



Федеральное агентство по рыболовству  
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  
Калининградский морской рыбопромышленный колледж


УТВЕРЖДАЮ  
Зам.начальника колледжа  
по учебно-методической работе  
М.С. Агеева

**ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ  
СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ**


Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме  
квалификационного экзамена  
в рамках программы подготовки специалистов среднего звена по специальности  
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

**МО-19.02.10.ПМ.05.ФОС**

РАЗРАБОТЧИК	Преподаватель колледжа: Судьбина Н.А.
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ	Судьбина Н.А.
ГОД РАЗРАБОТКИ	2020


	КМПК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.ПМ.05.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ	С.2/30

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме квалификационного экзамена разработан на основе профессиональных компетенций Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», рабочей программы ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.ПМ.05.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ	С.3/30

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ .....	4
1.1 Общие положения.....	4
1.2 Формы контроля и оценивания профессионального модуля .....	4
2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05.....	5
2.1 Форма проведения квалификационного экзамена .....	5
2.2 Результаты освоения программы профессионального модуля пм.05, подлежащие проверке на квалификационном экзамене.....	6
3 КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ НА КВАЛИФИКАЦИОННОМ ЭКЗАМЕНЕ.....	11
3.1 комплект оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.05 .....	12
3.2. Перечень заданий для подготовки к квалификационному экзамену .....	12
3.3. Перечень вариантов заданий для подготовки на квалификационный экзамен ..	13
4. ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА	28
4.1. Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю .....	29
4.2. Оценочная ведомость.....	30

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.ПМ.05.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ	С.4/30

## 1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 1.1 Общие положения

Комплект фондов оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения вида профессиональной деятельности (ВПД) «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» и составляющих его профессиональных и общих компетенций, программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Формой аттестации по профессиональному модулю ПМ.05 является экзамен (квалификационный).


Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимся всех структурных единиц модуля: междисциплинарного курса МДК 05.01; производственной практики ПП 05.01

Итогом экзамена является однозначное решение «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен», с выставлением оценки.

Форма проведения экзамена(квалификационного)-выполнение заданий.

### 1.2 Формы контроля и оценивания профессионального модуля

Элемент модуля ПМ.05	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточный контроль	Текущий контроль
МДК 05.01	3 семестр – экзамен.	-устный опрос; -наблюдение за выполнением практических работ; - наблюдение за выполнением лабораторных работ; - контроль результата выполнения самостоятельных работ; -тестирование; -работа на интерактивных занятиях
ПП.05.01 Производственная практика	3 семестр -дифференцированный зачет	-наблюдение за выполнением работ на производственной практике.
ПМ.05 ЭК	3 семестр- Экзамен квалификационный	

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.ПМ.05.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ	С.5/30


## 2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05

### 2.1 Форма проведения квалификационного экзамена

Форма проведения экзамена - выполнение заданий.


Контроль и оценка результатов освоения программы профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов осуществляется в процессе сдачи квалификационного экзамена на соответствие требованиям ФГОС и компетентности в отношении минимального знания, понимания и профессионализма.

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.ПМ.05.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ	С.6/30


2.2 Результаты освоения программы профессионального модуля пм.05, подлежащие проверке на квалификационном экзамене

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
<b>Общие компетенции</b>				
ОК.1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	ОК.1	Экспертное наблюдение и оценка на практических работах по учебной и производственной практикам.	Аргументирует свой выбор в профессиональном самоопределении; Определяет перспективы в профессиональном развитии; Участует в мероприятиях, способствующих профессиональному развитию.	Способен: - к изучению нового, переоценке своего социального опыта.
ОК.2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	ОК. 2	Экспертное наблюдение и оценка на практических работах по учебной и производственной практикам.	Ставит цели выполнения деятельности в соответствии с заданием; Выстраивает план деятельности; Выбирает способы выполнения профессиональных задач; Организует рабочее место; Умеет оценить эффективность выполнения собственной деятельности.	Способен: - к наблюдению, исследованию и анализу; - к представлению новых способов деятельности и нестандартных решений.
ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	ОК. 3	Экспертное наблюдение и оценка на практических работах по учебной и производственной практикам.	Описывает ситуацию и называет противоречия; Оценивает причины возникновения ситуации; Находит пути решения; Прогнозирует развитие ситуации; Анализирует результаты выполняемых действий, в случае необходимости вносит коррективы. Оценивает результаты своей деятельности, их эффективность и качество.	Способен: - находить решения в неординарных ситуациях (действий без правил, инструкций, алгоритмов) и нести за них ответственность.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.ПМ.05.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ	С.7/30

Продолжение


Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
ОК.4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	ОК. 4	Экспертное наблюдение и оценка на практических работах по учебной и производственной практикам.	Выделяет профессионально-значимую информацию в рамках своей профессии; Пользуется для ее поиска различной справочной литературой, электронными ресурсами и т.д. Определяет соответствие информации поставленной задаче; Классифицирует и обобщает информацию; Оценивает полноту и достоверность информации.	Владеет: - навыками работы с различными источниками информации: книгами, справочниками, периодической печатью, Интернетом; - способами и средствами получения, хранения и переработки информации; - навыками разработки и оформления служебных документов.
ОК.5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	ОК. 5	Экспертное наблюдение и оценка на практических работах по учебной и производственной практикам.	Осуществляет поиск информации в сети ИНТЕРНЕТ и других электронных носителях; Представляет информацию в разнообразных формах с использованием программного обеспечения; Демонстрирует владение работой с различными приложениями.	Владеет: - информационно-коммуникативными технологиями, используемыми в профессиональной деятельности при организации процесса приготовления и приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ОК.6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	ОК. 6	Экспертное наблюдение и оценка на практических работах по учебной и производственной практикам.	Устанавливает позитивный стиль общения; Признает чужое мнение; Грамотно и этично выражает свои мысли; Формулирует и аргументирует свою позицию; Принимает критику; Соблюдает официальный стиль при исполнении документов; Выполняет письменные и устные рекомендации;	Способен: - организовать командное взаимодействие; - анализировать коммуникационные процессы в организации и разрабатывать предложения по повышению их эффективности; - к корректному ведению диалога, логически, аргументировано и ясно строить свою речь.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.ПМ.05.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ	С.8/30

Продолжение


Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
ОК.7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	ОК. 7	Экспертное наблюдение и оценка на практических работах по учебной и производственной практикам.	Самостоятельность в принятии решения; Ответственность в принятии решения; Умение организовать работу в команде; Ответственность за результаты работы коллектива.	Способен: - к постановке целей и формулированию задач, связанных с реализацией профессиональных функций; - договариваться, распределять роли при совместной деятельности, выполнять свою работу к намеченному сроку; -находить компромиссное решение;
ОК.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	ОК. 8	Экспертное наблюдение и оценка на практических работах по учебной и производственной практикам.	Самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития; Занимается самообразованием; Осознанное планирование повышения квалификации; Умение аргументировать принятое решение.	Способен: -самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития; -заниматься самообразованием; -осознанно планировать повышение своей квалификации.
ОК.9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	ОК. 9	Экспертное наблюдение и оценка на практических работах по учебной и производственной практикам.	Знание технологий профессиональной деятельности; Умение ориентироваться в частой смене технологий; Профессиональная этика.	Готов: - к освоению физических и духовных ценностей; - к соблюдению личной гигиены, правил техники безопасности и оказанию первой доврачебной помощи; -осознанно повышать свой профессиональный уровень. - пользоваться инструментом, приборами и приспособлениями для проведения регламентного обслуживания: -вести формуляр на электрооборудование.



	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.ПМ.05.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ	С.9/30


Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
<b>Профессиональные компетенции</b>				
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	ПК 5.1	Текущий контроль в форме оценки результатов практических занятий; Текущий контроль в форме оценки результатов лабораторных занятий; Промежуточный контроль по разделам профессионального модуля и итогам практик форме экзамена (квалификационного); Итоговый контроль в соответствии с ФГОС СПО и программы государственной итоговой аттестации по специальности.	Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов и приборов. Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий. Точность и результативность выполнения предлагаемых действий. Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности. Точность и грамотность оформления технологической документации.	Способен: оценить качество продуктов и готовых сложных холодных десертов, принимать обоснованные решения по организации процессов подготовки и приготовления сложных холодных десертов, производить верно и точно расчеты по формулам, выбирать способы и приемы подготовки продуктов для сложных холодных десертов, Грамотно обеспечивать безопасность при осуществлении технологического цикла производства сложных холодных десертов.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.ПМ.05.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ	С.10/30

Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	ПК 5.2	Текущий контроль в форме оценки результатов практических занятий; Текущий контроль в форме оценки результатов лабораторных занятий; Промежуточный контроль по разделам профессионального модуля и итогам практик форме экзамена (квалификационного); Итоговый контроль в соответствии с ФГОС СПО и программы государственной итоговой аттестации по специальности.	Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов и приборов. Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий. Точность и результативность выполнения предлагаемых действий. Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности. Точность и грамотность оформления технологической документации.	Способен: оценить качество продуктов и готовых сложных горячих десертов, принимать обоснованные решения по организации процессов подготовки и приготовления сложных горячих десертов, производить верно и точно расчеты по формулам, выбирать способы и приемы подготовки продуктов для сложных горячих десертов, Грамотно обеспечивать безопасность при осуществлении технологического цикла производства сложных горячих десертов.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.ПМ.05.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ	С.11/30

### 3 КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ НА КВАЛИФИКАЦИОННОМ ЭКЗАМЕНЕ.

При проведении промежуточной аттестации возможно использование электронного обучения (далее – ЭО) и дистанционных образовательных технологий (далее – ДОТ). Промежуточная аттестация обучающихся с использованием ЭО и ДОТ может проводиться на сайте dokmrk.ru в режиме тестирования, в режиме видеоконференции на платформе Google Meet (при необходимости – другими способами).


Вопросы для тестирования с применением ЭО и ДОТ разрабатываются в соответствии с разделами тематического плана рабочей программы учебной дисциплины и размещаются на образовательной платформе Moodle специалистом лаборатории образовательного аудита. Для получения положительной оценки по итогам промежуточной аттестации, организованной в форме тестирования, необходимо правильно ответить не менее чем на 71% вопросов.

«Отлично» ставится, если обучающийся:

- а) умеет продемонстрировать свою способность по выполнению полученного задания;
- б) умеет аргументировать свои действия при выполнении практического задания;
- в) целесообразно использует теоретический материал для выполнения задания;
- г) правильно использует необходимые приемы, методы, инструменты и другие ресурсы;
- д) демонстрирует умение действовать в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях;
- е) грамотное составление документов, относящихся к профессиональной деятельности и т.п.

«Хорошо» - ставится, если обучающийся демонстрирует свою способность, удовлетворяющую тем же требованиям, что и для отметки «отлично», но допускает единичные негрубые ошибки, которые сам же исправляет после замечания преподавателя.

«Удовлетворительно» - ставится, если обучающийся обнаруживает способности, но:

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.ПМ.05.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ	С.12/30

а) затрудняется привести примеры, подтверждающие его умения, использованные в процессе выполнения практического задания;

б) непоследовательно аргументирует свои действия, предпринятые им в процессе выполнения практического задания; аргументы, объясняющие его действия, предпринятые им в процессе выполнения практического задания;

в) нецелесообразно использует теоретический материал для составления плана выполнения практического задания;

г) излагает материал недостаточно связано и с последовательно частыми заминками и перерывами;

д) испытывает затруднения в действиях при нестандартных профессиональных ситуациях и т.п.

«Неудовлетворительно» - ставится, если обучающийся допускает грубые нарушения алгоритма действия или ошибки, влекущие за собой возникновение отрицательных последствий для оборудования, окружающей среды и экипажа судна, или (и) отсутствие умения действовать в стандартных профессиональных ситуациях, или(и) демонстрирует незнание или непонимание большей части соответствующего раздела.

Критерии оценивания промежуточного контроля по учебной дисциплине в форме тестирования будут следующими:

«Отлично» - 100-91% правильных ответов;

«Хорошо» - 90-81% правильных ответов;

«Удовлетворительно» - 80-71% правильных ответов;

«Неудовлетворительно» - 70-0% правильных ответов.

3.1 комплект оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.05


7 семестр – экзамен квалификационный

3.2.Перечень заданий для подготовки к квалификационному экзамену

Задание № 1

СОГЛАСНО СИТУАЦИОННОЙ ЗАДАЧИ: оформить технологическую карту и провести пересчет сырья с учетом сезона и кондиции. Дать рекомендации повару по соблюдению условий и сроков хранения.

Оцениваемые компетенции: ПК 5.1; ОК.1, ОК 2, ОК 3, ОК 4; ОК 5; ОК 7; ОК 8; ОК

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.ПМ.05.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ	С.13/30

### Задание № 2

СОГЛАСНО СИТУАЦИОННОЙ ЗАДАЧИ: организация рабочих мест в цехе. Используемое оборудование и инвентарь. Бракераж

*Оцениваемые компетенции: ПК 5.1; ОК.1, ОК 2, ОК 3, ОК 4; ОК 5; ОК 8; ОК 9*

### Задание № 3

СОГЛАСНО СИТУАЦИОННОЙ ЗАДАЧИ: оценка качества блюда, варианты оформления

*Оцениваемые компетенции: ПК 5.2; ОК.1, ОК 2, ОК 3, ОК 4; ОК 5; ОК 8; ОК 9*

## 3.3. Перечень вариантов заданий для подготовки на квалификационный экзамен

### Вариант № 1

В кафе имеется 5 кг бананов в декабре месяце. Необходимо:

#### Задание № 1

1. Оформить технологическую карту на блюдо «Бананы со сливками». Рассчитать количество сырья на 15 порций. Оценить, достаточно ли сырья для заданного количества порций, основываясь на анализе имеющегося. Написать условия и сроки хранения согласно нормативным документам.

#### Задание № 2

1. Организовать рабочее место повара по приготовлению данного блюда. Указать используемое оборудование и инвентарь. Определить качество сырья и готового блюда по органолептическим показателям; перечислить возможные дефекты, которые могут возникнуть при несоблюдении требований к подготовке сырья, технологическим процессам, правилам санитарии и гигиены и условиям хранения


#### Задание 3

Приведите требования к качеству блюда «Каша Гурьевская», укажите возможные дефекты, причины их появления и способы устранения. Предложите варианты оформления перед подачей.

### Вариант № 2

В столовой имеется 10 кг яблок в марте месяце. Необходимо:

#### Задание № 1

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.ПМ.05.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ	С.14/30

Оформить технологическую карту на блюдо «Яблоки с сиропом». Рассчитать количество сырья на 100 порций. Оценить, достаточно ли сырья для заданного количества порций, основываясь на анализе имеющегося. Написать условия и сроки хранения согласно нормативным документам.

#### Задание № 2


Организовать рабочее место повара по приготовлению данного блюда. Указать используемое оборудование и инвентарь; перечислить возможные дефекты, которые могут возникнуть при несоблюдении требований к подготовке сырья, технологическим процессам, правилам санитарии и гигиены и условиям хранения

#### Задание № 3

Приведите требования к качеству блюда «Бананы фламбе», укажите возможные дефекты, причины их появления и способы устранения. Предложите варианты оформления перед подачей

#### Вариант № 3

В столовой имеется 5 кг груш в сентябре месяце. Необходимо:

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.ПМ.05.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ	С.15/30

### Задание № 1

Оформить технологическую карту на блюдо «Груши с сиропом». Рассчитать количество сырья на 80 порций. Оценить, достаточно ли сырья для заданного количества порций, основываясь на анализе имеющегося. Написать условия и сроки хранения согласно нормативным документам.

### Задание № 2

Организовать рабочее место повара по приготовлению данного блюда. Указать используемое оборудование и инвентарь. Определить качество сырья и готового блюда по органолептическим показателям; перечислить возможные дефекты, которые могут возникнуть при несоблюдении требований к подготовке сырья, технологическим процессам, правилам санитарии и гигиены и условиям хранения.

### Задание № 3

Приведите требования к качеству блюда «Фруктово-шоколадное фондю», укажите возможные дефекты, причины их появления и способы устранения. Предложите варианты оформления перед подачей

### Вариант № 4


В столовой имеется 2 кг замороженной клюквы в августе месяце. Необходимо:

### Задание № 1

Оформить технологическую карту на блюдо «Кисель клюквенный». Рассчитать количество сырья на 50 порций. Оценить, достаточно ли сырья для заданного количества порций, основываясь на анализе имеющегося. Написать условия и сроки хранения согласно нормативным документам.

### Задание № 2

Организовать рабочее место повара по приготовлению данного блюда. Указать используемое оборудование и инвентарь. Определить качество сырья и готового блюда по органолептическим показателям; перечислить возможные дефекты, которые могут возникнуть при несоблюдении требований к подготовке сырья, технологическим процессам, правилам санитарии и гигиены и условиям хранения.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.ПМ.05.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ	С.16/30

### Задание № 3

Приведите требования к качеству блюда «Снежки», укажите возможные дефекты, причины их появления и способы устранения. Предложите варианты оформления перед подачей

#### Вариант № 5

В кафе имеется 2 кг лимонов и 500г желатина в январе месяце. Необходимо:

### Задание № 1

Оформить технологическую карту на блюдо «Желе из лимонов». Рассчитать количество сырья на 35 порций. Оценить, достаточно ли сырья для заданного количества порций, основываясь на анализе имеющегося. Написать условия и сроки хранения согласно нормативным документам.

### Задание № 2

Организовать рабочее место повара по приготовлению данного блюда. Указать используемое оборудование и инвентарь. Определить качество сырья и готового блюда по органолептическим показателям; перечислить возможные дефекты, которые могут возникнуть при несоблюдении требований к подготовке сырья, технологическим процессам, правилам санитарии и гигиены и условиям хранения.

### Задание № 3

Приведите требования к качеству блюда «Кекс овощной с сыром», укажите возможные дефекты, причины их появления и способы устранения. Предложите варианты оформления перед подачей

#### Вариант № 6

В столовой имеется 700г желатина в августе месяце. Необходимо:


### Задание № 1

Оформить технологическую карту на блюдо «Желе из молока». Рассчитать количество сырья на 150 порций. Оценить, достаточно ли сырья для заданного количества порций, основываясь на анализе имеющегося. Написать условия и сроки хранения согласно нормативным документам.

### Задание № 2

Организовать рабочее место повара по приготовлению данного блюда. Указать используемое оборудование и инвентарь. Определить качество сырья и готового блюда по органолептическим показателям; перечислить возможные



	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.ПМ.05.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ	С.17/30

дефекты, которые могут возникнуть при несоблюдении требований к подготовке сырья, технологическим процессам, правилам санитарии и гигиены и условиям хранения.

#### Задание № 3

Приведите требования к качеству блюда «Яблоки фламбе», укажите возможные дефекты, причины их появления и способы устранения. Предложите варианты оформления перед подачей

#### Вариант № 7

В кафе имеется 1,5 кг замороженной клюквы в декабре месяце. Необходимо:

#### Задание № 1

Оформить технологическую карту на блюдо «Мусс клюквенный». Рассчитать количество сырья на 75 порций. Оценить, достаточно ли сырья для заданного количества порций, основываясь на анализе имеющегося. Написать условия и сроки хранения согласно нормативным документам.

#### Задание № 2

Организовать рабочее место повара по приготовлению данного блюда. Указать используемое оборудование и инвентарь. Определить качество сырья и готового блюда по органолептическим показателям; перечислить возможные дефекты, которые могут возникнуть при несоблюдении требований к подготовке сырья, технологическим процессам, правилам санитарии и гигиены и условиям хранения.

#### Задание № 3


Приведите требования к качеству блюда «Суфле ягодного», укажите возможные дефекты, причины их появления и способы устранения. Предложите варианты оформления перед подачей

#### Вариант № 8

В столовой имеется 7 кг яблок в ноябре месяце. Необходимо:

#### Задание № 1

1. Оформить технологическую карту на блюдо «Мусс яблочный». Рассчитать количество сырья на 50 порций. Оценить, достаточно ли сырья для заданного количества порций, основываясь на анализе имеющегося. Написать условия и сроки хранения согласно нормативным документам.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.ПМ.05.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ	С.18/30

### Задание № 2

Организовать рабочее место повара по приготовлению данного блюда. Указать используемое оборудование и инвентарь. Определить качество сырья и готового блюда по органолептическим показателям; перечислить возможные дефекты, которые могут возникнуть при несоблюдении требований к подготовке сырья, технологическим процессам, правилам санитарии и гигиены и условиям хранения.

### Задание № 3

Приведите требования к качеству блюда «Овощного кекса с цветной капустой», укажите возможные дефекты, причины их появления и способы устранения. Предложите варианты оформления перед подачей

### Вариант № 9

В кафе имеется 10 кг яблок в августе месяце. Необходимо:

### Задание № 1

Оформить технологическую карту на блюдо «Самбук яблочный». Рассчитать количество сырья на 150 порций. Оценить, достаточно ли сырья для заданного количества порций, основываясь на анализе имеющегося. Написать условия и сроки хранения согласно нормативным документам.

### Задание № 2


Организовать рабочее место повара по приготовлению данного блюда. Указать используемое оборудование и инвентарь. Определить качество сырья и готового блюда по органолептическим показателям; перечислить возможные дефекты, которые могут возникнуть при несоблюдении требований к подготовке сырья, технологическим процессам, правилам санитарии и гигиены и условиям хранения.

### Задание № 3

Приведите требования к качеству блюда «Груши фламбе», укажите возможные дефекты, причины их появления и способы устранения. Предложите варианты оформления перед подачей

### Вариант № 10

В ресторане имеется 200 г ванилина в августе месяце. Необходимо:

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.ПМ.05.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ	С.19/30

### Задание № 1

Оформить технологическую карту на блюдо «Крем ванильный». Рассчитать количество сырья на 75 порций. Оценить, достаточно ли сырья для заданного количества порций, основываясь на анализе имеющегося. Написать условия и сроки хранения согласно нормативным документам.

### Задание № 2

Организовать рабочее место повара по приготовлению данного блюда. Указать используемое оборудование и инвентарь. Определить качество сырья и готового блюда по органолептическим показателям; перечислить возможные дефекты, которые могут возникнуть при несоблюдении требований к подготовке сырья, технологическим процессам, правилам санитарии и гигиены и условиям хранения

### Задание № 3

Приведите требования к качеству блюда «Крамбл яблочный», укажите возможные дефекты, причины их появления и способы устранения. Предложите варианты оформления перед подачей

### Вариант № 11


В ресторане имеется 2 кг клубники в декабре месяце. Необходимо:

### Задание № 1

Оформить технологическую карту на блюдо «Крем ягодный». Рассчитать количество сырья на 25 порций. Оценить, достаточно ли сырья для заданного количества порций, основываясь на анализе имеющегося. Написать условия и сроки хранения согласно нормативным документам.

### Задание № 2

Организовать рабочее место повара по приготовлению данного блюда. Указать используемое оборудование и инвентарь. Определить качество сырья и готового блюда по органолептическим показателям; перечислить возможные дефекты, которые могут возникнуть при несоблюдении требований к подготовке сырья, технологическим процессам, правилам санитарии и гигиены и условиям хранения.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.ПМ.05.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ	С.20/30

### Задание № 3

Приведите требования к качеству блюда «Пудинг сухарный», укажите возможные дефекты, причины их появления и способы устранения. Предложите варианты оформления перед подачей

#### Вариант 12

В кафе имеется 50шт яиц куриных в феврале месяце. Необходимо:

### Задание № 1

Оформить технологическую карту на блюдо «Суфле ванильное». Рассчитать количество сырья на 50 порций. Оценить, достаточно ли сырья для заданного количества порций, основываясь на анализе имеющегося. Написать условия и сроки хранения согласно нормативным документам.

### Задание № 2

Организовать рабочее место повара по приготовлению данного блюда. Указать используемое оборудование и инвентарь. Определить качество сырья и готового блюда по органолептическим показателям; перечислить возможные дефекты, которые могут возникнуть при несоблюдении требований к подготовке сырья, технологическим процессам, правилам санитарии и гигиены и условиям хранения

### Задание № 3

Приведите требования к качеству блюда «Шоколадно-ягодное фондю», укажите возможные дефекты, причины их появления и способы устранения. Предложите варианты оформления перед подачей

#### Вариант 13


В ресторане 1 класса имеется 5 кг шоколада в июне месяце. Необходимо:

### Задание № 1

Оформить технологическую карту на блюдо «Суфле шоколадное». Рассчитать количество сырья на 25 порций. Оценить, достаточно ли сырья для заданного количества порций, основываясь на анализе имеющегося. Написать условия и сроки хранения согласно нормативным документам.

### Задание № 2

Организовать рабочее место повара по приготовлению данного блюда. Указать используемое оборудование и инвентарь. Определить качество сырья и готового блюда по органолептическим показателям; перечислить возможные

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.ПМ.05.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ	С.21/30

дефекты, которые могут возникнуть при несоблюдении требований к подготовке сырья, технологическим процессам, правилам санитарии и гигиены и условиям хранения.

#### Задание № 3

Приведите требования к качеству блюда «Желе молочно-лимонное, многослойное», укажите возможные дефекты, причины их появления и способы устранения. Предложите варианты оформления перед подачей

#### Вариант 14

В кафе имеется 3 кг земляники в июле месяце. Необходимо:

#### Задание № 1

Оформить технологическую карту на блюдо «Суфле ягодное». Рассчитать количество сырья на 75 порций. Оценить, достаточно ли сырья для заданного количества порций, основываясь на анализе имеющегося. Написать условия и сроки хранения согласно нормативным документам.

#### Задание № 2

Организовать рабочее место повара по приготовлению данного блюда. Указать используемое оборудование и инвентарь. Определить качество сырья и готового блюда по органолептическим показателям; перечислить возможные дефекты, которые могут возникнуть при несоблюдении требований к подготовке сырья, технологическим процессам, правилам санитарии и гигиены и условиям хранения

#### Задание № 3


Приведите требования к качеству блюда «Корзинки с яблоками», укажите возможные дефекты, причины их появления и способы устранения. Предложите варианты оформления перед подачей

#### Вариант 15

В столовой имеется 1 изюма в сентябре месяце. Необходимо:

#### Задание № 1

Оформить технологическую карту на блюдо «Пудинг сухарный». Рассчитать количество сырья на 25 порций. Оценить, достаточно ли сырья для заданного количества порций, основываясь на анализе имеющегося. Написать условия и сроки хранения согласно нормативным документам.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.ПМ.05.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ	С.22/30

### Задание № 2

Организовать рабочее место повара по приготовлению данного блюда. Указать используемое оборудование и инвентарь. Определить качество сырья и готового блюда по органолептическим показателям; перечислить возможные дефекты, которые могут возникнуть при несоблюдении требований к подготовке сырья, технологическим процессам, правилам санитарии и гигиены и условиям хранения.

### Задание № 3

Приведите требования к качеству блюда «Самбук яблочный», укажите возможные дефекты, причины их появления и способы устранения. Предложите варианты оформления перед подачей

#### Вариант 16

В кафе имеется 7 кг яблок в марте месяце. Необходимо:

### Задание № 1

Оформить технологическую карту на блюдо «Пудинг яблочный с орехами». Рассчитать количество сырья на 75 порций. Оценить, достаточно ли сырья для заданного количества порций, основываясь на анализе имеющегося. Написать условия и сроки хранения согласно нормативным документам.

### Задание № 2


Организовать рабочее место повара по приготовлению данного блюда. Указать используемое оборудование и инвентарь. Определить качество сырья и готового блюда по органолептическим показателям; перечислить возможные дефекты, которые могут возникнуть при несоблюдении требований к подготовке сырья, технологическим процессам, правилам санитарии и гигиены и условиям хранения

### Задание № 3

Приведите требования к качеству блюда «Мусс лимонный», укажите возможные дефекты, причины их появления и способы устранения. Предложите варианты оформления перед подачей

#### Вариант 17

В закусочной имеется 10 кг яблок в апреле месяце. Необходимо:

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.ПМ.05.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ	С.23/30

### Задание № 1

Оформить технологическую карту на блюдо «Яблоки печеные». Рассчитать количество сырья на 75 порций. Оценить, достаточно ли сырья для заданного количества порций, основываясь на анализе имеющегося. Написать условия и сроки хранения согласно нормативным документам.

### Задание № 2

Организовать рабочее место повара по приготовлению данного блюда. Указать используемое оборудование и инвентарь. Определить качество сырья и готового блюда по органолептическим показателям; перечислить возможные дефекты, которые могут возникнуть при несоблюдении требований к подготовке сырья, технологическим процессам, правилам санитарии и гигиены и условиям хранения

### Задание № 3

Приведите требования к качеству блюда «Террин ягодный», укажите возможные дефекты, причины их появления и способы устранения. Предложите варианты оформления перед подачей

### Вариант 18


В кафе имеется 5 кг яблок в марте месяце. Необходимо:

### Задание № 1

Оформить технологическую карту на блюдо «Корзиночки с яблоками». Рассчитать количество сырья на 25 порций. Оценить, достаточно ли сырья для заданного количества порций, основываясь на анализе имеющегося. Написать условия и сроки хранения согласно нормативным документам.

### Задание № 2

Организовать рабочее место повара по приготовлению данного блюда. Указать используемое оборудование и инвентарь. Определить качество сырья и готового блюда по органолептическим показателям; перечислить возможные дефекты, которые могут возникнуть при несоблюдении требований к подготовке сырья, технологическим процессам, правилам санитарии и гигиены и условиям хранения

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.ПМ.05.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ	С.24/30

### Задание № 3

Приведите требования к качеству блюда «Суфле ванильное», укажите возможные дефекты, причины их появления и способы устранения. Предложите варианты оформления перед подачей

#### Вариант 19

В ресторане 1 класса имеется 2 кг клубники в декабре месяце. Необходимо:

### Задание № 1

Оформить технологическую карту на блюдо «Корзиночки с ягодами». Рассчитать количество сырья на 25 порций. Оценить, достаточно ли сырья для заданного количества порций, основываясь на анализе имеющегося. Написать условия и сроки хранения согласно нормативным документам.

### Задание № 2

1. Организовать рабочее место повара по приготовлению данного блюда. Указать используемое оборудование и инвентарь. Определить качество сырья и готового блюда по органолептическим показателям; перечислить возможные дефекты, которые могут возникнуть при несоблюдении требований к подготовке сырья, технологическим процессам, правилам санитарии и гигиены и условиям хранения.

### Задание № 3

Приведите требования к качеству блюда «Кекс овощной с сельдереем», укажите возможные дефекты, причины их появления и способы устранения. Предложите варианты оформления перед подачей

#### Вариант № 20

В кафе имеется 20шт яиц куриных в марте месяце. Необходимо:


### Задание № 1

Оформить технологическую карту на блюдо «Мороженое «Сюрприз». Рассчитать количество сырья на 75 порций. Оценить, достаточно ли сырья для заданного количества порций, основываясь на анализе имеющегося. Написать условия и сроки хранения согласно нормативным документам.

### Задание № 2

Организовать рабочее место повара по приготовлению данного блюда. Указать используемое оборудование и инвентарь. Определить качество сырья и готового блюда по органолептическим показателям; перечислить возможные



	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.ПМ.05.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ	С.25/30

дефекты, которые могут возникнуть при несоблюдении требований к подготовке сырья, технологическим процессам, правилам санитарии и гигиены и условиям хранения.

### Задание № 3

Приведите требования к качеству блюда «Чизкейк» укажите возможные дефекты, причины их появления и способы устранения. Предложите варианты оформления перед подачей

#### Вариант № 21

В кафе имеется 0,5 кг лимонов в феврале месяце. Необходимо:

#### Задание № 1

Оформить технологическую карту на блюдо «Чай с лимоном». Рассчитать количество сырья на 25 порций. Оценить, достаточно ли сырья для заданного количества порций, основываясь на анализе имеющегося. Написать условия и сроки хранения согласно нормативным документам.

#### Задание № 2

Организовать рабочее место повара по приготовлению данного блюда. Указать используемое оборудование и инвентарь. Определить качество сырья и готового блюда по органолептическим показателям; перечислить возможные дефекты, которые могут возникнуть при несоблюдении требований к подготовке сырья, технологическим процессам, правилам санитарии и гигиены и условиям хранения.

#### Задание № 3


Приведите требования к качеству блюда «Тирамису», укажите возможные дефекты, причины их появления и способы устранения. Предложите варианты оформления перед подачей

#### Вариант № 22

В столовой имеется 5 кг творога в августе месяце. Необходимо:

#### Задание № 1

Оформить технологическую карту на блюдо «Пудинг из творога (запеченный)». Рассчитать количество сырья на 45 порций. Оценить, достаточно ли сырья для заданного количества порций, основываясь на анализе имеющегося. Написать условия и сроки хранения согласно нормативным документам.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.ПМ.05.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ	С.26/30

### Задание № 2

Организовать рабочее место повара по приготовлению данного блюда. Указать используемое оборудование и инвентарь. Определить качество сырья и готового блюда по органолептическим показателям; перечислить возможные дефекты, которые могут возникнуть при несоблюдении требований к подготовке сырья, технологическим процессам, правилам санитарии и гигиены и условиям хранения

### Задание № 3

Приведите требования к качеству блюда «Парфе», укажите возможные дефекты, причины их появления и способы устранения. Предложите варианты оформления перед подачей

### Вариант № 23

В кафе имеется 2 кг лимонов в апреле месяце. Необходимо:

### Задание № 1

Оформить технологическую карту на блюдо «Мусс лимонный». Рассчитать количество сырья на 25 порций. Оценить, достаточно ли сырья для заданного количества порций, основываясь на анализе имеющегося. Написать условия и сроки хранения согласно нормативным документам.

### Задание № 2


Организовать рабочее место повара по приготовлению данного блюда. Указать используемое оборудование и инвентарь. Определить качество сырья и готового блюда по органолептическим показателям; перечислить возможные дефекты, которые могут возникнуть при несоблюдении требований к подготовке сырья, технологическим процессам, правилам санитарии и гигиены и условиям хранения.

### Задание № 3

Приведите требования к качеству блюда «Суфле ягодное», укажите возможные дефекты, причины их появления и способы устранения. Предложите варианты оформления перед подачей

### Вариант 24

В столовой имеется 3 л сливок 10% жирности в августе месяце. Необходимо:

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.ПМ.05.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ	С.27/30

### Задание № 1

Оформить технологическую карту на блюдо «Чернослив со сливками». Рассчитать количество сырья на 15 порций. Оценить, достаточно ли сырья для заданного количества порций, основываясь на анализе имеющегося. Написать условия и сроки хранения согласно нормативным документам.

### Задание № 2

Организовать рабочее место повара по приготовлению данного блюда. Указать используемое оборудование и инвентарь. Определить качество сырья и готового блюда по органолептическим показателям; перечислить возможные дефекты, которые могут возникнуть при несоблюдении требований к подготовке сырья, технологическим процессам, правилам санитарии и гигиены и условиям хранения.

### Задание № 3

Приведите требования к качеству блюда «Снежки из шоколада», укажите возможные дефекты, причины их появления и способы устранения. Предложите варианты оформления перед подачей

### Вариант № 25


В столовой имеется 2 кг груш и 3 кг яблок декабре месяце. Необходимо:

### Задание № 1

Оформить технологическую карту на блюдо «Компот из свежих плодов». Рассчитать количество сырья на 15 порций. Оценить, достаточно ли сырья для заданного количества порций, основываясь на анализе имеющегося. Написать условия и сроки хранения согласно нормативным документам.

### Задание № 2

Организовать рабочее место повара по приготовлению данного блюда. Указать используемое оборудование и инвентарь. Определить качество сырья и готового блюда по органолептическим показателям; перечислить возможные дефекты, которые могут возникнуть при несоблюдении требований к подготовке сырья, технологическим процессам, правилам санитарии и гигиены и условиям хранения.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-19.02.10.ПМ.05.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ	С.28/30

### Задание № 3

Приведите требования к качеству блюда «Шоколадно-клубничное фондю», укажите возможные дефекты, причины их появления и способы устранения. Предложите варианты оформления перед подачей

### 4. ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Результатом освоения *профессионального модуля ПМ.05* является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» и составляющих его профессиональных компетенций, а также общих компетенций, формирующихся в процессе освоения ППССЗ в целом, в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Формой аттестации по профессиональному модулю ПМ.05 является квалификационный экзамен. Итогом квалификационного экзамена является решение: «**ВИД ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОСВОЕН/НЕ ОСВОЕН**»).

Итоги экзамена квалификационного и оценочная ведомость по профессиональному модулю ПМ.05 оформляются на каждого аттестуемого.

4.1. ИТОГИ ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО) ПО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**ИТОГИ ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО) ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

код и наименование профессионального модуля

ФИО \_\_\_\_\_

обучающийся на 4 курсе по специальности 19.02.10 Технология продукции  
СПО \_\_\_\_\_

общественного питания \_\_\_\_\_


код и наименование специальности

Итоги экзамена (квалификационного)

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	Способен: - - Оценить качество продуктов и готовых сложных холодных десертов. - Принять обоснованные решения по организации процессов подготовки и приготовления сложных холодных десертов - Верно и точно производить расчеты по формулам. - Выбрать способы и приемы подготовки продуктов для сложных холодных десертов. - Грамотно обеспечивать безопасность при осуществлении технологического цикла производства сложных холодных десертов	
ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	Способен: Оценить качество продуктов и готовых сложных горячих десертов. - Принять обоснованные решения по организации процессов подготовки и приготовления сложных горячих десертов - Верно и точно производить расчеты по формулам. - Выбрать способы и приемы подготовки продуктов для сложных горячих десертов. - Грамотно обеспечивать безопасность при осуществлении технологического цикла производства сложных горячих десертов.	

Дата « \_\_\_ » 20 \_\_\_ г. Подписи членов экзаменационной комиссии

\_\_\_\_\_ *подпись*\_\_\_\_\_ *фамилия инициалы*\_\_\_\_\_ *подпись*\_\_\_\_\_ *фамилия инициалы*\_\_\_\_\_ *подпись*\_\_\_\_\_ *фамилия инициалы*

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО- 19.02.10.ПМ.05.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ	С.30/30

## 4.2. ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ

<b>ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ</b>		
<i>ПМ 05</i>	<i>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</i>	
<i>код и наименование профессионального модуля</i>		
ФИО _____		
обучающийся на <u>  4  </u> курсе по специальности СПО <u>  19.02.10  </u> <i>Технология</i>		
<i>код и наименование специальности</i>		
освоил(а) программу профессионального модуля <u>  ПМ 05  </u> <i>Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов</i>		
<i>наименование профессионального модуля</i>		
в объеме _____ час. с « <u>  </u> » _____ 20 <u>  </u> г. по « <u>  </u> » _____ 20 <u>  </u> г.		
Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля <i>(если предусмотрено учебным планом)</i>		
Элементы модуля <small>(код и наименование МДК, код практик)</small>	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 05.01	экзамен	
ПП.01	дифзачет	
Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю		
Наименование профессионального модуля	Оценка <small>(освоен / не освоен)</small>	
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов		
Дата « <u>  </u> » _____ 20 <u>  </u> г. Подписи членов экзаменационной комиссии		
_____	<i>подпись</i>	_____
		<i>фамилия инициалы</i>
_____	<i>подпись</i>	_____
		<i>фамилия инициалы</i>
_____	<i>подпись</i>	_____
		<i>фамилия инициалы</i>