



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

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

ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,  
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ,  
НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА  
С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,  
ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в рамках  
программы подготовки специалистов среднего звена по специальности  
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

**МО-43.02.15.ПМ.04.ФОС**

РАЗРАБОТЧИК


Преподаватель колледжа: Судьбина Н.А.

ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ


Судьбина Н.А.

ГОД РАЗРАБОТКИ

2022


	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-43.02.15.ПМ.04.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.2/34

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме квалификационного экзамена по ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» разработан на основе профессиональных компетенций Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

	<b>КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»</b>	
Файл: МО-43.02.15.ПМ.04.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.3/34

## 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.04 .....	5
2.1 Форма проведения экзамена по модулю .....	5
2.2 Результаты освоения программы профессионального модуля ПМ.04, подлежащие проверке на экзамене по модулю .....	6
2.3. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ НА ЭКЗАМЕНЕ ПО МОДУЛЮ .....	15
2.4. Комплект оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.04 .....	16
Перечень заданий для подготовки к экзамену по модулю.....	16
3. ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ЭКЗАМЕНА ПО МОДУЛЮ .....	32
3.1. Итоги экзамена по модулю .....	33
3.2. Оценочная ведомость .....	34

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-43.02.15.ПМ.04.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.4/34

## 1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 1.1 Общие положения

Комплект фондов оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения вида профессиональной деятельности (ВПД) «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и составляющих его профессиональных и общих компетенций, программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Формой аттестации по профессиональному модулю ПМ.04 является экзамен по модулю.


Условием допуска к экзамену по модулю является успешное освоение обучающимся всех структурных единиц модуля: междисциплинарных курсов МДК 04.01; МДК 04.02 производственной практики ПП 04.01

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

Форма проведения экзамена по модулю - выполнение заданий.

### 1.2 Формы контроля и оценивания профессионального модуля

Элемент модуля ПМ.05	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточный контроль	Текущий контроль
МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7 семестр - дифференцированный зачет	- устный опрос; - наблюдение за выполнением практических работ; - наблюдение за выполнением лабораторных работ;
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7 семестр - дифференцированный зачет	- тестирование; - работа на интерактивных занятиях
ПП.04.01 Производственная практика	7 семестр - дифференцированный зачет	- наблюдение за выполнением работ на производственной практике.
ПМ.04 Эк	7 семестр- Экзамен по модулю	

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-43.02.15.ПМ.04.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.5/34


## 2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04

### 2.1 Форма проведения экзамена по модулю

Форма проведения экзамена по модулю - выполнение заданий.


Контроль и оценка результатов освоения программы профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания осуществляется в процессе сдачи экзамена по модулю 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-43.02.15.ПМ.04.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.6/34

## 2.2 Результаты освоения программы профессионального модуля ПМ.04, подлежащие проверке на экзамене по модулю

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, нормы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
<b>Общие компетенции</b>				
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	ОК 01	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</li> </ul>	<p>Точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>Адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>Оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>Адекватность определения потребности в информации;</p> <p>Эффективность поиска;</p> <p>Адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>Разработка детального плана действий;</p> <p>Правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>Точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Способен:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности.</li> </ul>
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	ОК 02	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по</li> </ul>	<p>Оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>Адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>Точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>Адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	<p>Способен:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- к наблюдению, исследованию и анализу;</li> </ul> <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками работы с различными источниками информации: книгами, справочниками, периодической печатью, Интернетом;</li> <li>- способами и средствами получения, хранения и переработки информации;</li> <li>- навыками разработки и оформления служебных документов.</li> </ul>


	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГУ»	
Файл: МО-43.02.15.ПМ.04.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.7/34

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, нормы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
		производственной практике		
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	ОК 03	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</li> </ul>	<p>Актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; Точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.; Находит пути решения; Прогнозирует развитие ситуации; Анализирует результаты выполняемых действий, в случае необходимости вносит коррективы.</p> <p>Оценивает результаты своей деятельности, их эффективность и качество.</p>	<p>Способен:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития;</li> <li>-заниматься самообразованием;</li> <li>-осознанно планировать повышение своей квалификации</li> </ul>
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	ОК 04	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</li> </ul>	<p>Эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; Оптимальность планирования профессиональной деятельности</p> <p>Организовывает работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>Способен:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать командное взаимодействие;</li> <li>- анализировать коммуникационные процессы в организации и разрабатывать предложения по повышению их эффективности;</li> <li>- к корректному ведению диалога, логически, аргументировано и ясно строить свою речь.</li> </ul>
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке	ОК 05	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>	<p>Грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</p>	<p>Способен:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно(в устной и/или письменной форме) излагать</li> </ul>

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-43.02.15.ПМ.04.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.8/34

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, нормы-тивы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
дарственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста		<ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</li> </ul>	<p>Толерантность поведения в рабочем коллективе</p> <p>Грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Представляет информацию в разнообразных формах с использованием программного обеспечения;</p> <p>Соблюдает официальный стиль при исполнении документов;</p> <p>Выполняет письменные и устные рекомендации;</p> <p>Демонстрирует владение работы с различными приложениями.</p>	<p>свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке;</p> <p>- проявлять толерантное поведение в рабочем коллективе.</p>
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	ОК 06	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</li> </ul>	<p>Понимание значимости своей профессии</p> <p>Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей..</p> <p>Выполняет письменные и устные рекомендации;</p>	<p>Способен:</p> <p>- сознавать значимость своей профессии</p>
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	ОК 07	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по производственной практи-</li> </ul>	<p>Точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>Эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p> <p>Содействует сохранению окружающей среды,</p>	<p>Владеет:</p> <p>- ресурсосберегающими технологиями</p> <p>Способен:</p> <p>- эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>



	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	Файл: МО-43.02.15.ПМ.04.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ


С.9/34

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, нормы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
ях		ке; - заданий для самостоятельной работы <b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике	ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 09	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по производственной практике; - заданий для самостоятельной работы <b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике	Адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности Использует информационные технологии в профессиональной деятельности	Владеет: - информационно-коммуникативными технологиями, используемыми в профессиональной деятельности при организации ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	ОК 10	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по производственной практике; - заданий для самостоятельной работы <b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в	Адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); Адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; Точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); Правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профес-	Владеет: - навыками работы с различными источниками информации: книгами, справочниками, периодической печатью, Интернетом; - способами и средствами получения, хранения и переработки информации; - навыками разработки и

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж



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, нормы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
		процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике	сиональные темы	оформления служебных документов.
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	ОК 11	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по производственной практике; - заданий для самостоятельной работы <b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике	Адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); Адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; Точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); Правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	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.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	Файл: МО-43.02.15.ПМ.04.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ


С.11/34

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 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	ПК 4.1.	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по производственной практике; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчета по производственной практике</p>	Выполнение всех действий по <b>организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента); рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	Способен: - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - охарактеризовать и привести виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами – - соблюдать и знает требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;



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.
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков</p>	<p>ПК 4.2</p> <p>ПК 4.3</p> <p>ПК 4.4</p> <p>ПК 4.5</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам; оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соот-</p>	<p>Способен:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требо-</li> </ul>


	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	Файл: МО-43.02.15.ПМ.04.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

С.13/34

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.
<p>сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>			<p>ветствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: соответствие температуры подачи виду блюда; аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонен-</p>	<p>ваний к безопасности готовой продукции</p>



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

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-43.02.15.ПМ.04.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.15/34

### 2.3. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ НА ЭКЗАМЕНЕ ПО МОДУЛЮ

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 GoogleMeet (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-43.02.15.ПМ.04.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.16/34

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 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.

## 2.4. Комплект оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.04

7 семестр – экзамен по модулю

Перечень заданий для подготовки к экзамену по модулю

### 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 4.1 – ПК 4.6, ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11*

### Задание № 2

*Документ управляется программными средствами 1С: Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*



	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-43.02.15.ПМ.04.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.17/34

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

*Оцениваемые компетенции: ПК 4.1 – ПК 4.6, ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11*

Задание № 3

СОГЛАСНО СИТУАЦИОННОЙ ЗАДАЧИ: оценка качества блюда, варианты оформления

*Оцениваемые компетенции: ПК 4.1 – ПК 4.6, ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11*

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

Оформить технологическую карту на блюдо «Яблоки с сиропом». Рассчитать количество сырья на 100 порций. Оценить, достаточно ли сырья для заданного ко-

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-43.02.15.ПМ.04.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.18/34

личества 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-43.02.15.ПМ.04.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.19/34

### 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-43.02.15.ПМ.04.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.20/34

### 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 дефекты, ко-

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-43.02.15.ПМ.04.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.21/34

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-43.02.15.ПМ.04.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.22/34

### 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-43.02.15.ПМ.04.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.23/34

### 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-43.02.15.ПМ.04.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.24/34

### 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 дефекты, ко-



	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-43.02.15.ПМ.04.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.25/34

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-43.02.15.ПМ.04.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.26/34

### 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 закускойной имеется 10 кг яблок в апреле месяце. Необходимо:

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-43.02.15.ПМ.04.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.27/34

### 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-43.02.15.ПМ.04.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.28/34

### 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 дефекты, ко-

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-43.02.15.ПМ.04.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.29/34

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-43.02.15.ПМ.04.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.30/34

### 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-43.02.15.ПМ.04.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.31/34

### 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.

### Задание № 3

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

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-43.02.15.ПМ.04.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.32/34


### 3. ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ЭКЗАМЕНА ПО МОДУЛЮ

Результатом освоения *профессионального модуля ПМ.04* является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и составляющих его профессиональных компетенций, а также общих компетенций, формирующихся в процессе освоения ППССЗ в целом, в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Формой аттестации по профессиональному модулю ПМ.04 является экзамен по модулю. Итогом экзамена по модулю является решение: «**ВИД ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОСВОЕН/НЕ ОСВОЕН**»).

Итоги экзамена по модулю и оценочная ведомость по профессиональному модулю ПМ.04 оформляются на каждого аттестуемого.



	<b>КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»</b>	
Файл: МО-43.02.15.ПМ.04.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ	С.33/34

### 3.1. ИТОГИ ЭКЗАМЕНА ПО МОДУЛЮ

<b>ИТОГИ ЭКЗАМЕНА ПО МОДУЛЮ</b>		
<i>ПМ 04</i>	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
<i>код и наименование профессионального модуля</i>		
ФИО _____		
обучающийся на <b>4</b> курсе по специальности СПО <b>43.02.15 Поварское и кондитерское дело</b>		
<i>код и наименование специальности</i>		
Итоги экзамена по модулю		
Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оцен-ка
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудованная, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	Способен: - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - охарактеризовать и привести виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами – соблюдать и знает требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Способен: - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Способен: - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	
Дата « ____ » ____ 20 ____ 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>



## 3.2. ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ		
ПМ 04	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	
<i>код и наименование профессионального модуля</i>		
ФИО _____		
обучающийся на 4 курсе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
<i>код и наименование специальности</i>		
освоил(а) программу профессионального модуля <b>ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>		
<i>наименование профессионального модуля</i>		
в объеме _____ час. с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.		
Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля (если предусмотрено учебным планом)		
Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 04.01	дифференцированный зачет	
МДК 04.02	дифференцированный зачет	
ПП 04.01	дифференцированный зачет	
Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю		
Наименование профессионального модуля	Оценка (освоен / не освоен)	
<b>ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>		
Дата «__» _____ 20__ 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>