

Согласовано  
Директор МУП  
«Комбинат школьного питания»  
Городского округа город Октябрьский  
Республика Башкортостан  
\_\_\_\_\_ Т.Ю.Абрамова  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2021г.

Утверждаю  
Директор ГБПОУ  
Октябрьский многопрофильный  
профессиональный колледж  
\_\_\_\_\_ Г.В.Еленкин  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2021г.

Программа рассмотрена на заседании ПЦК  
Профессионального цикла  
протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2021г.  
Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ 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: \_\_\_\_\_ Т.А.Давыдова

### 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:

| Формируемые компетенции                                                                                          | Название раздела                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                  | Действия (дескрипторы)                                                                                                                                                                     | Умения                                                                                                                                                                                                | Знания                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>МДК 04.01 Организация процессов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</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 | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного | 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 4.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | <p>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>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; 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>                                              |
| 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  | актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <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, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> |
| ПК 4.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом                                                                          | способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|        |                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        | потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | приходится работать и жить<br>основные источники информации<br>и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.<br>алгоритмы выполнения работ профессиональной и смежных областях; методы работы профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. |
| 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | номенклатура информационных источников применяемых профессиональной деятельности; прием структурирования информации формат оформления результатов поиска информации                                                                                                                                                                                                                |
| 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) | содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования                                                                                                                                                                                                     |
| 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 практическую значимость                                                                                                                                                                                                                                                                                               | психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности                                                                                                                                                                                                                                                                |

|       |                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                     |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       |                                                                                                                                  | результатов поиска;<br>оформлять результаты поиска                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                     |
| ОК 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 | особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений                                                                        |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие                                                   | организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности                                                                                                 |                                                                                                                                                                                     |
| ОК 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                                                                                  | сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии                                                       |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | описывать значимость своей профессии                                                                                                                                                                                                    | правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения |
| ОК 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                                                                                            | современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности                                                   |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в                                           | применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                     |

|                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 09                                                                                                 | <p>чрезвычайных ситуациях</p> <p>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>                                                                                           | использовать современное программное обеспечение                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>МДК 04.02 Технология приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</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            | 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; | 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 4.2                                                                                                | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;                                                                                                                 | обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;                                                                                                                 |
| 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  | рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;                                                                                                    | 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 регламентами; |
| ПК 4.4                                                                                                | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и                   | актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности                                                                                                                                                                        | применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного                                                                                                                                 |

|        |                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        | форм обслуживания                                                                                                                                                                                                                        | продуктов при<br>приготовлении холодных<br>и горячих десертов,<br>напитков                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | ассортимента, в том числе<br>авторских, брендовых,<br>региональных;                                                                                                                                                                                                                                   |
| ПК 4.5 | Осуществлять приготовление,<br>творческое оформление и<br>подготовку к реализации горячих<br>напитков сложного ассортимента с<br>учетом потребностей различных<br>категорий потребителей, видов и<br>форм обслуживания                   | правила составления меню,<br>разработки рецептур,<br>составления заявок на<br>продукты; виды и формы<br>обслуживания, правила<br>сервировки стола и правила<br>подачи холодных и горячих<br>десертов, напитков                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | соблюдать правила<br>сочетаемости,<br>взаимозаменяемости<br>основного сырья и<br>дополнительных<br>ингредиентов, применения<br>ароматических веществ;<br>порционировать<br>(комплектовать), эстетично<br>упаковывать на вынос,<br>хранить с учетом требований по<br>безопасности готовой<br>продукции |
| ПК 4.6 | Осуществлять разработку,<br>адаптацию рецептур холодных и<br>горячих десертов, напитков, в том<br>числе авторских, брендовых,<br>региональных с учетом<br>потребностей различных категорий<br>потребителей, видов и форм<br>обслуживания | распознавать задачу и/или<br>проблему в профессиональном<br>и/или социальном контексте<br>анализировать задачу и/или<br>проблему и выделять её<br>составные части; определять<br>этапы решения задачи<br>выявлять и эффективно искать<br>информацию, необходимую<br>для решения задачи и/или<br>проблемы;<br>составить план действия<br>определить необходимые<br>ресурсы;<br>владеть актуальными<br>методами работы и<br>профессиональной и смежных<br>сферах; реализовать<br>составленный план; оценивать<br>результат и последствия своих<br>действий (самостоятельно или<br>с помощью наставника) | актуальный<br>профессиональный и<br>социальный контекст, в<br>котором приходится<br>работать и жить; основные<br>источники информации и<br>ресурсы для решения задач<br>и проблем в<br>профессиональном и/или<br>социальном контексте.                                                                |
| ОК 01  | Осуществлять поиск, анализ и<br>интерпретацию информации,<br>необходимой для выполнения задач<br>профессиональной деятельности                                                                                                           | определять задачи для<br>поиска информации<br>определять необходимые<br>источники информации<br>планировать процесс поиска<br>структурировать<br>получаемую информацию<br>выделять наиболее значимое<br>в перечне информации<br>оценивать практическую<br>значимость результатов<br>поиска; оформлять<br>результаты поиска                                                                                                                                                                                                                                                                            | алгоритмы выполнения<br>работ в профессиональной и<br>смежных областях; методы<br>работы в профессиональной<br>и смежных сферах;<br>структуру плана для<br>решения задач; порядок<br>оценки результатов решения<br>задач профессиональной<br>деятельности.                                            |
| ОК 02  | Планировать и реализовывать<br>собственное профессиональное и<br>личностное развитие                                                                                                                                                     | определять актуальности                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | номенклатура<br>информационных<br>источников, применяемых<br>в профессиональной                                                                                                                                                                                                                       |

|       |                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                     |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 03 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами                               | нормативно-правовой документации профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования | деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации                                                                                   |
| ОК 04 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством клиентами в ходе профессиональной деятельности                                                                         | содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования      |
| ОК 05 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей           | грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе                                                         | психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности                                                                 |
| ОК 06 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях                    | описывать значимость своей профессии эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях                                                                                                                          | особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений                                                                         |
| ОК 07 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности                                                           | соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии                                                                      | сущность гражданско-патриотической позиции общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по профессии                                                         |
|       |                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                               | правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения |
|       |                                                                                                                                  | применять средства информационных технологий для решения                                                                                                                                                      | роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы                                                                                  |

|       |                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       | Использовать средства Физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности. | профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| ОК 08 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке                                                                                                     | 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 объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы | современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности<br><br>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 чтения текстов профессиональной направленности |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере                                                                   | 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 коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею определять                                                                                                 | основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядка выстраивания презентаций; кредитных банковских продуктов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|  |  |                          |  |
|--|--|--------------------------|--|
|  |  | источники финансирования |  |
|--|--|--------------------------|--|

## **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 опiski, 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) нарезают 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 сахара распадается на глюкозу и фруктозу?
  - а) более кислым;
  - б) более сладким;
  - в) кисло-сладким.
6. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?
  - а) айву, яблоки, груши;
  - б) малину, землянику, мандарины, ананасы;
  - в) сливы, абрикосы, вишню.
7. В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 °С и выдерживают для настаивания?
  - а) 6...8 ч;
  - б) 8... 10 ч;
  - в) 10... 12 ч.
8. Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка?
  - а) быстро охладили;
  - б) не посыпали сахаром;
  - в) использовали много крахмала.
9. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?
  - а) крупного помола;
  - б) из обжаренных зерен;
  - в) мелкий.
10. Какова норма отпуска кофе натурального?
  - а) 50...75 г;
  - б) 75... 100 г;
  - в) 100... 150 г.
11. Как подают кофе по-венски?
  - а) с молочными пенками от топленого молока;
  - б) со взбитыми сливками;
12. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?
  - а) красящие;
  - б) дубильные;
  - в) алкалоид кофеин.
13. Что придает чаю аромат?
  - а) дубильные вещества;

- б) эфирное масло;
  - в) экстрактивные вещества.
  - 14. Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите?
    - а) резко ухудшается вкус;
    - б) приобретает неприятный запах;
    - в) резко изменяется цвет.
  - 15. В течение какого времени заваренный чай сохраняет вкус и аромат?
    - а) 15 мин;      б) 30 мин;      в) 1 ч.
  - 16. Какова норма сухого чая на 1 порцию?
    - а) 1...2 г;      б) 2 г;      в) 2...4 г.
- Вставьте пропущенные слова*
- 17. По температуре подачи сладкие блюда делятся на \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_.
  - 18. При варке киселей можно использовать \_\_\_\_\_, благодаря которому блюда имеют более нежную консистенцию и легче отделяются от стенок посуды.
  - 19. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?
    - а) добавить сок в конце варки;
    - б) быстро охладить;
    - в) посыпать поверхность киселя сахаром.
  - 20. Какая из перечисленных групп веществ обуславливает высокую пищевую ценность кофе?
    - а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.;
    - б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;
    - в) белки, жиры, минеральные вещества.

### Вариант № 2

- 1. Сколько крахмала используют для приготовления киселя средней консистенции?
  - а) 10...20 г;      б) 30...40 г;      в) 60...80 г.
- 2. Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась?
  - а) перекипел;
  - б) добавили много сока;
  - в) медленно охлаждали.
- 3. Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов?
  - а) все сразу и варят в течение 20...30 мин;
  - б) последовательно, учитывая продолжительность варки;
  - в) закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания.
- 4. Каковы масса и температура отпуска киселей?
  - а) 180 г,  $t \sim 20^\circ\text{C}$ ;      б) 200 г,  $t \sim 15^\circ\text{C}$ ;      в) 250 г,  $t = 8^\circ\text{C}$ .
- 5. Почему у киселя из ягод слабовыраженный вкус?
  - а) перекипел;
  - б) нарушили рецептуру;
  - в) кипятили сок.
- 6. Чем можно ароматизировать молочный кисель?
  - а) корицей;      б) ванилином;      в) майораном.
- 7. Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части непротертых фруктов?
  - а) переварить;
  - б) взбить;
  - в) протереть.
- 8. Как подготовить форму для охлаждения густого киселя?
  - а) смазать маслом;
  - б) сильно нагреть;
  - в) смочить водой, посыпать сахаром.
- 9. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?
  - а) добавить сок в конце варки;

- б) быстро охладить;
- в) посыпать поверхность киселя сахаром.
- 10. Какая из перечисленных групп веществ обуславливает высокую пищевую ценность кофе?
  - а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.;
  - б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;
  - в) белки, жиры, минеральные вещества.
- 11. Какова норма закладки молотого кофе на 1 порцию?
  - а) 6...8 г;
  - б) 5...6 г;
  - в) 10... 11 г.
- 12. Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском?
  - а) 5...8 мин;
  - б) 8... 10 мин;
  - в) 10...20 мин.
- 13. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды?
  - а) для улучшения вкуса;
  - б) для получения однородной массы;
  - в) для улучшения цвета.
- 14. Как подают кофе по-восточному?
  - а) с молочными пенками от топленого молока;
  - б) со взбитыми сливками;
  - в) в турке, не процеживая, с холодной кипяченой водой.
- 15. Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?
  - а) теряют аромат;
  - б) поглощают посторонние запахи;
  - в) разрушаются вкусовые вещества.
- 16. При какой температуре подают горячие напитки?
  - а) не ниже 100 °С;
  - б) не ниже 75 °С;
  - в) не ниже 65 °С.

*Вставьте пропущенные слова*

- 17. Желирующим веществом в киселях фруктовых является \_\_\_\_\_ крахмал, в киселях молочных \_\_\_\_\_ крахмал.
- 18. К горячим сладким блюдам относятся: \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_.
- 19. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?
  - а) крупного помола;
  - б) из обжаренных зерен;
  - в) мелкий.
- 20. Какова норма отпуска кофе натурального?
  - а) 50...75 г;
  - б) 75... 100 г;
  - в) 100... 150 г.

**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 фрэппе». Технология приготовления и подача.
2. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: бананы, виноград, клубника со взбитыми сливками.
3. Мороженое, оформление и подача.

#### Билет №3

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

#### Билет №4

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

#### Билет №5

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

#### Билет №6

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

**Билет №11**

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

**Билет №12**

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

**Билет №13**

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

**Билет №14**

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

**Билет №15**

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

**Билет №16**

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

**Билет №17**

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

**Билет №18**

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

**Билет №19**

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

**Билет №20**

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

**Билет №21**

1. Горячие сладкие блюда: шарлотка с яблоками. Технология приготовления 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 приготовления и подача.

2. Холодные сладкие блюда: кисели. Технология приготовления и подача.
3. Горячие сладкие блюда: банановый десерт. Технология приготовления и подача.

#### **Билет №23**

1. Горячие сладкие блюда: каша гурьевская. Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов. Технология приготовления и подача.
3. Горячие сладкие блюда: яблоки печеные. Технология приготовления 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, 2021 – 400 с.
- 4 Дубровская Н.И. Кулинария: лабораторный практикум. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2020 – 240 с.
- 5 Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. -9-е изд., стер. – М.: Академия, 2020 – 160 с.
- 6 Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю. Кулинария: контрольные материалы. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2021 – 208 с.
- 7 Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2020 – 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, 2021 – 288 с.
- 9 Электронный образовательный ресурс: «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (электронное приложение)» – М.: Академия, 2019
- 10 Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. -4-е изд., доп. – М.: Академия, 2019 – 336 с.
- 11 Козлова С.Н., Феденишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. -5-е изд., стер. – М.: Академия, 2020 – 192 с.
- 12 Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. -3-е изд., стер. – М.: Академия, 2020 – 64 с.
- 13 Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки. -3-е изд., стер. – М.: Академия, 2020 – 64 с.
- 14 Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2019 – 512 с.
- 15 Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар»: Рабочая тетрадь: В 4 ч. Часть 2 -2-е изд., стер. – М.: Академия, 2019 – 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)