

**Департамент образования и науки Тюменской области
ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09.Повар, кондитер** утверждена приказом Министерства образования и науки России от 09.12.2016года № 1569, зарегистрированного в Минюсте России от 22.12.2016 года № 44989; с учетом требований профессионального стандарта Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); примерной программы по профессии **43.01.09.Повар, кондитер**, разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Разработчики:

1. Э.Х. Хасанова, преподаватель ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум».

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии педагогических работников технологического направления
Протокол №10 от «23» июня 2022г.
Председатель цикловой комиссии: Чубукова Е.М.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов , напитков разнообразного ассортимента

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	Подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями
Уметь	Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять,

	комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, несоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – **473** часов

в том числе в форме практической подготовки 216 часов.

из них на освоение МДК – **160** часов;

практика: учебная -**72** часа, производственная – **144** часа.

Самостоятельная работа обучающихся – **61** час.

Демонстрационный экзамен – **18** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов , напитков разнообразного ассортимента.

2.1. Структура профессионального модуля Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов , напитков разнообразного ассортимента.

<i>Коды профессиональных компетенций</i>	<i>Наименования разделов профессионального модуля</i>	<i>Объем программы, час.</i>	Объем программы, час					<i>Самостоятельная работа</i>
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час					
			Обучение по МДК, в час.			Практики		
			<i>всего, часов</i>	<i>Лабораторных и практических занятий</i>	<i>Курсовых работ (проектов)</i>	<i>учебная часов</i>	<i>производственная, часов</i>	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 4.1-4.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента.	40	32	22				8
ПК 4.1-4.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента.	199	128	88				53
ПК 4.1-4.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07	Учебная практика (по профилю специальности), часов	72				72		-
ПК 4.1-4.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	144					144	
	Промежуточная аттестация	18						
	Демонстрационный экзамен	18						
	Всего:	473	160	110	-	72	144	61

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	
1	2		3		
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента.			40		
МДК.04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента.			32		
Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации	Содержание учебного материала		2	ПК 4.1 ОК 01, ОК 04, ОК 07 ЛР4; ЛР 5; ЛР 6	
	1.	Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента			2
	2.	Характеристика, последовательность этапов			2
	3.	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции			2
	Тематика практических занятий				3
Практическое занятие №1. Составление схемы приготовления десертов			3		
Тема 1.2 Механическое оборудование	Содержание учебного материала		1	ПК 4.1 ОК 01, ОК 04, ОК 07 ЛР4; ЛР 5; ЛР 6	
	1.	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря			2
	2.	Правила безопасного использования механического оборудования			2
	3.	Механическое оборудование для первичной обработки продуктов			2
	Тематика практических занятий				3
Практическое занятие № 2. Тренинг оснащение рабочих мест механическим оборудованием(схемы)			3		
Тема 1.3 Весоизмерительное оборудование	Содержание учебного материала		1	ПК 4.1 ОК 01, ОК 04, ОК 07 ЛР4; ЛР 5; ЛР 6	
	1.	Весоизмерительное и холодильное оборудование			2
	2.	Общие требования, предъявляемые к весам			1
	3.	Виды весов, их характеристика. Весы электронные ACS-15A. Весы электронные универсальные ВУ 3/150			2
	4.	Требования безопасности при эксплуатации весов			2
	5.	Взвешивание продуктов			2
	Тематика практических занятий				2
Практическое занятие № 3. Тренинг оснащение рабочих мест весоизмерительным оборудованием(схемы)			2		
Тема 1.4 Холодильное оборудование	Содержание учебного материала		1	ПК 4.1 ОК 01, ОК 04, ОК 07 ЛР4;	
	1.	Холодильное оборудование			2
	2.	Среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы			2
	3.	Сборные среднетемпературные и низкотемпературные холодильные камеры			1

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Уровень освоения	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2			3	
	4.	Правила эксплуатации холодильного оборудования: установка технических параметров для охлаждения овощей и заморозки полуфабрикатов	2		ЛР 5; ЛР 6
	Тематика практических занятий			3	
	Практическое занятие № 4. Тренинг оснащение рабочих мест холодильным оборудованием(схемы)			3	
Тема 1.5 Оснащение работ по приготовлению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Содержание учебного материала				
	1.	Виды производственного инвентаря, инструментов, посуды	2	1	ПК 4.1 ОК 01, ОК 04, ОК 07
	2.	Назначение производственного инвентаря, инструментов, посуды	2		
	3.	Правила подбора и безопасного использования производственного инвентаря, инструментов, посуды	2		
	4.	Правила ухода за производственным инвентарем, инструментами, посудой	2		
	Тематика практических занятий			3	
Практическое занятие № 5. Оснащение рабочих мест инвентарем, инструментами, посудой			3		
Тема 1.6 Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования)	Содержание учебного материала				
	1.	Виды посуды для подачи	2	1	ПК 4.1 ОК 01, ОК 04, ОК 07
	2.	Назначение посуды для подачи	2		
	3.	Методы сервировки и подачи	2		
	4.	Температура подачи	2		
	Тематика практических занятий			3	
Практическое занятие № 6. Назначение посуды и инвентаря(составление таблиц на компьютере)			3		
Тема 1.7 Подготовка рабочего места для упаковки на вынос	Содержание учебного материала				
	1.	Виды термосов, контейнеров для отпуска на вынос	2	1	ПК 4.1 ОК 01, ОК 04, ОК 07
	2.	Назначение термосов, контейнеров для отпуска на вынос	2		
	3.	Правила разогревания, правила охлаждения, замораживания	2		
	4.	Правила хранения готовых горячих блюд	2		
	5.	Виды, назначение упаковочных материалов	2		
Тематика практических занятий			2		
Практическое занятие № 7. Решение ситуационных задач по выполнению требований системы HACCP			2		
Тема 1.8 Хранение, отпуск холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Содержание учебного материала				
	1.	Проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском	2	1	ПК 4.1 ОК 01, ОК 04, ОК 07
	2.	Требования к безопасности хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	2		
	3.	Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	2		
	4.	Температуру подачи блюд и напитков	2		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Уровень освоения	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2			3	
	5.	Правила маркирования упакованных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток	2		
Тема 1.9 Ресурсное обеспечение в соответствии с планом работ	Содержание учебного материала			1	ПК 4.1 ОК 01, ОК 04, ОК 07 ЛР4; ЛР 5; ЛР 6
	1.	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа	2		
	2.	Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству	2		
	3.	Правила составления заявки на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом	2		
	Тематика практических занятий			3	
Практическое занятие № 8. Составить заявку на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом			3		
Самостоятельная работа по разделу 1:				8	
Всего по разделу № 1				40	
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента				199	
МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента				128	
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала			3	ПК 4.2 ОК 01, ОК 04, ОК 07 ЛР4; ЛР 5; ЛР 6
	1.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	2		
	2.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (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). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	2		
	3.	Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.	2		
	4.	Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд	2	1 1	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Уровень освоения	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2			3	
		для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			8	
	Лабораторная работа. № 1 Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука. Крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования			8	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	Содержание учебного материала			3	
	1.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.		1	
	2.	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.).	2 2	1	
	3.	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам	2	1	ПК 4.3 ОК 01, ОК 04, ОК 07 ЛР4; ЛР 5; ЛР 6
	4.	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			10	
	Практическое занятие № 1. Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд			2	
	Лабораторная работа № 2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.)			8	
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков приготовления	Содержание учебного материала			3	
	1.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков.		1	
	2.	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков . Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2 2	1	ПК 4.4 ОК 01, ОК 04, ОК 07 ЛР4; ЛР 5; ЛР 6

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Уровень освоения	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2			3	
	3.	Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.	2	1	
	4.	Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	1	
Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков ассортимента	Содержание учебного материала			2	ПК 4.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07
	1.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков			
	2.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2 2	1	
	3.	Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад,			
	4.	сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. 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 (ХАССП).	2 2	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			10	
	Практическое занятие № 2. Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков			2	
	Лабораторная работа № 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих и холодных напитков разнообразного ассортимента			8	
Тема 2.5 Приготовление, подготовка к реализации отделочных полуфабрикатов для оформления десертов	Содержание учебного материала			5	ПК 4.1-4.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07
	1.	Ассортимент и технология приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления десертов: глазури	2	1	
	2.	Ассортимент и технология приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления десертов: украшений из шоколада	2	1	
	3.	Ассортимент и технология приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления десертов: меренгов	2	1	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Уровень освоения	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2			3	
	4.	Ассортимент и технология приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления десертов: рисовальных масс	2	1	
	5.	Ассортимент и технология приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления десертов: посыпки	2	1	
Тема 2.6 <i>Ассортимент и технологические схемы производства шоколада и какао-порошка</i>	Содержание учебного материала			2	
	1.	Ассортимент и технологические схемы производства шоколада и какао-порошка. Основные виды сырья, его состав, свойства, требования к качеству. Технологическая схема и режимы приготовления шоколадных масс: составление рецептур, смешивание, вальцевание, разводка и гомогенизация шоколадных масс. Использование разжижителей	2	1	ПК 4.1 ОК 01, ОК 04, ОК 07 ЛР4; ЛР 5; ЛР 6
	2.	Конширование шоколадных масс, режим обработки и изменения, происходящие при коншировании. Особенности в изготовлении белого шоколада. Подготовка шоколадных масс к формованию. Режим и технологическое значение темперирования. Отливка плиточного шоколада. Режим охлаждения шоколада	2	1	
Тема 2.7 <i>Ассортимент и технологические схемы производства скульптур из шоколада</i>	Содержание учебного материала			1	
	1.	Ассортимент и технологические схемы производства скульптур из шоколада. Основное сырье: виды, состав, свойства Способы и техника темперирования шоколада. Приготовление пластичной шоколадной массы	2	1	ПК 4.1 ОК 01, ОК 04, ОК 07 ЛР4; ЛР 5; ЛР 6
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			11	
	<i>Лабораторная работа № 4. Технология изготовления цветов из шоколада</i>			4	
	<i>Лабораторная работа № 5. Технология изготовления композиций из шоколада</i>			4	
	<i>Лабораторная работа № 6. Технология изготовления скульптур из шоколада</i>			3	
Тема 2.8 <i>Ассортимент и технологические схемы производства карамели</i>	Содержание учебного материала			2	
	1.	Ассортимент и технологические схемы производства карамели. Основное сырье: виды, состав, свойства	2	1	ПК 4.1-4.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07
	Подготовка сырья к производству. Непрерывные и периодические способы приготовления карамельных сиропов, режимы приготовления, требования к качеству				

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Уровень освоения	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2			3	
	2.	<i>Показатели качества карамельной массы. Обработка карамельной массы и формование карамели в различных технологических схемах производства; назначение каждой операции</i> <i>Виды брака карамели, способы его предупреждения и устранения. Возвратные отходы и их использование</i>	2	1	
Тема 2.9 Технология приготовления изделий из карамели	Содержание учебного материала			2	
	1.	<i>Техника работы с карамелью: литье – отливка деталей и конструкций; выдувание – создание объемных форм; лепка – цветы, фигурки и т.д.</i>	2	1	ПК 4.1 ОК 01, ОК 04,
	2.	<i>Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование.</i> <i>Требования к безопасности хранения сложных изделий из карамели. Требования гигиены для сохранения здоровья и безопасности</i>	2	1	ОК 07 ЛР4; ЛР 5; ЛР 6
	Тематика лабораторных занятий			11	
	<i>Лабораторная работа № 7. Техника работы с карамелью, изомальтом. Лепка из карамели, выдувание – создание объемных форм</i>			3	
	<i>Лабораторная работа № 8. Литье и конструирование из карамели скульптур</i>			4	
	<i>Лабораторная работа № 9. Цветы и ленты из карамели</i>			4	
Тема 2.10 Приготовление, подготовка к реализации отделочных видов теста	Содержание учебного материала			2	
	1.	Приготовление тулипного теста	2	1	ПК 4.1-4.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07 ЛР4; ЛР 5; ЛР 6
	2.	Виды изделий из тулипного теста	2		
	3.	Основные требования к качеству горячих сложных десертов. Безопасные способы хранения	2	1	
	4.	Правила ведения бракеража	2		
	Тематика лабораторных работ			8	
	Лабораторная работа № 10. Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента отделочных видов теста и полуфабрикатов.			8	
Тема 2.11 Технология приготовления мороженого, парфе, щербета, пая, террина, тирамису, чизкейка, бланманже.	Содержание учебного материала			4	
	1.	<i>Ассортимент и технология приготовления холодного суфле, парфе, мороженого</i>	2	1	ПК 4.1-4.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07 ЛР4; ЛР 5; ЛР 6
	2.	<i>Ассортимент и технология приготовления террина, тортов из замороженных муссов, бланманже</i>	2	1	
	3.	<i>Приготовление холодных десертов с сыром и творогом: тирамису, чизкейка, сырных кексов, пасхи с фруктами и орехами</i>	2	1	
	4.	<i>Ассортимент и технология приготовления сладких пирогов, пая</i>	2	1	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	
	5. <i>Правила оформления и отпуска: творческое оформление и эстетичная подача</i>	2		
	Тематика практических заданий и лабораторных работ		8	
	<i>Практическое занятие № 3. Расчет количества продуктов для приготовления парфе, щербета, пая, террина, тирамису, чизкейка, бланманже. составление технологических схем.</i>		2	
	<i>Лабораторная работа № 11. Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента десертов из сыра и творога</i>		6	
Тема 2.12 Приготовление, подготовка к реализации горячих десертов	Содержание учебного материала		2	ПК 4.1-4.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07 ЛР4; ЛР 5; ЛР 6
	1. Ассортимент и классификация горячих десертов	2	1	
	2. Начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов	2		
	3. Оформление, техника декорирования, сервировка и способы подачи горячих десертов	2		
	4. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов	2	1	
	5. Основные требования к качеству горячих сложных десертов. Безопасные способы хранения	2		
6. Правила ведения бракеража	2			
Тема 2.13 Технологический процесс приготовления гато, ганаши, антреме, спонжей	Содержание учебного материала		5	ПК 4.1-4.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07 ЛР4; ЛР 5; ЛР 6
	1. Ассортимент гато, ганаши, антреме, спонжей	2	2	
	2. Требования к качеству, пищевая ценность	2	1	
	3. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа	2	1	
	4. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка десертов для отпуска на вынос	2	1	
	5. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)	2		
	Тематика лабораторных работ		16	
<i>Лабораторная работа № 12. Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента гато, ганаши, антреме, спонжей</i>		16		
Тема 2.14 Приготовление, подготовка к реализации миниатюр	Содержание учебного материала		2	ПК 4.1-4.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07 ЛР4; ЛР 5; ЛР 6
	1. Классификация, ассортимент	2	2	
	2. Требования к качеству, пищевая ценность	2		
	3. Рецептуры, технология приготовления	2		
	4. Актуальные направления в приготовлении	2		
5. Правила оформления и отпуска: творческое оформление и эстетичная подача	2			
Тема 2.15 Приготовление, подготовка к реализации птифуров	Содержание учебного материала		2	ПК 4.1-4.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07 ЛР4;
	1. Классификация, ассортимент	2	2	
	2. Требования к качеству, пищевая ценность	2		
3. Рецептуры, технология приготовления	2			

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Уровень освоения	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2			3	
	4.	<i>Актуальные направления в приготовлении</i>	2		ЛР 5; ЛР 6
	5.	<i>Правила оформления и отпуска: творческое оформление и эстетичная подача</i>	2		
	Тематика лабораторных работ			6	
	<i>Лабораторная работ № 13. Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента птифур и миниатюр.</i>			6	
Самостоятельная работа по разделу № 2:				53	
Всего часов по разделу № 2:				199	
Учебная практика Виды работ				72	
<p>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>7. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p> <p>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>					

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	
	<p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>			
<p>Производственная практика (концентрированная) Виды работ</p>			144	
	<p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p>			

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Уровень освоения	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	
8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос				
Промежуточная аттестация:				18
Демонстрационный экзамен:				18
Всего часов по МДК:				473

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие лаборатории Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков.

- Весы настольные электронные
- Пароконвектомат
- Конвекционная печь
- Микроволновая печь
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на человека
- Фритюрница
- Электродрель (жарочная поверхность)
- Плита wok
- Гриль саламандр
- Электроблинница
- Электромармиты
- Кофемашина с капучинатором
- Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)
- Ховали (оборудование для варки кофе на песке)
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Шкаф шоковой заморозки
- Льдогенератор
- Охлаждаемый прилавок-витрина
- Фризер
- Стол холодильный с охлаждаемой горкой
- Гранитор
- Тестораскаточная машина
- Планетарный миксер
- Диспансер для подогрева тарелок
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)
- Мясорубка
- Слайсер
- Машина для вакуумной упаковки
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения)
- Процессор кухонный
- Овощерезка
- Миксер для коктейлей
- Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания - 1 соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
- Кофемолка
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Стол с охлаждаемой поверхностью
- Стол с гранитной поверхностью
- Стол с деревянной поверхностью
- Сифон
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Барная станция для порционирования соусов
- Набор инструментов для карвинга

- Овоскоп
- Нитраттестер
- Машина посудомоечная

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений СПО / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.
2. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.
3. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 7-е изд. – Москва: Академия, 2018. – 80 с.
4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2019. – 336 с.
6. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2017. – 160 с.
7. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – Москва: Академия, 2020. – 128 с.
8. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 4-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020.
9. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – Москва: Академия, 2016. – 282 с.
10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.
11. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.
12. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.] ; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2.
13. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7.
14. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-6416-6.
15. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-6417-3.
16. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 352 с.

— ISBN 978-5-8114-6436-4.

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

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

19. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4.

20. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5.

Основные электронные издания

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.] ; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151691> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147353> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-6416-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147262> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-6417-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147263> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-6436-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147354> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий :

учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147250> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Рензязева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензязева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147352> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. — М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 320 с.: ил.

2. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.

3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

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

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

10. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

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

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

13. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

14. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014. – 160 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)

4.1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине (модулю).

Критерии оценивания компетенций:

контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения теоретических и практических занятий, лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

ПК, ОК	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
ПК 4.1 - 4.5	<p><i>Знания</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 	<p>Письменное тестирование.</p> <p>Собеседование.</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка результатов 61% правильных ответов</p> <p>Оценка процесса.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями *</p>
	<p><i>Умения</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные 	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями .</p> <p>Оценка результатов.</p>

ПК, ОК	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<p>приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей; - соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов технологического оборудования. <p><i>Действия</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 	<p>Виды работ на практике</p> <p>Лабораторная работа. Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями .</p> <p>Экспертное наблюдение</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями .</p> <p>Оценка результатов.</p>
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
ПК 4.2-4.5	<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах; - правила составления заявки на склад; - ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; - температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ; - ассортимент и цены на холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки на день принятия платежей; - правила торговли; - правила общения с потребителями; 	<p>Письменное тестирование.</p> <p>Собеседование.</p> <p>Экзамен</p>	<p>Оценка результатов: 61% правильных ответов.</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>

ПК, ОК	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<ul style="list-style-type: none"> - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя; - 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; - организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 		
	<ul style="list-style-type: none"> - оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение до момента использования; - выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов; - оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - определять степень готовности холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; 	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями .</p> <p>Оценка результатов.</p>

ПК, ОК	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<ul style="list-style-type: none"> - доводить холодных и горячих сладких блюд, десерты, напитки до вкуса, до определенной консистенции; - владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - подбирать гарниры, соусы; - соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом норм взаимозаменяемости; - выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил; - выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; - рассчитывать стоимость холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - вести учет реализованных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции; - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; - выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты 	<p>Виды работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями .</p> <p>Экспертное наблюдение</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; 	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии</p>

ПК, ОК	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
	<ul style="list-style-type: none"> - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; - подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 	Экзамен.	с требованиями Оценка результатов.
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p><i>Знания</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структура плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. <p><i>Умения</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составить план действия, - определить необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). <p><i>Действия</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах; - проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - определение этапов решения задачи; - определение потребности в информации; - осуществление эффективного поиска; - выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных; - разработка детального плана действий; - оценка рисков на каждом шагу; - оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана 	<p>Письменное тестирование</p> <p>Собеседование</p> <p>Экзамен</p> <p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа. Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>	<p>Оценка результатов</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Оценка результатов.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p> <p>Оценка результатов.</p>
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с	<p><i>Знания</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - психология коллектива; - психология личности; - основы проектной деятельности 	<p>Лабораторная работа.</p> <p>Практическая работа.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями</p>

ПК, ОК	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
коллегами, руководством, клиентами	<i>Умения</i> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен.	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.
	<i>Действия</i> - участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач; - планирование профессиональной деятельности	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен.	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<i>Знания</i> - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен.	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.
	<i>Умения</i> - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен.	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.
	<i>Действия</i> - соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Лабораторная работа. Практическая работа. Экзамен.	Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями.

* Требования представлены в методических указаниях по практическим/ лабораторным работам, в программах промежуточной и итоговой аттестации.

Типовые контрольные задания для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине (модулю).

Тестовые задания

1 вариант:

Выделите номер правильного ответа:

1. При какой температуре подают горячие напитки?
а) не ниже 100 °С; б) не ниже 75 °С; в) не ниже 65 °С.
2. Образованию пленки на поверхности киселя препятствует: а) крахмал б) сахар в) лимонная кислота г) ванильная пудра.
3. Что добавляют в компоты для улучшения вкуса.
а) ванилин б) корицу в) лимонная кислота
4. Что используют в качестве загустителя у киселей
а) крахмал б) желатин в) агар
5. Сколько варят кисель молочный при слабом нагреве
а) нет б) 1-2 минуты в) 10 минут
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. Как подают кофе по-венски?
а) с молочными пенками от топленого молока;
б) со взбитыми сливками;
8. Сколько крахмала используют для приготовления киселя средней консистенции?
а) 10...20 г; б) 30...40 г; в) 60...80 г.
9. Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части непротертых фруктов?
а) переварить; б) взбить; в) протереть.
10. 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.
11. При приготовлении крема ванильного сладкую яично-молочную смесь проваривают на водяной бане при температуре: а) 40-50С б) 55-65С в) 70-80С г) 85-90С.
12. Время варки изюма в компоте
а) 5 минут б) 10 минут в) 15 минут
13. Соотношение крахмала и воды для киселя
а) 1:4 б) 1:2 в) 1:3
14. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?
а) перекипел;
б) добавили много сока;
в) варили в окисляющейся посуде.
15. Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка?
а) быстро охладили;
б) не посыпали сахаром;
в) использовали много крахмала.
16. Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите?
а) резко ухудшается вкус;
б) приобретает неприятный запах;

в) резко изменяется цвет.

17 Каковы масса и температура отпуска киселей?

а) 180 г, $t = 20\text{ }^{\circ}\text{C}$;

б) 200 г, $t = 14\text{ }^{\circ}\text{C}$;

в) 250 г, $t = 8\text{ }^{\circ}\text{C}$.

18 Какая из перечисленных групп веществ обуславливает высокую пищевую ценность кофе?

а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.;

б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;

в) белки, жиры, минеральные вещества.

19. Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компота?

а) очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти;

б) нарезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики;

в) нарезают кружочками вместе с кожицей.

20. 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.

21. Шарлотка яблочная готовится с использованием

а) бисквитного теста б) пшеничного хлеба в) слоеного теста

22. Для приготовления яблок в тесте печеных готовят тесто

а) слоеное пресное б) жидкое сдобное в) бисквитное

23. Чем прослаивают гурьевскую кашу ?

А) орехами б) пенками в) фруктами

Установите правильную технологическую последовательность:

24. Приготовления крема ванильного из сметаны:

1) вводят растопленный желатин

2) сметану охлаждают и взбивают

3) желатин замачивают

4) яйца растирают с сахаром, разводят теплым молоком

5) вводят во взбитую сметану яично-молочную смесь

6) молоко кипятят

7) разливают в формочки

8) проваривают на водяной бане

9) смесь процеживают и добавляют ванилин

10) охлаждают.

25. Приготовления желе молочного:

1) Подготовка желирующего продукта

2) Охлаждение желе до $20\text{ }^{\circ}\text{C}$

3) Растворение желирующего продукта в сиропе

4) Разливание в формы и лотки

5) Подготовка к подаче

6) Застывание при температуре $2\text{... }8\text{ }^{\circ}\text{C}$ в течение $1\text{... }1,5\text{ ч}$

7) Приготовление сиропа

Установите соответствие:

26 Между блюдом и количеством желатина::

1) Желе а) 15г

2) Крем б) 20г

3) Мусс в) 25г

4) Самбук г) 30г

д)40г

Часть Б. Решение ситуационных задач.

Задание:

- 1 Представьте на п.о.п вам необходимо приготовить 5 порций компота из быстрозамороженных плодов и ягод и мусса яблочного.
- 2 Выполните расчет необходимого количества сырья.
- 3 Составьте технологическую схему приготовления.
- 4 Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления компота из быстрозамороженных плодов и ягод и мусса яблочного.
- 5 Правила проведения бракеража.

2 вариант.

Выделите номер правильного ответа:

- 1.Для приготовления молочного киселя используют крахмал: а) картофельный б) кукурузный в) рисовый
- 2.Когда добавляют сахар в компот
а) в начале варки б) в середине варки в) в конце варки
- 3.Сколько грамм используют на порцию киселя
а) 200гр б) 250гр в) 300гр
- 4.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.
- 5 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.
- 6 Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?
а) красящие; б) дубильные; в) алкалоид кофеин.
- 7.Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась?
а) перекипел; б) добавили много сока; в) медленно охлаждали.
- 8.Как подготовить форму для охлаждения густого киселя?
а) смазать маслом; б) сильно нагреть; в) смочить водой, посыпать сахаром.
- 9 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.
- 10.В качестве загустителя мусса используют: а) желатин б) крахмал в) манную крупу г) сахар.
- 11.Время варки яблок, груш в компоте
а) 15 минут б) 20 минут в) 25 минут
- 12.Какой водой промывают 3 — 4 раза сухофрукты перед варкой компота?
а) холодной; б) горячей; в) теплой.
- 12.Что придает чаю аромат?
а) дубильные вещества; б) эфирное масло; в) экстрактивные вещества.
- 13.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.

14. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?

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

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

- а) теряют аромат;
- б) поглощают посторонние запахи;
- в) разрушаются вкусовые вещества.

20. Цвет киселя из ягод не яркий:

- а) добавили сок во время варки б) быстро охладили в) посыпать поверхность сахаром г) долго кипятили.

21. Пудинг относится к сладким блюдам

- а) горячим б) холодным в) напиткам

22. Какое из блюд называют воздушным пирогом

- А) мороженное б) суфле в) чизкейк г) кекс шоколадный

23. Ингредиент, являющийся обязательным при приготовлении гурьевской каши *

- а) пенки б) сливки в) мак

Установите правильную технологическую последовательность:

24. Приготовления киселя:

- 1) заваривание крахмала
- 2) охлаждение
- 3) подготовка ягод
- 4) приготовление отвара из мезги
- 5) соединение готового киселя с соком
- 6) отжимание сока
- 7) приготовление сиропа на отваре

25. Приготовления мусса яблочного на манной крупе

- 1) Соединить пюре с отваром, сахаром, лимонной кислотой
- 2) Отвар процедить
- 3) Разлить по формам и охладить
- 4) Яблоки помыть, удалить сердцевину, нарезать на части и варить
- 5) Смесь охладить до 30С
- 6) Довести до кипения
- 7) Ввести, помешивая манную крупу и поварить
- 8) Взбить на холоде до густой пенистой массы
- 9) Отпускают с сиропом
- 10) Яблоки протереть

Установите соответствие:

26. Между необходимым количеством крахмала и густотой киселя:

Вид киселя норма крахмала

- 1) густой а) 35-50
- 2) средний б) 20-40
- 3) полужидкий в) 60-80

Часть Б. Решение ситуационных задач..

Задание:

- 1. Представьте на п.о.п вам необходимо приготовить 5 порций киселя клюквенного и крема ванильного.
- 2. Выполните расчет необходимого количества сырья.

3 Составьте технологическую схему приготовления.

4 Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления киселя клюквенного и крема ванильного.

5 Правила проведения бракеража.