

Согласовано  
Директор ООО  
«Комбинат питания «Октябрьский»  
Т.Ю.Абрамова  
«20» 08 2025г.



Утверждаю  
Директор ГБПОУ  
Октябрьский многофункциональный  
профессиональный колледж  
Г.В.Еленкин



Программа рассмотрена на заседании ПЦК  
Профессионального цикла  
протокол № 1 от «29» 08 2025г.  
Председатель ПЦК Г.Ф. Ямаева Г.Ф. Ямаева

## КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

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

ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА ПО  
СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Разработала преподаватель: Г.Ф. Ямаева

## Общие положения

Контрольно оценочные средства (далее - КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

КОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля промежуточной аттестации в форме экзамена.

КОС разработан на основании нормативных документов:

- основная образовательная программа по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

- рабочая программа профессионального модуля ПМ 04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»;

- ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

- учебный план по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

На изучение профессионального модуля ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания учебным планом предусмотрено 134 часа, в том числе:

лекции – 67 часов;

практические занятия – 67 часов;

самостоятельная работа обучающихся – 6 часов.

### Требования к результатам обучения:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить профессиональные (ПК) и общие (ОК) компетенции:

<i>Формируемые компетенции</i>	<i>Название раздела</i>		
	<i>Действия (дескрипторы)</i>	<i>Умения</i>	<i>Знания</i>
<i>МДК 04.01 Организация процессов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</i>			
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	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных

ПК 4.2	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>	<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос,</p>
ПК 4.3			
ПК 4.4	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного</p>	<p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и</p>	

	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	горячих десертов, напитков;	хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
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	составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков	актуальный профессиональный социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работы в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
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	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; форматы оформления результатов поиска информации
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования

		практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	
OK 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
OK 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
OK 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	
OK 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	описывать значимость своей профессии	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии
OK 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной
OK 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,	применять средства информационных технологий для решения	

OK 09	<p>эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p>	<p>деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
-------	--	---	--

**МДК 04.02 Технология приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**

ПК 4.1	<p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>	<p>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;</p>
ПК 4.2	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>	<p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p>
ПК 4.3	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>	<p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и</p>
ПК 4.4	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с</p>	<p>актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения</p>	

	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков	регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
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	правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
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	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять ее составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблем;	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
OK 01	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.
OK 02	Планировать и реализовывать	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимую в перечне информации; оценивать практическую значимость результата поиска; оформлять результаты поиска	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.

	собственное профессиональное и личностное развитие	определять актуальность нормативно-правовой документации профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	
OK 03	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством клиентами в ходе профессиональной деятельности	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
OK 04	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
OK 05	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	описывать значимость своей профессии эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
OK 06	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях, применять стандарты антикоррупционного поведения Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
OK 07	Использовать средства Физической культуры		сущность гражданско-патриотической позиции общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной

	<p>для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p>	<p>деятельности профессии</p> <p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения.</p>
OK 08	<p>Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила</p>
OK 11		<p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи; открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размер выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность</p>	

		коммерческих идей рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею определять источники финансирования	чтения текстов профессиональной направленности
--	--	--	---

### **Перечень видов контрольных заданий**

#### **Текущий контроль:**

- устный и письменный опрос;
- практическое занятие;
- сообщение, доклад, защита рефератов;
- тестовые задания.

#### **Промежуточный контроль:**

- контрольные вопросы и тесты к экзамену.

Устный опрос проводится на аудиторных занятиях в форме опроса на семинарских и практических занятиях, лекциях.

Письменный опрос проводится в виде самостоятельной работы по отдельным темам курса, контрольной работы.

Устный и письменный опросы предполагают ответы обучающихся на соответствующие вопросы по изученным темам.

#### **Критерии оценки знаний**

Оценка знаний и умений обучающихся осуществляется по пятибалльной системе.

Результаты обучения должны соответствовать ФГОС СПО, общим задачам дисциплины и требованиям к её усвоению. При оценке следует учитывать следующие качественные показатели ответов:

- 1) глубина ответа – соответствие требуемым теоретическим обобщениям;
- 2) осознанность ответа – соответствие требуемым в программе умениям применять полученную информацию;
- 3) полнота ответа – соответствие объему программы дисциплины.

При оценке учитывается число и характер ошибок – существенные или несущественные.

Существенные ошибки связаны с недостаточной глубиной и осознанностью ответа.

Несущественные ошибки определяются неполнотой ответа. К ним можно отнести оговорки и описки, допущенные по невнимательности.

#### **Критерии оценки устного и письменного ответа**

Оценка «5»:

- ответ полный, правильный, основан на изученном теоретическом материале. Материал изложен литературным языком в определенной логической последовательности.

### Оценка «4»:

- ответ полный, правильный, основан на изученном теоретическом материале. Материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены несущественные ошибки, исправленные по замечанию преподавателя.

### Оценка «3»:

- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ не полный, несвязный.

### Оценка «2»:

- при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые он не может исправить при наводящих вопросах преподавателя.

## Перечень вопросов для подготовки к текущей и промежуточной аттестации

## Вариант №1

1. С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам?
    - а) подбирают по цвету;
    - б) подбирают по вкусу и аромату;
    - в) подбирают с одинаковым сроком варки.
  2. Какой водой промывают 3 — 4 раза сухофрукты перед варкой компота?
    - а) холодной;
    - б) горячей;
    - в) теплой.
  3. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?
    - а) перекипел;
    - б) добавили много сока;
    - в) варили в окисляющейся посуде.
  4. Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компота?
    - а) очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти;
    - б) разрезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики;
    - в) нарезают кружочками вместе с кожицей.
  5. Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахароза распадается на глюкозу и фруктозу?
    - а) более кислым;
    - б) более сладким;
    - в) кисло-сладким.
  6. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?
    - а) айву, яблоки, груши;
    - б) малину, землянику, мандарины, ананасы;
    - в) сливы, абрикосы, вишню.
  7. В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 °С и выдерживают для настаивания?
    - а) 6...8 ч;
    - б) 8... 10 ч;
    - в) 10... 12 ч.
  8. Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка?
    - а) быстро охладили;
    - б) не посыпали сахаром;
    - в) использовали много крахмала.
  9. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?
    - а) крупного помола;
    - б) из обжаренных зерен;
    - в) мелкий.
  10. Какова норма отпуска кофе натурального?

- a) 50...75 г; б) 75... 100 г; в) 100... 150 г.

11. Как подают кофе по-венски?  
а) с молочными пенками от топленого молока;  
б) со взбитыми сливками;

12. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?  
а) красящие;  
б) дубильные;  
в) алкалоид кофеин.

13. Что придает чаю аромат?  
а) дубильные вещества;  
б) эфирное масло;  
в) экстрактивные вещества.

14. Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите?  
а) резко ухудшается вкус;  
б) приобретает неприятный запах;  
в) резко изменяется цвет.

15. В течение какого времени заваренный чай сохраняет вкус и аромат?  
а) 15 мин; б) 30 мин; в) 1 ч.

16. Какова норма сухого чая на 1 порцию?  
а) 1...2 г; б) 2 г; в) 2...4 г.

### Вставьте пропущенные слова

17. По температуре подачи сладкие блюда делятся на \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_.  
18. При варке киселей можно использовать \_\_\_\_\_, благодаря которому блюда имеют более нежную консистенцию и легче отделяются от стенок посуды.  
19. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?  
а) добавить сок в конце варки;  
б) быстро охладить;  
в) посыпать поверхность киселя сахаром.  
20. Какая из перечисленных групп веществ обуславливает высокую пищевую ценность кофе?  
а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, Д и т.д.;  
б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;  
в) белки, жиры, минеральные вещества.

## Вариант № 2

### *Вставьте пропущенные слова*

17. Желирующим веществом в киселях фруктовых является \_\_\_\_\_ крахмал, в киселях молочных \_\_\_\_\_ крахмал.

18. К горячим сладким блюдам относятся: \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_.

19. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?

  - а) крупного помола;
  - б) из обжаренных зерен;
  - в) мелкий.

20. Какова норма отпуска кофе натурального?

  - а) 50...75 г;
  - б) 75... 100 г;
  - в) 100... 150 г.

**Ключ: ответов к вопросам тестовой работы.**

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1 вариант		2 вариант	
1	В	1	Б
2	В	2	Б
3	В	3	Б
4	А	4	Б
5	В	5	В
6	Б	6	Б
7	В	7	В
8	Б	8	В
9	А	9	А
10	Б	10	Б
11	Б	11	А
12	В	12	А
13	Б	13	Б
14	Б	14	В
15	А	15	А,Б
16	А	16	Б
17	Холодные и горячие	17	Картофельный, кукурузный
18	Модифицированный крахмал	18	Шарлотка, каша гурьевская, пудинг
19	А	19	А
20	Б	20	Б

**Типовые задания для оценки освоения МДК.04.01 и МДК 04.02.****Билет №1**

1. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.
2. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины.
3. Мороженое « сюрприз». Подача и оформление.

**Билет №2**

1. Холодный напиток « ананасовый фраппэ». Технология приготовление и подача.
2. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: бананы, виноград, клубника со взбитыми сливками.
3. Мороженое, оформление и подача.

**Билет №3**

1. Холодный напиток « айс-крем». Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: компот из свежих плодов и ягод. Технология приготовления и подача.
3. Холодный напиток « Петровский». Технология приготовления и подача.

**Билет №4**

1. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов. Технология приготовления и подача.
2. Крем. Технология приготовления и подача.
3. Холодный напиток « Крюшон». Технология приготовления и подача.

**Билет №5**

1. Холодные сладкие блюда: кисели. Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый. Технология приготовления и подача.
3. Горячий напиток с вином « Грог». Технология приготовления и подача.

**Билет №6**

1. Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.
3. Горячий напиток с вином « Глинтвейн». Технология приготовления и подача.

**Билет №7**

1. Холодные сладкие блюда: компот из быстрозамороженных плодов и ягод. Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный. Технология приготовления и подача.
3. Кофе « Глясе». Технология приготовления и подача.

**Билет №8**

1. Технология приготовления желе из свежих ягод.
2. Крем. Технология приготовления и подача.
3. Горячий напиток с вином « Сбитень». Технология приготовления и подача.

**Билет №9**

1. Многослойное желе. Технология приготовления и подача.
2. Мороженое, оформление и подача.
3. Горячий напиток с вином « Сбитень». Технология приготовления и подача.

**Билет №10**

1. Многослойное желе. Технология приготовления и подача.
2. Горячие сладкие блюда: гренки. Технология приготовление и подача
3. Горячий напиток « Шоколад». Технология приготовления и подача.

**Билет №11**

1. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный. Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов. Технология приготовления и подача.
3. Горячий напиток « Кacao». Технология приготовления и подача.

**Билет №12**

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

**Билет №13**

1. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый . Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача.
3. Горячий напиток « кофе по- венски». Технология приготовления и подача.

**Билет №14**

1. Многослойное желе. Технология приготовления и подача.
2. Сроки хранения сладких блюд.
3. Горячий напиток « кофе по- варшавски». Технология приготовления и подача.

**Билет №15**

1. Взбитые сливки. Технология приготовления и подача.
2. Мозаичное желе. Технология приготовления и подача.
3. Горячий напиток « кофе черный». Технология приготовления и подача.

**Билет №16**

1. Мороженое, оформление и подача.
2. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины.
3. Горячий напиток « чай». Технология приготовления и подача.

**Билет №17**

1. Мороженое « сюрприз». Оформление и подача.
2. Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача.
3. Общие сведения о напитках.

**Билет №18**

1. Парфе: технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: компот из быстрозамороженных плодов и ягод. Технология приготовления и подача.
3. Сроки хранения сладких блюд.

**Билет №19**

1. Горячие сладкие блюда: гренки. Технология приготовление и подача .
2. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.
3. Требование к качеству сладких блюд: каша гурьевская, яблоки в тесте жареные, шарлотка с яблоками.

**Билет №20**

1. Горячие сладкие блюда: яблоки жаренные в тесте. Технология приготовление и подача .
2. Технология приготовления желе из свежих ягод.
3. Требования к качеству сладких блюд: мусс, самбул, крем, пудинг.

**Билет №21**

1. Горячие сладкие блюда: шарлотка с яблоками. Технология приготовление и подача
2. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.
3. Требования к качеству сладких блюд: компоты, кисели, желе.

**Билет №22**

1. Горячие сладкие блюда: пудинг рисовый. Технология приготовление и подача.
2. Холодные сладкие блюда: кисели. Технология приготовления и подача.
3. Горячие сладкие блюда: банановый десерт. Технология приготовление и подача .

**Билет №23**

1. Горячие сладкие блюда: каша гурьевская. Технология приготовление и подача .
2. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов. Технология приготовления и подача.
3. Горячие сладкие блюда: яблоки печеные. Технология приготовление и подача .

**Билет №24**

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

**Билет №25**

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

**ЛИТЕРАТУРА**

- 3 Анфимова Н.А. Кулинария. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2022 – 400 с.
- 4 Дубровская Н.И. Кулинария: лабораторный практикум. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2021 – 240 с.
- 5 Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. -9-е изд., стер. – М.: Академия, 2021 – 160 с.
- 6 Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю. Кулинария: контрольные материалы. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2022 – 208 с.
- 7 Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2021 – 112 с.
- 8 Шитякова Т.Ю. и др. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. -1-е изд. – М.: Академия, 2022 – 288 с.
- 9 Электронный образовательный ресурс: «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (электронное приложение)» – М.: Академия, 2021
- 10 Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. -4-е изд., доп. – М.: Академия, 2021 – 336 с.
- 11 Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. -5-е изд., стер. – М.: Академия, 2022 – 192 с.
- 12 Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. -3-е изд., стер. – М.: Академия, 2022 – 64 с.
- 13 Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки. -3-е изд., стер. – М.: Академия, 2022 – 64 с.
- 14 Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.:

Академия, 2021 – 512 с.

15 Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар»: Рабочая тетрадь: В 4 ч.

Часть 2 -2-е изд., стер. – М.: Академия, 2021 – 64 с.

16 Федеральный закон от 29.11.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

17 Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» от 2 августа 2013г. № 798,

18 Профессиональный стандарт «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н,

19 Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.

**Интернет-ресурсы:**

1 <http://art-cooking.ru>

2 <http://supercook.ru/russian/rus-28.html>

3 [www.chefs.ru](http://www.chefs.ru)

4 [www.povarenok.ru](http://www.povarenok.ru)5 [www.supercook.ru](http://www.supercook.ru)