и фрукты в сиропе. Приготовление, оформление, подача.
23. Желированные сладкие блюда: кисели. Приготовление, оформление, подача.
Тестовое задание для промежуточной аттестации
Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Вам предлагается ответить на 29 вопросов.
В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 30 минут.
Тест для проведения дифференцированного зачета
Внимательно прочитайте задание.
Вам предлагается ответить на 20 вопросов.
В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.
Время выполнения задания – 20 минут.
Вариант № 2
Выберите правильный вариант ответа.
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~20 °С;
б)200 г, *t*~15 °С;
в)250 г, *t* = 8 °С.
5.Почему у киселя из ягод слабовыраженный вкус?
а)перекипел;
б)нарушили рецептуру;
в)кипятили сок.
6.Чем можно ароматизировать молочный кисель?
а)корицей;
б)ванилином;
в)майораном.
7.Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части непротертых фруктов?
а)переварить;
*б)*взбить;
в)протереть.
8.Как подготовить форму для охлаждения густого киселя?
а)смазать маслом;
б)сильно нагреть;
в)смочить водой, посыпать сахаром.
9.Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?
а)добавить сок в конце варки;
б)быстро охладить;
в)посыпать поверхность киселя сахаром.
10.Какая из перечисленных групп веществ обусловливает 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	
3	5... 7 мин. Охлаждают	
4	Яблоки нарезают дольками	
5	В кипящую воду вводят сахар и лимонную	
6	кислоту	
7	Подготовленные яблоки кладут в подкисленную	
8	воду, чтобы они не потемнели	
9	У яблок удаляют семенную коробку и при необ-	
	ходимости очищают от кожицы	
	Для ароматизации компота можно добавить лю-	
	бую цедру	
	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

Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Оцените предложенную производственную ситуацию.
Ответьте на вопросы, указанные в задании.
Время выполнения задания – 20 минут.
Задание.
1. Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто) представленные в таблице 1, рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления блюда «Мусс клюквенный».
Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.
ПРИЛОЖЕНИЕ 3
Текущий контроль по МДК 04.02Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
Задания для проведения текущего контроля
Текущий контрольосуществляется в следующих формах:
Письменный опрос, в том числе тестирование :
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
Примерный перечень вопросов для устного опроса по темам раздела:
Тема 2.1.1
Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов
Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов.
Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.
Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.
Тема 2.1.2
Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд
Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование).
Тема 2.1.3
Натуральные фрукты и ягоды
Рецептуры натуральных фруктов и ягод(плоды или ягоды свежие, фруктовый салат, тартар из абрикосов, каннеллони из ананаса с бананом, ананас-фламбе и др).
Тестовые задания для текущего контроля
Выберите правильный вариант ответа.
ПРИЛОЖЕНИЕ 4
Промежуточный контроль МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
Промежуточный контрольосуществляется в форме : дифференцированного зачета

Письменного опроса в виде теста
выполнение практического задания
Тестовое задания промежуточной аттестации
1. 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.
2. Какие сладкие блюда не относятся к желированным?
а) кисель;
б) желе;
в) яблоки в тесте;
г) мусс;
д) крем;
е) самбук.
3. Какой компот настаивают 10- 12 часов?
а) из свежих ягод;
б) из свежих фруктов;
в) из сухофруктов;
г) из консервированных плодов.
4. 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.
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 изследующих 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.
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
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. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?
а) красящие;
б) дубильные;
в) алкалоид кофеин;
г) пиперин.
22. Температура подачи горячих напитков:
а) 45°С
б) 55°С;
в) 60°С;
г) 75 °С.
23. Какой жирности используют сливки для приготовления кремов?
а) 20% жирности;
б) 30% жирности;
в) 35% жирности;
г) 10% жирности.
Как подразделяются кисели по консистенции?
а) густые, полугустые, жидкие;
б) жидкие, густые, полужидкие;
в) густые, средней густоты, полужидкие;
г) жидкие, полугустые, нормальной консистенции.
25. Кисель доводят до кипения и проваривают не более:
а) 1-2 мин.;
б) 5-6 мин;
в) 10 мин;
г) 8 мин.
26. Как называют сладкие блюда?
а) сахаросодержащими;
б) десертными;
в) углеводными;
г) фруктово-ягодными.
27. Исключите блюдане относящиеся к горячим сладким:
а) гренки с плодами и ягодами;
б) яблоки жаренные в тесте;
в) пудинг рисовый;
г) самбук.
28. Какой кофе подают со взбитыми сливками?
а) кофе на молоке;
б) кофе по венски;
в) кофе по-восточному;
г) кофе черный.
29. В какой посуде нельзя заваривать чай?
а) в металлической;

б) в фарфоровой;
в) в фаянсовой;
г) в керамической.
30. Какой напиток содержит мед?
а) клюквенный;
б) Петровский;
в) лимонный;
г) чай холодныйПриложение №5.
ПРИМЕРНЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО ЭКЗАМЕНА
Типовые задания для оценки освоения МДК.04.01 и МДК 04.02.
Билет №1
1. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.
2.Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины.
3. Мороженое « сюрприз». Подача и оформление.
Билет №2
1. Холодный напиток « ананасовый фраппе». Технология приготовление и подача.
2. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: бананы, виноград, клубника со взбитыми сливками.
3. Мороженое, оформление и подача.
Билет №3
1. Холодный напиток « айс-крим». Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: компот из свежих плодов и ягод. Технология приготовления и подача.
3. Холодный напиток « Петровский». Технология приготовления и подача.
Билет №4
1. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов. Технология приготовления и подача.
2. Крем. Технология приготовления и подача. 3. Холодный напиток « Крюшон». Технология приготовления и подача.
Билет №5
1. Холодные сладкие блюда: кисели. Технология приготовления и подача. 2. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый. Технология приготовления и подача. 3. Горячий напиток с вином « Грог». Технология приготовления и подача.
Билет№6 1. Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.
3. Горячий напиток с вином « Глитвейн». Технология приготовления и подача.
Билет №7
1. Холодные сладкие блюда: компот из быстрозамороженных плодов и ягод. Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный. Технология приготовления и подача.
3. Кофе « Глясе». Технология приготовления и подача.
Билет №8
1. Технология приготовления желе из свежих ягод.
2. Крем. Технология приготовления и подача. 3. Горячий напиток с вином « Сбитень». Технология приготовления и подача.
Билет №9
1. Многослойное желе. Технология приготовления и подача. 2. Мороженое, оформление и подача.
3. Горячий напиток с вином « Сбитень». Технология приготовления и подача.
Билет №10
1. Многослойное желе. Технология приготовления и подача. 2. Горячие сладкие блюда: гренки. Технология приготовление и подача
3. Горячий напиток « Шоколад». Технология приготовления и подача.

Билет №11
1. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный. Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов. Технология приготовления и подача.
3. Горячий напиток « Какао». Технология приготовления и подача.
Билет №12
1. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.
2. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.
3. Горячий напиток « кофе по- восточному». Технология приготовления и подача.
Билет №13
1. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый . Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача. . 3. Горячий напиток « кофе по- венски». Технология приготовления и подача.
Билет №14
1. Многослойное желе. Технология приготовления и подача. 2. Сроки хранения сладких блюд.
3. Горячий напиток « кофе по- варшавски». Технология приготовления и подача.
Билет №15
1. Взбитые сливки. Технология приготовления и подача.
2. Мозаичное желе. Технология приготовления и подача. 3. Горячий напиток « кофе черный». Технология приготовления и подача.
Билет №16
1. Мороженое, оформление и подача.
2. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины.
3. Горячий напиток « чай». Технология приготовления и подача.
Билет №17
1. Мороженое « сюрприз». Оформление и подача.
2. Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача.
3. Общие сведения о напитках.
Билет №18
1. Парфе: технология приготовления и подача. 2. Холодные сладкие блюда: компот из быстрозамороженных плодов и ягод. Технология приготовления и подача. 3. Сроки хранения сладких блюд.
Билет №19
1. Горячие сладкие блюда: гренки. Технология приготовление и подача .
2. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд. 3. Требование к качеству сладких блюд: каша гурьевская, яблоки в тесте жареные, шарлотка с яблоками.
Билет №20
1. Горячие сладкие блюда: яблоки жаренные в тесте. Технология приготовление и подача .
2. Технология приготовления желе из свежих ягод.
3. Требования к качеству сладких блюд: мусс, самбук, крем, пудинг.
Билет №21
1. Горячие сладкие блюда: шарлотка с яблоками. Технология приготовление и подача
2. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.
3. Требования к качеству сладких блюд: компоты, кисели, желе.
Билет №22
1. Горячие сладкие блюда: пудинг рисовый. Технология приготовление и подача.
2. Холодные сладкие блюда: кисели. Технология приготовления и подача. 3. Горячие сладкие блюда: банановый десерт. Технология приготовление и подача .
Билет №23
1. Горячие сладкие блюда: каша гурьевская. Технология приготовление и подача .
2. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов. Технология приготовления и подача.
3. Горячие сладкие блюда: яблоки печеные. Технология приготовление и подача .

Билет №24

1. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.
2. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд. 3. Горячий напиток « чай». Технология приготовления и подача.

Билет №25

1. Холодный напиток « крюшон». Технология приготовления и подача. 2. Мозаичное желе. Технология приготовления и подача.
3. Мороженое, оформление и подача.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 327766045235508045123579633876966067016845890628

Владелец Гаджиалиева Раисат Хабибуллаевна

Действителен С 02.10.2023 по 01.10.2024