МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ)
Колледж технологий и управления

Регистрационный № 24-25/43

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 04
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация специалист по поварскому и кондитерскому делу

Уровень ППССЗ *базовая*

Срок освоения ППССЗ 3 года 10 месяцев

Форма обучения очная

Общая трудоемкость 486 ч

Якутск 2025

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 №1565 (ред. от 03.07.2024).
- Учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ от «27» марта 2025 г. № 38.

Разработчик(и) РПД Местникова Мария Александровна, преподаватель
степень, звание, фамилия, имя, отчество

Председатель цикловой комиссии ТиЗ _____ /Сивцева Е.И./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания цикловой комиссии ТиЗ № 10 от «04» 04 2025 г.

Директор КТиУ _____ /Яковлева Н.М./
подпись фамилия, имя, отчество

«10» 04 2025 г.

Председатель МК КТиУ _____ /Ваганова В.Г./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания МК КТиУ № 04 от «10» 04 2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	4
2. Результаты освоения профессионального модуля	7
3. Структура и содержание профессионального модуля	9
4. Условия реализации рабочей программы профессионального модуля	16
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ РОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ, СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

1.1. Область применения программы.

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа ПМ) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

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;

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.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов.

уметь:

У.1 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;

У.2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

У.3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

У.4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

У.5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

У.6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

У.7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

З.1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

З.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

З.3 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

З.4 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

З.5 актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;

З.6 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;

З.7 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

З.8 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 486 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 486 часов, включая:

аудиторной учебной работы обучающегося – (обязательных учебных занятий) 342 часов;

учебной и производственной практики – 144 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
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;
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.
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных

ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	**Наименования разделов профессионального модуля***	**Всего часов** *(макс. учебная нагрузка и практики)*	**Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)**					**Практика**	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			**внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа**		**учебная,** часов	**Производственная,** часов *(если предусмотрена рассредоточенная практика)*
			всего, часов	**в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,** часов	в т.ч., курсовая проект (работа)*, часов	**всего,** часов	в т.ч., курсовой проект (работа)*, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 01-08, ПК 4.1-4.6	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	**144**	**144**	90	-	-	-	-	-
	МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	**180**	**180**	72	-	-	-	-	-
	УП.04.01 Учебная практика	**36**	**36**					36	
	ПП 04.01 Производственная практика	**108**	**108**						108
	Квалификационный экзамен	**18**	**18**					-	-
	Всего:	**486**	**486**	**162**	**-**	**-**	**-**	**36**	**108**

*Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций

3.2. Содержание профессионального модуля 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия обучающихся	Объем часов	В том числе часы по практической подготовке, (указать кол-во часов)	Уровень освоения
1	2	3	4	5
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		**144**		
		54	**90**	
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		**36**	**54**	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	Лекция №1 Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента	4		1
	Лекция №2 Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	6		1
	Практическое занятие №1 Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.		18	2
Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и	Лекция №1 Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	4		1
	Лекция №2 Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции	4		1
	Лекция №3 Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков	4		1

горячих десертов, напитков				
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Лекция №1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	6		1
	Лекция №2 Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос	4		1
	Лекция №3 Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	4		1
	Практическое занятие №1 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		12	2
	Практическое занятие №2 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		12	2
	Практическое занятие №3 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.		12	2
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента		**18**	**36**	
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	Лекция №1 Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.	4		1
	Лекция №2 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при	4		1

	одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов			
	Практическое занятие №1 Расчет количества сырья для приготовления холодных десертов сложного ассортимента		12	2
	Лекция №3 Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента	4		1
	Практическое занятие №2 Расчет количества сырья для приготовления холодных десертов сложного ассортимента		12	2
	Лекция №4 Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП)	6		1
	Практическое занятие №3 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.		12	2
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		**180**		
		72	**108**	
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		**72**	**72/36**	

Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Лекция №1 Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.	8		1
	Лекция №2 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	8		1
	Лекция №3 Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента	8		1
	Лекция №4 Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	12		1
	Практическая работа 1 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		6	2
	Практическая работа 2 Разработка ассортимента и нормативно – технологической документации ассортимент холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа предприятия, специализации и вида приема пищи. Составление технико-технологических карт на горячие сложные десерты. Расчет себестоимости продукции горячих сложных десертов		6	2
	Практическая работа 3 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,		6	2

	кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			
	Практическая работа 4 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		6	2
	Практическая работа 5 Технология приготовления: натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых, ягодных и шоколадных салатов. Технология приготовления: парфе, Технология приготовления: бланманже, мороженого. Технология приготовления: желе из свежих ягод, фруктов, Технология приготовления: желе из молока, Технология приготовления: мусс яблочный (на манной крупе). Технология приготовления самбук, террин. Технология приготовления: тирамису, чизкейка, Рулета фило с фруктами», «Панакота», «Крема-карамели. Технология приготовления: пудинг творожный, суфле фруктовое, ягодное, шоколадный фондю (с фруктами), овощные кексы.		6	2
	Практическая работа 6 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		6	2
Тема 3.2 Приготовление, хранение холодных и горячих десертов сложного ассортимента	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже)		6	2
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами).		6	2
	Лабораторная работа 3 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни).		6	2
	Лабораторная работа 4 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (воздушного пирога, пудинга, кекса).		6	2
	Лабораторная работа 5 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).		6	2

	Лабораторная работа 6 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента		6	2
Тема 3.3 Декорирование сложных горячих и холодных десертов	Лекция 1 Декорирование сложных холодных и горячих десертов элементами молекулярной кухни	6		1
	Лекция 2 Декорирование сложных холодных и горячих десертов с соусами	4		1
	Лекция 3 Декорирование сложных холодных и горячих десертов велюром, кремером, аэрографом	4		1
	Практическая работа 1 Расчет количества сырья для заданного количества порция. Составление технологических карт.		8	2
	Практическая работа 2 Расчет количества сырья для заданного количества порция. Составление технологических карт.		8	2
	Практическая работа 3 Расчет количества сырья для заданного количества порция. Составление технологических карт.		8	2
Тема 3.4 Контроль качества и безопасности сложных холодных и горячих десертов	Лекция 1 Организация контроля на предприятиях общественного питания	6		1
	Лекция 2 Нормативное обеспечение контроля качества и безопасности продукции	6		1
	Лекция 3 Метод органолептической оценки продукции общественного питания	4		1
	Лекция 4 Требования и основные критерии оценки качества сложных холодных и горячих десертов	6		1
	Практическая работа 1 Критерии оценки при проведении органолептического анализа		6	2
	Практическая работа 2 Особенности условий хранения десертов		6	2
	Всего	**126**	**198**	
	Учебная и производственная практика		**144**	
	Квалификационный экзамен		**18**	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

№ п\п	Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Кабинет №2.216 Мастерская. Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков).	**Оборудование:** 1) проектор BENG-1 шт.(переносной) 2) ноутбук Lenovo - 1 шт. 3)стол производственный – 10шт, 4) подставка нержавеющая под параконвектомат – 1шт, 5) параконвектомат – 1шт; 6) весы настольные электронные – 3 шт; 7) плита индукционная (1 конфорочная) – 3 шт, 8) планетарный миксер – 3 шт, 9) шкаф холодильный – 3 шт, 10) стеллаж 4 – уровневый – 4 шт; 11) моечная ванна – 6шт; 12) расстоечный шкаф – 1шт. **Инвентарь:** гастроемкость GN 1/1,1/2,1/4, набор кастрюль, сотейник с ручкой, сковорода, сковорода с двумя ручками, гриль сковорода, набора разделочных досок (желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая), венчик, миска, таз пластмассовый, миска нерж сталь21см, миска коническая нерж сталь 2,5 24см, миска нерж сталь 22см ммиска нерж сталь 20см, миска нерж сталь 18см, миска нерж сталь 16см, нож филейный гибкий 16см, нож для рыбы гибкий 17см, нож поварской 20см, нож для очистки овощей 8см, терка. сито с ручкой нерж сталь 25см, скалка металлическая, силиконовые кисти, силиконовые лопатки, нож для пиццы, половники на 250мл и на 500мл, ножницы, тарелка белая глубокая, тарелка белая плоская, корзина для мусора. **Учебная мебель:** рабочее место преподавателя.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

№	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Основная литература			
1	Данильченко С.А.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов	Кнорус. Москва 2024
Дополнительная литература			
1	Сологубова Г. С.	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	ЭБС Юрайт 2025

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

№	Наименование
1	Сайт Научной библиотеки АГАТУ https://agatu.ru/lib/
2	Электронная обучающая оболочка на сайте АГАТУ: Moodle https://sdo.agatu.ru/
3	Доступ к электронным ресурсам издательств «ЮРАЙТ» и «Лань», «Научно-издательский центр ИНФРА-М», договор на оказание услуг по предоставлению доступа к ЭБС

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата
ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. ПК 4.6.	У.1 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; У.2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У.3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У.4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования,	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии - Адекватность, оптимальность

	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; У.5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У.6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У.7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме.
	З.1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; З.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; З.3 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; З.4 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; З.5 актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; З.6 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; З.7 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; З.8 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов,	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме.

	напитков	

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»
Колледж технологий и управления

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по профессиональному модулю
04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
для обучающихся по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Якутск 2025 г.

Фонд оценочных средств профессионального модуля разработан в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 №1565 (ред. от 03.07.2024).
- Учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ от «27» марта 2025 г. № 38.

Разработчик(и) Местникова Мария Александровна – преподаватель

Фонд оценочных средств профессионального модуля 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания одобрен цикловой комиссией технологии и зоотехнии от «04» апреля 2025 г., протокол №10.

Председатель ЦК ТиЗ_____ _____ /Сивцева Е.И./
подпись фамилия, имя, отчество

Фонд оценочных средств учебной дисциплины рассмотрен и рекомендован к использованию в учебном процессе на заседании методической комиссии Колледжа технологий и управления по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Председатель методической комиссии КТиУ _____ /Ваганова В.Г./

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Таблица 1

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)[1]	**Формируемые компетенции[1]**	**Наименование темы[2]**	**Уровень освоения Темы[2]**	**Наименование контрольно-оценочного средства**	
				Текущий контроль[3]	**Промежуточная аттестация[4]**
1	2	3	4	5	6
У.1 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	ОК 01-ОК 08 ПК 4.1 – ПК 4.6	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	1,2	тесты, вопросы, задачи для решения	Экзамен
У.2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности	ОК 01-ОК 08 ПК 4.1 – ПК 4.6				
У.3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям У.4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического	ОК 01-ОК 08 ПК 4.1 – ПК 4.6				

оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами					
У.5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	ОК 01-ОК 08 ПК 4.1 – ПК 4.6				
У.6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	ОК 01-ОК 08 ПК 4.1 – ПК 4.6				
У.7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	ОК 01-ОК 08 ПК 4.1 – ПК 4.6				
З.1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания	ОК 01-ОК 08 ПК 4.1 – ПК 4.6				

3.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	ОК 01-ОК 08 ПК 4.1 – ПК 4.6				
3.3 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных	ОК 01-ОК 08 ПК 4.1 – ПК 4.6				
3.4 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных	ОК 01-ОК 08 ПК 4.1 – ПК 4.6				
3.5 актуальные направления в приготовлении десертов и напитков	ОК 01-ОК 08 ПК 4.1 – ПК 4.6				
3.6 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков	ОК 01-ОК 08 ПК 4.1 – ПК 4.6				

3.7 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;	ОК 01-ОК 08 ПК 4.1 – ПК 4.6				
3.8 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков	ОК 01-ОК 08 ПК 4.1 – ПК 4.6				

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате аттестации профессиональной модули осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общий компетенций.

Таблица 2

Компетенции	**Результаты обучения**	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
	Знает:		
ОК 01-ОК 08 ПК 4.1 – ПК 4.6	3.1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки - Соответствие требованиям	тестирование, контрольная работы, экзамен
ОК 01-ОК 08 ПК 4.1 – ПК 4.6	3.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними		
ОК 01-ОК 08 ПК 4.1 – ПК 4.6	3.3 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных		
ОК 01-ОК 08 ПК 4.1 – ПК 4.6	3.4 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих		

	десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных	инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме	
ОК 01-ОК 08 ПК 4.1 – ПК 4.6	З.5 актуальные направления в приготовлении десертов и напитков		
ОК 01-ОК 08 ПК 4.1 – ПК 4.6	З.6 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков		
ОК 01-ОК 08 ПК 4.1 – ПК 4.6	З.7 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты		
ОК 01-ОК 08 ПК 4.1 – ПК 4.6	З.8 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков		
	Умеет:		
ОК 01-ОК 08 ПК 4.1 – ПК 4.6	У.1 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		
ОК 01-ОК 08 ПК 4.1 – ПК 4.6	У.2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности		
ОК 01-ОК 08 ПК 4.1 – ПК 4.6	У.3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям У.4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных		

	приборов в соответствии с инструкциями и регламентами		
ОК 01-ОК 08 ПК 4.1 – ПК 4.6	У.5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных		
ОК 01-ОК 08 ПК 4.1 – ПК 4.6	У.6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ		
ОК 01-ОК 08 ПК 4.1 – ПК 4.6	У.7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции		

2.1. Оценка освоения учебной дисциплины
2.1.1. Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по профессиональному модулю 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Таблица 3

Перечень объектов контроля и оценки

Результаты обучения	**Основные показатели оценки результата**	**Оценка (да/нет)**
Знает:		
З.1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.	да
З.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,	да
З.3 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных	полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	да

З.4 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных	-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий. Правильное выполнение заданий в полном объеме	да
З.5 актуальные направления в приготовлении десертов и напитков		да
З.6 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков		да
З.7 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты		да
З.8 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков		да
Умеет:		Да/нет
У.1 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	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий. Правильное выполнение заданий в полном объеме	да
У.2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности		да
У.3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям У.4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами		да
У.5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных		да
У.6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ		да
У.7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции		да

Критерии оценивания:

Оценка компетенции производится по интегральной оценке ОПОР. Каждый ОПОР оценивается 1 или 0, сумма этих оценок дает оценку компетенции: «да» или «нет». Уровень оценки компетенций производится суммированием количества ответов «да» в процентном соотношении от общего количества ответов.

Для перевода баллов в оценку применяется универсальная шкала оценки образовательных достижений

Таблица 3

Универсальная шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности	**Оценка уровня подготовки**	
	оценка компетенций обучающихся	**оценка уровня освоения дисциплин;**
90 ÷ 100	высокий	*отлично*
70 ÷ 89	продвинутый	*хорошо*
50 ÷ 69	пороговый	*удовлетворительно*
менее 50	не освоены	*неудовлетворительно*

2.2.Матрица оценок образовательных достижений обучающихся

2.2.1. Оценка достижений обучающихся по результатам дифференцированного зачета

Группа ПКД-9

	Компетенции ОК 01-ОК 08 ПК 4.1 – ПК 4.6															*Оценка компетенции****
*Умения и знания**	*У1*	*У2*	*У3*	*У4*	*У5*	*У6*	*У7*	*З1*	*З2*	*З3*	*З4*	*З5*	*З6*	*З7*	*З8*	
Величина баллов **	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	*отлично*
Ф.И.О. обучающегося																

90 – 100 %	*высокий*	*отлично*
70 – 89 %	*продвинутый*	*хорошо*
50 – 69 %	*пороговый*	*удовлетворительно*
менее 50 %	*не освоены*	*неудовлетворительно*

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Для оценивания компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

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;

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.

3.1.Типовые задания для текущего контроля

Тестовый контроль
Вариант 1

1. К желированным взбитым блюдам относятся:
а) муссы, самбуки, кисели;
б) муссы, самбуки, желе;
в) муссы, самбуки, кремы;
г) муссы, самбуки, сливки.

2. Для приготовления густых киселей берут крахмала…
а) 100 г на 1 кг киселя;
б) 30 г на 1 кг киселя;
в) 50 г на 1 кг киселя;
г) 80 г на 1 кг киселя.

3. Ягодный сок и пюре вводят в кисели в сыром виде, чтобы сохранить в них витамин…
а) А;
б) С;
в) В;
г) Е.

4. Мозаичное желе представляет собой…
а) застывшее желе разных цветов нарезают, смешивают, кладут в формочки и заливают светлым желе;
б) желе с наполнителями: ягоды, дольки цитрусовых;
в) желе из нескольких слоев;
г) желе одноцветное в формочках с украшениями.

5. Чем отличается мусс от желе?
а) добавляются желтки и растираются;
б) добавляются белки и взбиваются;
в) взбивается охлажденный сироп с желатином;
г) взбивается охлажденный сироп со сливками.

6. Для кремов: ванильный, шоколадный, кофейный берут сливки:
а) 20 % жирности;
б) 36 % жирности;
в) 35 % жирности;
г) 10 % жирности.

7. Температура подачи горячих сладких блюд:
а) 45°С;
б) 55°С;
в) 65°С;
г) 40°С.

8. К желированным сладким блюдам относятся:
а) компоты, кисели, самбуки, желе;
б) кисели, муссы, желе, свежие фрукты;
в) кремы, желе, муссы, самбуки, кисели;
г) суфле, кремы, желе, самбуки, компоты.

9. Что такое фламбирование?
а) приготовление пищи в условия естественного огня (поджигание);
б) запекание;
в) варка, не допускающая кипения;
г) жарка основным способом.

10. Температура подачи горячих сладких блюд:
а) 45°С;
б) 55°С;
в) 65°С;
г) 40°С.
11. В чем заключается особенность подачи кофе гляссе?
а) при подачи кладут взбитые сливки;
б) при подаче в стакан кладут пенку, снятую с молока;
в) охлаждают и в бокал кладут шарики мороженого;
г) охлаждают и в бокал кладут пищевой лед.
12. Какие продукты необходимы для приготовления пудинга сухарного?
а) сухари, сливки, цукаты, сахар, сливочное масло;
б) сухари, молоко, яйца, изюм, сахар, масло сливочное;
в) яйца, орехи, масло сливочное, черствый батон, сметана;
г) белки яиц, молоко, сухари, сухарная пудра, масло сливочное.
13. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающие действие на нервную систему человека?
а) красящие;
б) дубильные;
в) кофеин;
г) эфирное масло.
14. Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском?
а) 5-8 мин.;
б)8-10 мин.;
в) 10-20 мин.;
г) 20-30 мин.
15. Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?
а) разрушаются эфирные вещества;
б) поглощают посторонние запахи;
в) разрушаются вкусовые вещества;
г) разрушается кофеин.
16. Укажите последовательность операций при приготовлении мусса яблочного на манной крупе:
1) яблоки протирают, смешивают с отваром;
2) добавляют сахар, лимонную кислоту и доводят до кипения;
3) яблоки нарезают и варят;
4) отвар процеживают;
5) тонкой струйкой вводят манную крупу и варят 15-20 мин;
6) взбивают до образования пенообразной массы;
7) охлаждают до 40°С;
8) раскладывают в формы и охлаждают.
17. Укажите последовательность операций при приготовлении мусса клюквенного:
а) взбивают, пока не образуется пышная устойчивая масса;
б) клюкву перебирают, промывают и ошпаривают. Растирают, затем отжимают сок;
в) в жидкое желе, прекратив нагрев, вливают ранее отжатый сок;
г) осуществляют отпуск;
д) отвар процеживают и добавляют в него сахар;
е) желатин заливают холодной кипяченной водой, оставляют для набухания;
ж) вводят желатин в горячий отвар, растворяют его;
з) мезгу закладывают в кипящую воду.
18. Подберите сырье для приготовления и отпуска яблок в сиропе:
1) консервированные плоды;

2) яблоки;
3) белок яйца;
4) чернослив;
5) красное вино;
6) сахар;
7) сметана;
8) масло сливочное;
9) мята;
10) крахмал;
11) сливки
12) лимонная кислота;
13) лавровый лист;
14) вода.

19. Из предложенного набора продуктов выберите продукты для приготовления блюд:

А. Яблоки в тесте жареные	Наименование продукта	**Б. Гренки с плодами и ягодами**
	1. Хлеб пшеничный	
	2. Яйца	
	3. Яблоки	
	4. Сметана	
	5. Сахар	
	6. Молоко	
	7. Маргарин	
	8. Соль	
	9. Кулинарный жир	
	10. Плоды и ягоды консервированные	
	11. Мука пшеничная	
	12. Рафинадная пудра	

20. Подберите сырье для приготовления и отпуска гренок с плодами и абрикосовым соусом:

1) яйца;
2) лимонный сок;
3) сливки;
4) молоко;
5) курага;
6) сыр маскарпоне;
7) сметана;
8) сахар;
9) маргарин;
10) шоколад;
11) винный уксус;
12) плоды консервированные;
13) хлеб пшеничный;
14) вода

Вариант 2

1. При отпуске кремы: ванильный, шоколадный, кофейный можно поливать...
а) сметаной, либо сиропом кофейным или шоколадным;
б) сливками, либо сиропом кофейным или шоколадным;
в) сладким соусом, либо сиропом кофейным или шоколадным;
г) молоком, либо сиропом кофейным или шоколадным.
2. Для полужидких (жидких) киселей берут крахмала...
а)80 г на 1 кг киселя;
б) 50 г на 1 кг киселя;
в) 30 г на 1 кг киселя;
г) 100 г на 1 кг киселя.
3. Самбук – разновидность…
а) киселя;
б) крема;
в) желе;
г) мусса.
4. Многослойное желе представляет собой…
а) застывшее желе разных цветов нарезают, смешивают, кладут в формочки и заливают светлым желе;
б) желе с наполнителями: ягоды, дольки цитрусовых;
в) желе из нескольких слоев разного цвета;
г) желе одноцветное в формочках с украшениями.
5. Чем отличается самбук от мусса?
а) добавляются желтки и растираются;
б) добавляются белки и взбивается;
в) взбивается охлажденный сироп с желатином;
г) взбивается охлажденный сироп со сливками.
6. Для кремов: ванильный, шоколадный, кофейный берут…
а) яично-сметанную смесь;
б) яично-молочную смесь;
в) яично-сахарную смесь;
г) яично-ванильную смесь.
7. Температура подачи мороженого:
а) 4-6°С;
б) 10-14°С;
в) 8-10°С;
г) 0-2°С.
8. Как подразделяют кисели по консистенции?
а) густые, полугустые, жидкие;
б) жидкие, густые, полужидкие;
в) густые, средней густоты, полужидкие;
г) жидкие, полугустые, нормальной консистенции.
9. Как называется посуда для приготовления фондю?
а) кокильница;
б) кокотница;
в) какелон;
г) кастрюля.
10. К горячим сладким блюдам относятся:
а) гренки с плодами, шарлотка с яблоками, пудинг сухарный, парфе;
б) пудинг рисовый, яблоки в тесте, каша гурьевская;
в) суфле, блинчики с вареньем, пудинг рисовый, крем ванильный из сметаны;

г) пудинг манный, яблоки в тесте, каша гурьевская, самбук.

11. Из какой крупы готовят гурьевскую кашу?

а) рисовая;
б) овсяная;
в) манная;
г) гречневая.

12. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток?

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

13. Что придает чаю аромат?

а) дубильные вещества;
б) эфирное масло;
в) экстрактивные вещества;
г) кофеин.

14. Какая из перечисленных групп веществ обуславливает высокую пищевую ценность кофе?

а) белки, жиры, углеводы;
б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;
в) белки, жиры, минеральные вещества;
г) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д..

15. 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;
г) для улучшения аромата.

16. Соотнесите подачу кофе:

1) кофе по-венски; 2) кофе гляссе; 3) кофе по-восточному; 4) кофе по-варшавски.

а) в стакан сверху кладут взбитые сливки с сахарной пудрой; б) при подаче кладут пенку, снятую с молока; в) в бокале подают холодную воду; г) в бокал кладут шарик мороженого.

17. Укажите последовательность операций при приготовлении самбука:

а) желатин замачивают в воде для набухания и прогревают до растворения;
б) раскладывают самбук в порционныекреманки и охлаждают;
в) при взбивании вводят растопленный желатин;
г) смесь взбивают;
д) оформляют и осуществляют отпуск. Отдельно подают сладкий соус;
е) добавляют йогурт;
ж) в мягкую творожную массу добавляют сахар;
з) аккуратно вводят белки и перемешивают.

18. Подберите сырье для приготовления и отпуска мороженого «Сюрприз»:

1) мука;
2) яйца;
3) сыр маскарпоне;
4) пломбир;
5) сахарная пудра;
6) сахар;
7) сметана;
8) плоды консервированные;
9) шпинат;
10) сметана;

11) сливки
12) лимонная кислота;
13) сироп консервированного компота;
14) вода.

19. Из предложенного набора продуктов выберите продукты для приготовления блюд:

19. Из предложенного набора продуктов выберите продукты для приготовления блюд:

А. Яблоки в тесте жареные	Наименование продукта	**Б. Гренки с плодами и ягодами**
	1. Хлеб пшеничный	
	2. Яйца	
	3. Яблоки	
	4. Сметана	
	5. Сахар	
	6. Молоко	
	7. Маргарин	
	8. Соль	
	9. Кулинарный жир	
	10. Плоды и ягоды консервированные	
	11. Мука пшеничная	
	12. Рафинадная пудра	

20. Подберите сырье для приготовления и отпуска чизкейка из сыра маскарпоне:
1) мука;
2) яйца;
3) грецкие орехи;
4) сливки;
5) сахар;
6) сыр маскарпоне;
7) руккола;
8) томатное пюре;
9) винный уксус;
10) желатин;
11) соль;
12) сливочное масло;
13) молоко;
14) шоколад.

Ответы:

№ вопроса	ответ	балл	№ вопроса	ответ	балл
1 вариант			2 вариант		
1	В	1	1	В	1
2	Г	1	2	В	1
3	Б	1	3	Г	1
4	А	1	4	В	1
5	В	1	5	Б	1
6	В	1	6	Б	1
7	Б	1	7	А	1
8	В	1	8	В	1
9	А	1	9	В	1

10	Б	1	10	Б	1
11	В	1	11	В	1
12	Б	1	12	А	1
13	В	1	13	Б	1
14	А	1	14	Б	1
15	Б	1	15	Б	1
16	3,4,1,2,5,7,6,8	2	16	1а, 2г, 3в, 4б	2
17	б, з, д, е, ж, в, а, г	2	17	а, ж, е, г, в, з, б, д	2
18	2, 5, 6, 9, 12, 14	2	18	1, 2, 4, 5, 6, 8, 13	2
19	а-2,3,4,5,6,8,9,11,12 б-1,2,5,6,7,10	2	19	а-1,2,6,9,10 б-1,2,4,5,6	2
20	1,4,5,8,9,12,13,14	2	20	1,2,4,5,6,10,12,14	2

Критерии оценок тестовой работы:
21-25 – отметка «Отлично»
14-18 – отметка «Хорошо»
10-13 – отметка «Удовлетворительно»
Менее 10 – отметка «Неудовлетворительно».

Примерные задания для контрольной работы

1. СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД

Построение и порядок пользования

Сборник рецептур блюд является основным нормативным документом для определения потребности и расхода сырья, выхода готовых блюд и изделий.

В настоящее время действуют несколько сборников рецептур для предприятий, обслуживающих различные контингенты потребителей для ресторанов и открытия столовых, для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях, диетического питания, питания школьников.

Основное содержание сборника рецептуры. Нормы вложения на большую часть продуктов в рецептурах даны в граммах. Исключение составляют яйца, на которые нормы даны в штуках и граммах. Многие продукты: мясо, птица, рыба, овощи, на предприятиях общественного питания подвергаются первичной (холодной) и тепловой обработке. Для них в рецептурах дается две или три нормы в соответствии с различной стадией обработки.

В графе «Брутто» указывается масса необработанных продуктов:

В графе «Нетто» указывается масса обработанных продуктов: мясо, разделанное на крупнокусковые или мелкокусковые полуфабрикаты, овощи – очищенные.

В строке «масса полуфабриката»: указывается общая масса основных и дополнительных продуктов. Продукты израсходованы на изготовление: печени, мяса, рыбы панированные, масса фарша для изготовления котлет и биточков.

В конце рецептуры указывается выход блюд и готового изделия в целом. На некоторые холодные закуски и на вторые блюда нормы вложения продуктов установлены на выходные порции.

Нормы вложения продуктов в рецептурах установлены в двух или трех вариантах. По первому варианту предусмотрены повышенные нормы мяса, рыбы, птицы, масла, яиц и других дорогостоящих продуктов. Если блюдо готовят по первому варианту, цена его будет выше. По второму и третьему вариантам увеличивается норма вложения недорогих продуктов, таких как картофель, овощи, жиры, крупы, что позволяет обеспечить соответствующую калорийность и выход блюд.

При выборе варианта следует учитывать спрос. Право определять вариант рецептуры предоставляется руководителю предприятия вышестоящей организации.

В общественном питании отходы при холодной обработке и потери при тепловой обработке нормируются.

Ряд продуктов имеет непостоянные нормы отходов при холодной обработке: для картофеля, моркови и свеклы они зависят от периода года, для мяса от категории упитанности.

Расчеты при приготовлении сладких блюд

В группу сладких блюд входят свежие и быстрозамороженные плоды, ягоды, компоты, кисели, желе, муссы, самбуки, кремы, пудинги и другие. Для их приготовления используют сахар, плоды, ягоды, орехи, плодово-ягодные соки, экстракты, сиропы, а также яйца, молоко, сливки и крупяные продукты.

При расчете количества продуктов, необходимого для приготовления сладких блюд, следует обращать внимание на указанный в рецептуре выход готового изделия. Это необходимо в связи с тем, что часть рецептур составлена из расчета на 1 кг готового изделия, а часть – из расчета на выход одной порции. Для расчета сырья на определенное число порций необходимо произвести пересчет, принимая вес порций киселей и компотов 150 и 200 г; для желе, муссов и самбуков – 100, 150 и 200 г; для кремов 75, 100 и 125 г; для мороженого 100, 150 и 200 г.

Существуют следующие основные типы технологических задач (ПРИЛОЖЕНИЕ 1)

Решение задачи целесообразно оформить в виде таблицы, в которую записать номер рецептуры по Сборнику рецептур, наименование сырья, массу сырья в кг (брутто, нетто) по Сборнику рецептур (т.е. на 1 кг готовой продукции) и массу сырья на заданное количество продукции (порций).

При этом норму отходов определяют по таблицам сборников рецептур.

При отсутствии на предприятии отдельных продуктов, предусмотренных в рецептурах, допускается замена.

Для определения наименования и массы заменяющего продуктов пользуются таблицей «Нормы взаимозаменяемости продуктов при изготовлении блюд.

Ответственность за соблюдение норм вложения продуктов возлагается на повара. Производя первичную и тепловую обработку продуктов, повар должен обеспечить соответствующий выход отдельных продуктов и блюда в целом.

2. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технологическая карта – является ведомственным техническим документом, составленным для работников производства (поваров, кондитеров) с целью обеспечения правильности проведения технологического процесса, выпуска продукции высокого качества и облегчения расчетов количества сырья и полуфабрикатов, требуемых для приготовления продукции.

В рецептуре указывают наименование продуктов, нормы расхода продуктов брутто и нетто на одну или более порций, или на один или более килограммов, выход (массу нетто) п\ф и продукции общественного питания (кулинарных п\ф, блюд, кулинарных, булочных и мучных кондитерских изделий).

3. ТЕХНИКО- ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Технико-технологические карты (ТТК) разрабатываются на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия, вырабатываемые и реализуемые только в данном предприятии (на продукцию, поставляемую другими предприятиями ТТК не действуют). (ПРИЛОЖЕНИЕ 3)

Утверждаются технико-технологические карты руководителем предприятия.

Срок действия технико-технологических карт определяется предприятием.

Технология приготовления блюд и кулинарных изделий, содержащаяся в технико-технологических картах должна обеспечивать соблюдение показателей и требований безопасности, установленных действующими нормативными актами.

Согласно ГОСТ 31987 – 2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» Технико-технологическая карта включает в себя:

- наименование изделия и область применения технико-технологической карты;
- перечень сырья, применяемого для изготовления блюда (изделия);

- требования к качеству сырья;
- нормы закладки сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабриката и готового изделия;
- описание технологического процесса приготовления;
- требования к оформлению, подаче, реализации и хранению;
- показатели качества и безопасности;
- показатели пищевого состава и энергетической ценности.

В разделе «Наименование изделия. Область применения» указывается точное название изделия, которое не подлежит изменению без утверждения. В этом же разделе конкретизируется перечень предприятий (филиалов), подведомственных предприятий, которым дано право производства и реализации данного изделия.

В разделе «Перечень сырья» указываются все виды продуктов, необходимых для приготовления данного изделия, с указанием нормативной документации, в соответствии с которой они произведены (ГОСТ, ОСТ, ТУ, сертификаты соответствия).

В разделе «Требования к качеству сырья» в обязательном порядке делается запись о том, что продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного изделия, должны соответствовать требованиям нормативных документов (ГОСТы, ОСТы, ТУ) и иметь сертификат соответствия и удостоверение качества.

В разделе «Нормы закладки сырья» указываются нормы закладки продуктов брутто и нетто на 1, 10, 100 и более порций, выход полуфабрикатов и готовой продукции. В данном разделе должны быть указаны основные характеристики сырья и полуфабрикатов: кондиция, термическое состояние, степень обработанности.

В разделе «Технологический процесс» содержится подробное описание технологического процесса приготовления изделия, при этом особо выделяются режимы холодной и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность изделия, а также применение пищевых добавок, красителей и др.

В разделе «Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению» должны быть отражены особенности оформления и правила подачи изделия, требования к порядку реализация кулинарной продукции, условия, сроки реализации и хранения, а при необходимости и условия транспортирования в соответствии с ГОСТом Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия», Санитарными правилами для предприятий и Условиями и сроками хранения особо скоропортящихся продуктов.

В разделе «Показатели качества и безопасности» указываются органолептические показатели изделия: вкус, цвет, запах, консистенция, а также физико-химические и микробиологические показатели влияющие на безопасность блюда (изделия), в соответствии с приложениями к ГОСТу Р 50763-95 «Общественное питание, кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

В Разделе «Пищевая и энергетическая ценность» указываются данные о пищевой и энергетической ценности изделия, которые определяются по таблицам справочника «Химический состав российских пищевых продуктов».

Расчет пищевой и энергетической ценности новых блюд (изделий)

Энергетическая ценность суточного рациона питания должна соответствовать суточному расходу энергии человека. Она измеряется в килокалориях.

Расчет пищевой ценности (содержания белков, жиров, углеводов) производится по таблицам справочника «Химический состав российских пищевых продуктов», в которых указано содержание белков, жиров, углеводов в 100 граммах съедобной части продукта (сырья). Расчетным путем определяют количество белков, жиров, углеводов, содержащееся в каждом из продуктов (по графе «нетто»), входящих в рецептуру блюда. Данные по содержанию в каждом продукте белков, жиров и углеводов умножают на коэффициенты усвояемости, равные для белков – 84,5%; жиров – 94%; углеводов – 95,6%.

Расчет пищевой энергетической ценности блюда (изделия) представлен ниже:

Расчет калорийности «Десерт»

Наименование продуктов	Масса нетто 1 порции, гр	на 100 грамм			на 1 порцию		
		Белки, г	Жиры, г	углеводы, г	Белки, г	Жиры, г	углеводы, г
Итого					X	X	X
Итого с учётом КУ					X	X	X

Количество белков, жиров и углеводов, с учетом коэффициента их усвояемости вычисляется по формулам:

- для белков: Б(Ку)=∑Б*84,5/100;
- для жиров: Ж(Ку)=∑Ж*94/100;
- для углеводов: У(Ку)=∑У*95,6/100.

Где Б(Ку), Ж(Ку), У(Ку) – белки, жиры и углеводы, с учетом коэффициента их усвояемости, соответственно.

∑Б, ∑Ж, ∑У – Сумма белков, жиров и углеводов всех продуктов, входящих в блюдо.

Энергетическую ценность блюда определяют, умножая количество усвояемых белков, жиров и углеводов на соответствующие коэффициенты энергетической ценности, равные для белков – 4; для жиров – 9; для углеводов – 4 ккал/г.

ЭЦ = Б(Ку)*4+Ж(Ку)*9+У(Ку)*4,

Где ЭЦ – энергетическая ценность.

4. КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТА

Это документ для расчёта себестоимости и цены блюда.

Хотя Роспотребнадзор и налоговая инспекция не проверяют эти карточки (в отличии от технологических карт), они необходимая составляющая бизнес-процессов в общепите.

Именно в калькуляционной карте отражается стоимость каждого ингредиента и итоговая себестоимость блюда, указывается наценка и цена продажи. Карта помогает отслеживать и анализировать, насколько каждое блюдо прибыльно для заведения.

Обычно составлением калькуляционных карт и их проверкой занимается бухгалтер-калькулятор. Так называют специалиста в ресторанной сфере, который ведёт расчёт стоимости блюд и их наценки. Но бывает и так, что это делают заведующий производством или шеф-повар.

Раньше калькуляцию оформляли и считали вручную, сейчас это делается автоматически в системах учета для ресторанного бизнеса.

Калькуляционная карта по форме ОП-1 заполняется на основании данных из технологической карты — документа, где содержится рецептура и выход блюда.

Технологическую и калькуляционную карты оформляют на все блюда и полуфабрикаты. Различие в том, что тех.карта содержит технологию изготовления блюда без расчёта финансов и используется работниками кухни. Калькуляционная — показывает затраты на приготовление блюда и прибыль, она нужна бухгалтерам и руководству.

Важно! Если в каком-то пункте тех.карты вы допустили ошибку, то неверные данные пойдут и в калькуляционную карту, что отразится на всех расчётах и прибыли заведения. Также убедитесь, что номер калькуляционной карты совпадает с номером тех.карты.

Практическое занятие №1

1. Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.

Задания:

Задача 1.

На предприятие поступили фрукты: бананы массой 1,5 кг. Необходимо составить технологическую карту и произвести расчёт массы Брутто, Нетто для приготовления сложного холодного десерта «Бананы со сливками или молоком». Определить, сколько порций можно приготовить и выписать продукты для расчетного количества порций.

Произвести замену молока цельного на молоко сухое обезжиренное.

Выход порции 200 г. (Рецептура 856, 2 колонка.)

Задача 2.

Рассчитать сложный горячий десерт «Яблоки печеные», если имеется яблоки весом 25 кг, Необходимо определить Массу брутто, массу Нетто на 1 порцию, произвести расчет, на расчетное количество порций, для приготовления десерта. Составить технологическую карту на 1 порцию и на данное количество порций. Выход порции киселя 140 г. (Рецептура № 919 , 3 колонка.)

Задача 3.

Рассчитать сложный холодный десерт «Кисель из сока плодового или ягодного натурального», если имеется апельсины весом 10 кг, крахмал кукурузный. Необходимо определить Массу брутто, массу Нетто на 1 порцию, произвести расчет, учитывая, что имеется крахмал кукурузный, произвести расчет на расчетное количество порций, для приготовления десерта. Составить технологическую карту на 1 порцию и на данное количество порций. Произвести замену крахмала картофельного на крахмал кукурузный. Выход порции киселя 160 г. (Рецептура № 877.)

Задача 4.

Рассчитать сложный холодный десерт «Кисель из сока плодового или ягодного натурального и пюре плодового», если имеется смородина черная свежая весом 10 кг, крахмал кукурузный. Необходимо определить Массу брутто, массу Нетто на 1 порцию, произвести расчет, учитывая, что имеется крахмал кукурузный, произвести расчет на расчетное количество порций, для приготовления десерта. Составить технологическую карту на 1 порцию и на данное количество порций. Произвести замену крахмала картофельного на крахмал кукурузный. Выход порции киселя 160 г. (Рецептура № 877)

Задача 5.

Рассчитать сложный горячий десерт «Пудинг яблочный с орехами», если имеется яблоки свежие весом 25 кг, молоко сухое обезжиренное, яйца 1 категории. Необходимо определить массу брутто, массу Нетто на 1 порцию, произвести расчет, а так же произвести расчет на расчетное количество порций, для приготовления десерта. Составить технологическую карту на 1 порцию и на данное количество порций. Выход порции киселя 160 г. (Рецептура № 918)

Задача 6.

Рассчитать сложный холодный десерт «Кисель из плодов и ягод свежих», если имеется клюква весом 25 кг, крахмал кукурузный. Необходимо определить массу брутто, массу Нетто на 1 порцию, произвести расчет, учитывая, что имеется крахмал кукурузный, произвести расчет на расчетное количество порций, для приготовления десерта. Составить технологическую карту на 1 порцию и на данное количество порций. Произвести замену крахмала картофельного на крахмал кукурузный. Выход порции киселя 150г. (Рецептура № 869 , 3 колонка.)

Практическая работа 6

Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.

Задание:

1. Составить технологическую карту.
2. Составить технико-технологическую карту
3. Составить калькуляционную карту
4. Оформить документ

Бланк оформления технологической карты

Технологическая карта

Наименование организации _____

Предприятие_____

Наименование блюда «Пахлава слоеная»

Наименование сырья	1тонну готовой продукции,кг.		25,0 кг готовой продукции	
	Масса В натуре	Масса В сухих веществах	Масса В натуре	Масса В сухих веществах
Мука пшеничная	453,3			
Дрожжи прессованные	1,2			
Ядро лущинного ореха измельченного в начинку	164,9			
Сахар песок в начинку	164,8			
Кардамон в начинку	1,7			
Мед на заливку	85,1			
Масло топленое на заливку	54,9			
Масло топленое на прослойку	101,7			
Яичный желток на отделку	220,0			
Итого	1049,6			
Выход	1000			

Технология приготовления:

Способ приготовления теста и начинки, а также и их влажность, аналогичны способу приготовления пахлавы сдобной. Готовят тесто безопарным способом. Муку, яйца и растопленное сливочное масло смешивают с дрожжами, предварительно разведенными в небольшом количестве теплой воды (30-32С). Общее количество воды около 18% (к общему расходу муки). Продолжительность замеса теста 30-40минут при температуре 30-35С, затем его делят на порции по 0,1кг. Из каждой порции делают булочку, а затем раскатывают её в пласт толщиной 1,5-2 мм. Пласты теста предварительно смазывают маслом, укладывают один на другой от 14до 18 шт. на белые жестяные листы. Листы имеют борта высотой 40мм. Через каждый два стоя теста, кладут слой начинки, за исключением первых и трех слоев, которые прослаивают только маслом. Перед посадкой в печь изделие смазывают яичным желтком и режут на куски в виде ромбиков массой 80-100гр. Выпекают пахлаву при 180-200С в течение 30-35минутвдва приема: заливают сначала растопленным маслом, а потом медом. По охлаждении пахлаву на тех же листах, на которых она выпекалась, помещают в лотки с крышками.

Требования к качеству:

Внешний вид: изделия ромбовидные, Цвет: с глянцевой поверхностью от желтого до коричневого цвета Вкус: свойственный данному сорту изделия Запах: пряный кардамона и мёда.

Критерии оценивания:

«Отлично» - заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

«Хорошо» - заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

«Удовлетворительно» - заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

«Неудовлетворительно» - выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Экзаменационные вопросы профессионального модуля 04

Вариант 1

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, блендер, миксер

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой « ОС»,«ФС».

Задание 1

- Классификация холодных десертов.

- Составить технологическую схему приготовления бланманже из молока. - Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов

Задание 2

Организовать процесс приготовления и приготовить «Шарлотку с яблоками», две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо.

Вариант 2

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, блендер, миксер

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой « ОС»,«ФС».

Задание 1

- современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента - составить технологическую схему приготовления тирамису

- в чем состоят технологические особенности приготовления пудингов

Задание 2

Организовать процесс приготовления крема ванильного из сметаны, две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо.

Вариант 3

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, блендер, миксер

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой « ОС», «ФС».

Задание 1

- Классификация и ассортимент горячих напитков

- Технология приготовления чизкейка -.Правила оформления и отпуска желированных десертов

Задание 2

Организовать процесс приготовления мусса, две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо.

Вариант 4

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, блендер, миксер

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой « ОС», «ФС».

Задание 1

- Современные методы приготовления горячих десертов

- Технология приготовления рулета фило с фруктами - Правила подачи и порционирования коктейлей

Задание 2

Организовать процесс приготовления кекса, две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо.

Вариант 5

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, блендер, миксер

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой « ОС», «ФС».

Задание 1

- Комбинирование способов приготовления горячих десертов сложного ассортимента. - Составить технологическую схему приготовления ледяного салата из фруктов.

- Требования к качеству пуншей

Задание 2

Организовать процесс приготовления смузи, две порции, оформить технологическую карту на данный напиток.

Вариант 6

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, блендер, миксер

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой « ОС», «ФС».

Задание 1

- Ассортимент соусов для десертов
- Технология приготовления гранита
- Организация обслуживания «шведского стола»

Задание 2

Организовать процесс приготовления снежков из шоколада, две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо.

Вариант 7

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, блендер, миксер

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой « ОС», «ФС».

Задание 1

- Классификация горячих десертов.
- Технология приготовления воздушного пирога.
- Сложные формы нарезки фруктов-карвинг.

Задание 2

Организовать процесс приготовления кофе-гляссе, две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо.

Вариант 8

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, блендер, миксер

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой « ОС», «ФС».

Задание 1

- Пищевая ценность холодных десертов.
- Составить технологическую схему приготовления панакоты.
- Характеристика оборудования, используемого для приготовления мороженого.

Задание 2

Организовать процесс приготовления самбука, две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо.

Вариант 9

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, блендер, миксер

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой « ОС», «ФС».

Задание 1

- Правила обслуживания стола при подаче десерта

- Технология приготовленияфондана

- Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных напитков.

Задание 2

Организовать процесс приготовления молочного коктейля, две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо.

Вариант 10

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, блендер, миксер

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой « ОС», «ФС».

Задание 1

-Фламбирование десертов

- Технология приготовления соуса сабайон.

- Техника декорирования тарелки соусами.

Задание 2

Организовать процесс приготовления суфле ванильного, две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо.

Вариант 11

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, блендер, миксер

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой « ОС», «ФС».

Задание 1

- Требования к качеству сырья, используемого для приготовления суфле из яблок

- Составить технологическую схему приготовления торта из замороженного мусса

-Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности ягод при тепловой и механической обработке.

Задание 2

Организовать процесс приготовления шоколодно-фруктового фондю, две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо.

Вариант 12

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, блендер, миксер

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой « ОС», «ФС».

Задание 1

- Правила разработки рецептур напитков с учетом сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов.

- Составить технологическую схему приготовления гренок с плодами и ягодами.

- Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос.

Задание 2

Организовать процесс приготовления пудинга, две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо.

Вариант 13

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, блендер, миксер

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой « ОС», «ФС».

Задание 1

- Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента:

творческое оформление и эстетичная подача

- Технология приготовления глинтвейна

- Требования к качеству желе из клюквы.

Задание 2

Организовать процесс приготовления парфе, две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо.

Вариант 14

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, блендер, миксер

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой « ОС», «ФС».

Задание 1

- Ассортимент кремов

- Технология приготовления желе из лимонов

- Условия и сроки хранения готовых холодных десертов.

Задание 2

Организовать процесс приготовления маффинов, две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо.

Вариант 15

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, блендер, миксер

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой « ОС», «ФС».

Задание 1

- Технологический процесс приготовления сложных плодово-ягодных прохладительных напитков

- Составить технологическую схему приготовления киселя из малины

- Виды и назначение производственного инвентаря для приготовления десертов и напитков сложного ассортимента.

Задание 2

Организовать процесс приготовления блинчиков с джемом, две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо.

Вариант 16

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, блендер, миксер

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой « ОС», «ФС».

Задание 1

- Ассортимент горячих десертов
- Последовательность технологических операций при приготовлении соуса шоколадного
- Что такое витамикс?

Задание 2

Организовать процесс приготовления щербета, две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо.

Вариант 17

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, блендер, миксер

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой « ОС», «ФС».

Задание 1

- Приведите ассортимент и последовательность технологических операций при приготовлении компотов из свежих плодов и ягод.
- Технология приготовления пудинга сухарного
- Техника безопасности при приготовлении горячих десертов

Задание 2

Организовать процесс приготовления чизкейка творожного, две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо.

Вариант 18

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, блендер, миксер

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой « ОС», «ФС».

Задание 1

- Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
- Технология приготовления напитка «Петровского»
- Ассортимент кофе и кофейных напитков.

Задание 2

Организовать процесс приготовления пая, две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо

Вариант 19

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, блендер, миксер

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой « ОС», «ФС».

Задание 1

- Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента
- Технологическая последовательность операций при приготовлении «Шарлоки с яблоками»
- Правила подачи чая и кофе.

Задание 2

Организовать процесс приготовления морса клюквенного, две порции, оформить технологическую карту на данный напиток

Вариант 20

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, блендер, миксер

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой « ОС», «ФС».

Задание 1

- Классификация и ассортимент горячих напитков сложного ассортимента
- Технология приготовления мохито
- Посуда, оборудование, инвентарь, используемые для приготовления и отпуска кремов.

Задание 2

Организовать процесс приготовления брауни, две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо.

Критерии оценивания для экзамена:

«Отлично» - заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

«Хорошо» - заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

«Удовлетворительно» - заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

«Неудовлетворительно» - выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.