

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

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

По реализации программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Симферополь, 2023

Фонд оценочных средств разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и рабочей программы ПМ.04 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ».

РАССМОТРЕНО на заседании ЦМК «ПКД»  
Протокол № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ »20 \_\_\_\_\_ г.  
Председатель ЦМК «ПКД» .....

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_ Е.Ш. Булаш  
« \_\_\_\_\_ »20 \_\_\_\_\_ г.



Разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее-ФГОС) и рабочей программы профессионального модуля:

Целью практических занятий по ПМ. 04, МДК.04.02, является: является закрепление и углубление знаний, которые студент получил на лекционных занятиях и при выполнении самостоятельной работы, приобретение навыков по выполнению профессиональных функций, пробуждение интереса к практическому использованию теоретических знаний.

По окончании изучения междисциплинарного курса обучающийся должен:

***Иметь практический опыт в:***

- подготовку, уборку рабочего места повара по приготовлению, оформлению и реализации холодных и горячих десертов, напитков;
- подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.

***Уметь:***

- визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;
- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты;

- проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;

- включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

- соблюдать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов;

- рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.

***Знать:***

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

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

последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;

- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;

нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС);

- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;

- требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;

- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения т чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
- правила утилизации отходов;
- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
- виды, назначение, правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;
- виды, назначение технологического оборудования производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования Ч (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов;
- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов;.

За время изучения междисциплинарного курса обучающиеся должны 3 выполнить лабораторных занятия.

**Лабораторное занятие №1** Организация технологического процесса приготовления, темперирование шоколада и подачи шоколадных конфет и батончиков

**Лабораторное занятие №2** Организация технологического процесса приготовления и подачи муссовых тортов, антреме

**Лабораторное занятие №3** Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента горячих сложных десертов

Работа выполняется в отдельных тетрадях для лабораторных занятий.

Необходимо обозначить номер лабораторного занятия, тему. При выполнении работы следует указывать содержание задания и вопросов в нем.

Работа должна быть написана ясным, четким языком и сопровождаться правильно оформленным библиографическим описанием с указанием выходных

данных источника.

Лабораторные занятия направлены на приобретение профессиональных и общих компетенций в соответствии с ФГОС по специальности: СПО 19.02.10

«Технология продукции общественного питания»

<b>Код</b>	<b>Наименование вида деятельности, профессиональных и общих компетенций</b>
ВД4	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
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

## Лабораторное занятие № 1.

Тема: Организация технологического процесса приготовления, темперирования шоколада и подачи шоколадных конфет, батончиков

Количество часов: 6 часа.

Результаты освоения ПК и ОК:

ПК-4.1; 4.2; 4.3; 4.4;

ОК- 1-7, 9,10.

Цель:

Формирование навыков по подготовке, уборке рабочего места кондитера при выполнении работ по темперированию шоколада, приготовления, подачи шоколадных конфет, батончиков, а также осуществлять подбор, подготовку к работе, проверку технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, весоизмерительных приборов.

Задание 1.

Подготовить универсальное рабочее место кондитера по темперированию шоколада, приготовлению начинок, ганашей, конфет, батончиков. Подобрать инструменты, инвентарь. Задание 2.

Произвести темперирование шоколада всех видов. Приложение 1.1.

Задание 3.

Приготовить начинки, ганаш. Приложение 1.2

Задание 4.

Приготовить корпус для конфет, батончиков из шоколада; заполнение форм начинкой; формовка конфет;

Задание 5.

Заполнить рабочую тетрадь по лабораторной работе. Сделать вывод.

Домашнее задание:

Составить технологическую схему приготовления мусса.

### Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту (обучающемуся), своевременно и самостоятельно выполнявшему все задания;
- оценка «хорошо» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему своевременно все задания, но допустившему небольшие ошибки во время выполнения заданий, которые возможно исправить в присутствии мастера п./о.;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему все задания с ошибками, которые не возможно исправить, или не выполнявшему все задания;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), если задания были выполнены не в полном объеме с грубейшими нарушениями, или не выполнены все задания. ■

## Лабораторное занятие № 2.

Преподаватель:

Тема: Организация технологического процесса приготовления и подачи муссовых тортов, антреме  
Количество часов: 6 часа.

Результаты освоения ПК и ОК:

ПК-4.1; 4.2; 4.3; 4.4;

ОК- 1-7. 9,10.

Цель:

Формирование навыков по подготовке, уборке рабочего места кондитера при выполнении работ по приготовлению и подачи муссовых тортов, антреме, а также осуществлять подбор, подготовку к работе, проверку технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, весоизмерительных приборов.

Задание 1.

Подготовить универсальное рабочее место кондитера по приготовлению полуфабрикатов для муссовых тортов. Подобрать инструменты, инвентарь.

Задание 2.

Приготовить выпеченные полуфабрикаты: бисквитное, песочное тесто. Приложение 2.1.

Задание 3.

Приготовить мусс. Приложение 2.2

Задание 4.

Произвести обратную сборку атреме. Приложение 2.3

Задание 5.

Произвести оформление муссового торта

Заполнить рабочую тетрадь по лабораторной работе. Сделать вывод.

Домашнее задание:

Составить технологическую схему приготовления .

**Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется студенту (обучающемуся), своевременно и самостоятельно выполнявшему все задания;
- оценка «хорошо» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему своевременно все задания, но допустившему небольшие ошибки во время выполнения заданий, которые возможно исправить в присутствии мастера п./о.;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему все задания с ошибками, которые не возможно исправить, или не выполнявшему все задания;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), если задания были выполнены не в полном объёме с грубейшими нарушениями, или не выполнены все задания.

### **Лабораторное занятие № 3.**

Тема: Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента горячих сложных десертов  
Количество часов: 6 часа.

Результаты освоения ПК и ОК:

Преподаватель:

ПК —4.1; 4.2;.4.3; 4.4;

ОК- 1-7, 9,10.

Цель:

Формирование навыков по подготовке, уборке рабочего места кондитера при выполнении работ по приготовлению горячих сложных десертов, а также осуществлять подбор, подготовку к работе, проверку технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, весоизмерительных приборов.

Задание 1.

Подготовить универсальное рабочее место кондитера по приготовлению горячего сложного десерта. Подобрать инструменты, инвентарь.

Задание 2.

Приготовить полуфабрикаты для выполнения задания.

Задание 3.

Приготовить оформление для сложных горячих десертов Задание 4.

Заполнить рабочую тетрадь по лабораторной работе. Сделать вывод.

Домашнее задание:

Составить технологическую схему приготовления мусса.

**Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется студенту (обучающемуся), своевременно и самостоятельно выполнявшему все задания;
- оценка «хорошо» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему своевременно все задания, но допустившему небольшие ошибки во время выполнения заданий, которые возможно исправить в присутствии мастера п./о.;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему все задания с ошибками, которые не возможно исправить, или не выполнявшему все задания;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), если задания были выполнены не в полном объёме с грубейшими нарушениями, или не выполнены все задания.

. - Преподаватель: \_\_\_\_\_

Задания составлены на основе рабочей программы ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и предназначены для проведения дифференцированного зачёта в группах

.....  
Для составления заданий выбраны темы, соответствующие основному содержанию программы, из которых особое внимание уделено первому разделам, так как он является профессионально значимыми.

Количество заданий превышает количество студентов в группе. Каждое задание состоит из двух вопросов.

Первое задание направлено на проверку теоретического материала: знания организации приготовления и подготовки к реализации сложных холодных десертов и напитков.

Для подготовки ответа на вопросы билета студентам предоставляется 45+45 минут.

Оценивать ответ можно, исходя из максимума в 5 баллов за каждый вопрос и выводя затем средний балл на экзамен.

## **Критерий экзаменационных оценок по теоретическому заданию**

**Оценка «5»/отлично/**- ставится в том случае, если обучающийся показывает верное понимание глубины усвоения всего объема программного материала; умение выделять главные положения в изученном материале, на основании фактов и примеров, обобщать, делать выводы; отсутствие ошибок и недочетов при воспроизведении изученного материала.

**Оценка «4»/хорошо/** - ставится, если ответ обучающегося удовлетворяет основным требованиям к ответу на оценку «5», но дан без использования собственного плана, новых примеров, без применения знаний в новой ситуации, без использования связей с ранее изученным материалом и материалом других предметов; если обучающийся допустил одну ошибку или на более двух недочетов и может их исправить самостоятельно или с небольшой помощью преподавателя.

**Оценка «3 ^удовлетворительно/**- ставится, если обучающийся показывает знание и усвоение материала на уровне минимальных требований программы; возникают затруднения при самостоятельном воспроизведении материала, необходима незначительная помощь преподавателя; умение работать на уровне воспроизведения; допускает грубую ошибку или несколько негрубых при воспроизведении изученного материала.

**Оценка «2» /неудовлетворительно/**- ставится, если обучающийся не овладел основными знаниями и умениями в соответствии с требованиями программы и допустил больше ошибок и недочетов, чем необходимо для оценки «3».

## **Критерий зачетных оценок по практическим заданиям**

**Оценка «5» /отлично/-** ставится, если обучающийся, верно решает задачи, составляет алгоритм, ответ дан в полном объеме, расчеты произведены в полном объеме, ответ верный.

**Оценка «4» /хорошо/-** ставится, если решение обучающегося удовлетворяет основным требованиям к ответу на оценку «5», но он допустил одну ошибку или на более двух недочетов при решении задач и может их исправить самостоятельно или с небольшой помощью преподавателя.

**Оценка «3» /удовлетворительно/-** ставится, если обучающийся при решении задачи неверно составил алгоритм решения, но ответ дан в полном объеме, или некоторые действия по решению задачи верны, или допущены ошибки при раскрытии причин или способов устранения данной ситуации.

**Оценка «2» /неудовлетворительно/-** ставится, если обучающийся не овладел основными знаниями и умениями в соответствии с требованиями программы и допустил больше ошибок и недочетов, чем необходимо для оценки «3».

**Перечень вопросов по ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».**

**Теоретические задания:**

1. Охарактеризовать работу горячего цеха.
2. Назначение горячего цеха, режим работы горячего цеха.
3. Охарактеризовать линии и участки горячего цеха.
4. Организация рабочих мест в горячем цехе.
5. Организация труда в горячем цехе.
6. Охарактеризовать организацию работы холодного цеха: назначение, расположения.
7. Организация рабочих мест в холодном цехе. Режим работы цеха.
8. Организация труда в холодном цехе.
9. Внедрение рациональных режимов труда в холодном цехе.
10. Перечислить виды и назначение посуды для подачи холодных десертов и напитков.
11. Перечислить виды и назначение посуды для подачи горячих десертов и напитков.
12. Методы сервировки и подачи холодных десертов.
13. Виды термосов, контейнеров для отпуска на вынос.
14. Назначение термосов, контейнеров для отпуска на вынос.
15. Требования к безопасности хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов.
16. Охарактеризовать организацию продовольственного снабжения предприятий ресторанного хозяйства.
17. Охарактеризовать формы снабжения: транзитная, складская. Укажите порядок и срок принятия продуктов.

^ .Охарактеризовать организацию проведения бракеража: виды бракеража, порядок проведения.

19. Организация хранения продуктов в кладовых. Срок и режим хранения продуктов.

20. Перечислить правила хранения готовых горячих и холодных сладких блюд.

21. Охарактеризовать нормативно - технологическую документацию, которая используется на предприятиях общественного питания: сборники рецептур блюд, калькуляционные, технологические карточки.

22. Правила маркирования упакованных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток.

23. Перечислить правила принятия продуктов по количеству и качеству.

24. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды.

25. Правила подбора и безопасного использования технологического оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила ухода за ними.

### **Практические задания:**

1 .Составить производственную программу горячего цеха, включая сладкие горячие блюда и горячие напитки.

2 .Составить производственную программу холодного цеха, включая сладкие холодные блюда и напитки.

3 .Характеристика оценки блюд. Произведите бракераж десерта «Тирамису». Данные занесите в Бракеражный журнал.

4 .Рассчитать и подобрать котел для приготовления какао - 120 порций. Выход порции- 200 г.

5 .Составить график выхода на работу сотрудников горячего цеха (линейный, ленточный, двухбригадный, комбинированный, суммарный).

6 .Составить технологическую карту на крем ванильный - количество порций - 50.

- 7 .Перечислить общие требования к производственным помещениям.
- 8 .Характеристика цеха, производственного звена, линии, рабочего места.
- 9 .Составить схему организации рабочего места повара по приготовлению холодных десертов и напитков.
- 10 .Составить схему организации рабочего места повара по приготовлению горячих десертов и напитков.
- 11 .Произвести органолептический анализ горячего десерта: «Шарлотка с яблоками», методы определения качества готовых блюд при хранении.
- 12 .Составить заявку на сырье, пищевые продукты, расходные материалы.
- 13 .Произвести изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода, сезона, особенностями заказа, нормами закладки, холодного десерта: Мороженое «Сюрприз» - 200 гр. на 1 порцию.
- 14 .Произвести изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода, сезона, особенностями заказа, нормами закладки, холодного десерта: «Мусс клюквенный» - 35 порций по 150 гр.
- 15 .Произвести изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода, сезона, особенностями заказа, нормами закладки, холодного десерта: «Кисель из кураги» - 17 порций по 250 гр.
- 16 .Произвести изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода, сезона, особенностями заказа, нормами закладки, холодного десерта: «Чернослив со сливками» -15 порций по 75 гр.
- 17 .Произвести изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода, сезона, особенностями заказа, нормами закладки, горячего десерта: «Суфле ореховое» - 15 порций по 200 гр.
- 18 .Произвести изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода, сезона, особенностями заказа, нормами закладки, горячего десерта: «Пудинг сухарный» - 40 порций по 200 гр.

19. Произвести изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода, сезона, особенностями заказа, нормами закладки, горячего десерта: «Яблоки по-киевски» - 12 порций по 220 гр.

20 . Произвести изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода, сезона, особенностями заказа, нормами закладки, горячего напитка: «Кофе черней с ликёром» - 7 порций по 75 гр.

21 . Произвести изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода, сезона, особенностями заказа, нормами закладки, горячего напитка: «Какао с молоком сгущённым» - 15 порций по 150 гр.

22 . Составить технологическую карту на компот из свежих плодов - количество порций - 25, выход порции 130 гр.

23 . Составить технологическую карту на желе из апельсинов - количество порций - 200, выход порции 150 гр.

24 . Составить технологическую карту на мусс яблочный (на крупе манной) - количество порций - 20 выход порции 250 гр.

25 . Составить технологическую карту на яблоки в тесте жареные - количество порций - 75, выход порции 170 гр.

## РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

### Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	<i>Наименование общих компетенции</i>
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач
ОК3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства,
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	<i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенции</i>
ВД4	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
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного

	ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	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

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

## **ЗАДАНИЕ № 1**

**Отделение:** очное

**Курс:** 3, 4

**Группа:** 3.57.ТПОП, 3.58.ТПОП, 3.59.ТПОП, 4.2.ТПОП

**МДК.04.01.** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

### **Теоретическая часть:**

1. Охарактеризовать работу горячего цеха.

### **Практическая часть:**

1. Составьте технологическую карту на яблоки в тесте жареные - количество порций - 75, выход порции 170 гр.

Преподаватель:

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

2017-2018 уч. г.

## ЗАДАНИЕ № 2

**Отделение:** очное

**Курс:** 3, 4

**Группа:** 3.57.ТПОП, 3.58.ТПОП, 3.59.ТПОП, 4.2.ТПОП

**МДК.04.01.** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

### **Теоретическая часть:**

1. Назначение горячего цеха, режим работы горячего цеха.

### **Практическая часть:**

1. Составить технологическую карту на мусс яблочный (на крупе манной) - количество порций - 20 выход порции 250 гр.

2017-2018 уч. г.

Преподаватель:

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

### ЗАДАНИЕ № 3

**Отделение:** очное

**Курс:** 3, 4

**Группа:** 3.57.ТПОП, 3.58.ТПОП, 3.59.ТПОП, 4.2.ТПОП

**МДК.04.01.** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

**Теоретическая часть:**

1. Охарактеризовать линии и участки горячего цеха.

**Практическая часть:**

1. Составить технологическую карту на желе из апельсинов - количество порций - 200, выход порции 150 гр.

2017-2018 уч. г.

Преподаватель:

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

#### **ЗАДАНИЕ № 4**

**Отделение:** очное

**Курс:** 3, 4

**Группа;** 3.57.ТПОП, 3.58.ТПОП, 3.59.ТПОП, 4.2.ТПОП

**МДК.04.01.** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

#### **Теоретическая часть:**

1. Организация рабочих мест в горячем цехе.

#### **Практическая часть:**

1. Составить технологическую карту на компот из свежих плодов - количество порций - 25, выход порции 130 гр.

2017-2018 уч. г.

Преподаватель:

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

## **ЗАДАНИЕ № 5**

**Отделение:** очное

**Курс:** 3, 4

**Группа:** 3.57.ТПОП, 3.58.ТПОП, 3.59.ТПОП, 4.2.ТПОП

**МДК.04.01.** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

### **Теоретическая часть:**

1. Организация труда в горячем цехе.

### **Практическая часть:**

1. Произвести изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода, сезона, особенностями заказа, нормами закладки, горячего напитка: «Какао с молоком сгущённым» - 15 порций по 150 гр.

2017-2018 уч. г.

Преподаватель:

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

## ЗАДАНИЕ № 6

**Отделение:** очное

**Курс:** 3, 4

**Группа:** 3.57.ТПОП, 3.58.ТПОП, 3.59.ТПОП, 4.2.ТПОП

**МДК.04.01.** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

### **Теоретическая часть:**

1. Охарактеризовать организацию работы холодного цеха: назначение, расположения.

### **Практическая часть:**

1. Произвести изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода, сезона, особенностями заказа, нормами закладки, горячего напитка: «Кофе черней с ликёром» - 7 порций по 75 гр.

2017-2018 уч. г.

Преподаватель:

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

## **ЗАДАНИЕ № 7**

**Отделение:** очное

**Курс:** 3, 4

**Группа:** 3.57.ТПОП, 3.58.ТПОП, 3.59.ТПОП, 4.2.ТПОП

**МДК.04.01.** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

### **Теоретическая часть:**

1. Организация рабочих мест в холодном цехе. Режим работы цеха.

### **Практическая часть:**

1. Произвести изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода, сезона, особенностями заказа, нормами закладки, горячего десерта: «Яблоки по-киевски» - 12 порций по 220 гр.

2017-2018 уч. г.

Преподаватель:

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

## **ЗАДАНИЕ № 8**

**Отделение:** очное

**Курс:** 3, 4

**Группа:** 3.57.ТПОП, 3.58.ТПОП, 3.59.ТПОП, 4.2.ТПОП

**МДК.04.01.** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

### **Теоретическая часть:**

1. Организация труда в холодном цехе.

### **Практическая часть:**

1. Произвести изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода, сезона, особенностями заказа, нормами закладки, горячего десерта: «Пудинг сухарный» - 40 порций по 200 гр.

2017-2018 уч. г.

Преподаватель:

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

## **ЗАДАНИЕ № 9**

**Отделение:** очное

**Курс:** 3, 4

**Группа;** 3.57.ТПОП, 3.58.ТПОП, 3.59.ТПОП, 4.2.ТПОП

**МДК.04.01.** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

### **Теоретическая часть:**

1. Внедрение рациональных режимов труда в холодном цехе.

### **Практическая часть:**

1. Произвести изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода, сезона, особенностями заказа, нормами закладки, горячего десерта: «Суфле ореховое» - 15 порций по 200 гр.

2017-2018 уч. г.

Преподаватель:

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

## ЗАДАНИЕ № 10

**Отделение:** очное

**Курс:** 3, 4

**Группа:** 3.57.ТПОП, 3.58.ТПОП, 3.59.ТПОП, 4.2.ТПОП

**МДК.04.01.** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

### **Теоретическая часть:**

1. Перечислить виды и назначение посуды для подачи холодных десертов и напитков.

### **Практическая часть:**

- о 1. Произвести изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода, сезона, особенностями заказа, нормами закладки, холодного десерта: «Чернослив со сливками» - 15 порций по 75 гр.

2017-2018 уч. г.

Преподаватель:

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

## **ЗАДАНИЕ № И**

**Отделение:** очное

**Курс:** 3, 4

**Группа:** 3.57.ТПОП, 3.58.ТПОП, 3.59.ТПОП, 4.2.ТПОП

**МДК.04.01.** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

### **Теоретическая часть:**

1. Перечислить виды и назначение посуды для подачи горячих десертов и напитков.

### **Практическая часть:**

1. Произвести изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода, сезона, особенностями заказа, нормами закладки, холодного десерта:  
«Кисель из кураги» - 17 порций по 250 гр.

Преподаватель:

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

2017-2018 уч. г.

### ЗАДАНИЕ № 12

**Отделение:** очное

**Курс:** 3, 4

**Группа:** 3.57.ТПОП, 3.58.ТПОП, 3.59.ТПОП, 4.2.ТПОП

**МДК.04.01.** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

#### **Теоретическая часть:**

1. Методы сервировки и подачи холодных десертов.

#### **Практическая часть:**

1. Произвести изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода, сезона, особенностями заказа, нормами закладки, холодного десерта:  
«Мусс клюквенный» - 35 порций по 150 гр.

2017-2018 уч. г.

Преподаватель:

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

### **ЗАДАНИЕ № 13**

**Отделение:** очное

**Курс:** 3, 4

**Группа:** 3.57.ТПОП, 3.58.ТПОП, 3.59.ТПОП, 4.2.ТПОП

**МДК.04.01.** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

**Теоретическая часть:**

1. Виды термосов, контейнеров для отпуска на вынос.

**Практическая часть:**

1. Произвести изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода, сезона, особенностями заказа, нормами закладки, холодного десерта:  
Мороженое «Сюрприз» - 200 гр. на 1 порцию.

2017-2018 уч. г.

Преподаватель:

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

### **ЗАДАНИЕ № 14**

**Отделение:** очное

**Курс:** 3, 4

**Группа:** 3.57.ТПОП, 3.58.ТПОП, 3.59.ТПОП, 4.2.ТПОП

**МДК.04.01.** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

#### **Теоретическая часть:**

1. Назначение термосов, контейнеров для отпуска на вынос.

#### **Практическая часть:**

1. Составить заявку на сырье, пищевые продукты, расходные материалы.

2017-2018 уч. г.

Преподаватель:

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

### **ЗАДАНИЕ № 15**

**Отделение:** очное

**Курс:** 3, 4

**Группа:** 3.57.ТПОП, 3.58.ТПОП, 3.59.ТПОП, 4.2.ТПОП

**МДК.04.01.** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

#### **Теоретическая часть:**

1. Требования к безопасности хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов.

#### **Практическая часть:**

1. Произвести органолептический анализ горячего десерта: «Шарлотка с яблоками», методы определения качества готовых блюд при хранении.

2017-2018 уч. г.

Преподаватель:

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

### **ЗАДАНИЕ № 16**

**Отделение:** очное

**Курс:** 3, 4

**Группа:** 3.57.ТПОП, 3.58.ТПОП, 3.59.ТПОП, 4.2.ТПОП

**МДК.04.01.** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

#### **Теоретическая часть:**

1. Охарактеризовать организацию продовольственного снабжения предприятий ресторанного хозяйства.

#### **Практическая часть:**

1. Составить схему организации рабочего места повара по приготовлению горячих десертов и напитков.

2017-2018 уч. г.

Преподаватель:

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

### **ЗАДАНИЕ № 17**

**Отделение:** очное

**Курс:** 3, 4

**Группа:** 3.57.ТПОП, 3.58.ТПОП, 3.59.ТПОП, 4.2.ТПОП

**МДК.04.01.** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

#### **Теоретическая часть:**

1. Охарактеризовать формы снабжения: транзитная, складская. Укажите порядок и срок принятия продуктов.

#### **Практическая часть:**

1. Составить схему организации рабочего места повара по приготовлению холодных десертов и напитков.

2017-2018 уч. г.

Преподаватель:

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

### **ЗАДАНИЕ № 18**

**Отделение:** очное

**Курс:** 3, 4

**Группа:** 3.57.ТПОП, 3.58.ТПОП, 3.59.ТПОП, 4.2.ТПОП

**МДК.04.01.** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

#### **Теоретическая часть:**

1. Охарактеризовать организацию проведения бракеража: виды бракеража, порядок проведения.

#### **Практическая часть:**

1. Характеристика цеха, производственного звена, линии, рабочего места.

Преподаватель:

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

2017-2018 уч. г.

### **ЗАДАНИЕ № 19**

**Отделение:** очное

**Курс:** 3, 4

**Группа:** 3.57.ТПОП, 3.58.ТПОП, 3.59.ТПОП, 4.2.ТПОП

**МДК.04.01.** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

**Теоретическая часть:**

1. Организация хранения продуктов в кладовых. Срок и режим хранения продуктов.

**Практическая часть:**

1. Перечислить общие требования к производственным помещениям.

2017-2018 уч. г.

Преподаватель:

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

## **ЗАДАНИЕ № 20**

**Отделение:** очное

**Курс:** 3, 4

**Группа:** 3.57.ТПОП, 3.58.ТПОП, 3.59.ТПОП, 4.2.ТПОП

**МДК.04.01.** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

**Теоретическая часть:**

1. Перечислить правила хранения готовых горячих и холодных сладких блюд.

**Практическая часть:**

Е Составить технологическую карту на крем ванильный - количество порций - 50.

2017-2018 уч. г.

Преподаватель:

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

## **ЗАДАНИЕ № 21**

**Отделение:** очное

**Курс:** 3, 4

**Группа:** 3.57.ТПОП, 3.58.ТПОП, 3.59.ТПОП, 4.2.ТПОП

**МДК.04.01.** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

### **Теоретическая часть:**

1. Охарактеризовать нормативно - технологическую документацию, которая используется на предприятиях общественного питания: сборники рецептур блюд, калькуляционные, технологические карточки.

### **Практическая часть:**

1. Составить график выхода на работу сотрудников горячего цеха (линейный, ленточный, двухбригадный, комбинированный, суммарный).

2017-2018 уч. г.

Преподаватель:

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

## **ЗАДАНИЕ № 22**

**Отделение:** очное

**Курс:** 3, 4

**Группа:** 3.57.ТПОП, 3.58.ТПОП, 3.59.ТПОП, 4.2.ТПОП

**МДК.04.01.** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

### **Теоретическая часть:**

1. Правила маркирования упакованных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток.

### **Практическая часть:**

1. Рассчитать и подобрать котел для приготовления какао - 120 порций. Выход порции- 200 г.

2017-2018 уч. г.

Преподаватель:

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

### **ЗАДАНИЕ № 23**

**Отделение:** очное

**Курс:** 3, 4

**Группа:** 3.57.ТПОП, 3.58.ТПОП, 3.59.ТПОП, 4.2.ТПОП

**МДК.04.01.** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

**Теоретическая часть:**

1. Перечислить правила принятия продуктов по количеству и качеству.

**Практическая часть:**

1. Характеристика оценки блюд. Произведите бракераж десерта «Тирамису».

Данные занесите в Бракеражный журнал.

2017-2018 уч. г.

Преподаватель:

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

## **ЗАДАНИЕ № 24**

**Отделение:** очное

**Курс:** 3, 4

**Группа:** 3.57.ТПОП, 3.58.ТПОП, 3.59.ТПОП, 4.2.ТПОП

**МДК.04.01.** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

### **Теоретическая часть:**

1. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды.

### **Практическая часть:**

1. Составить производственную программу холодного цеха, включая сладкие холодные блюда и напитки.

2017-2018 уч. г.

Преподаватель:

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

## ЗАДАНИЕ № 25

**Отделение:** очное

**Курс:** 3, 4

**Группа:** 3.57.ТПОП, 3.58.ТПОП, 3.59.ТПОП, 4.2.ТПОП

**МДК.04.01.** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

### **Теоретическая часть:**

1. Правила подбора и безопасного использования технологического оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила ухода за ними.

### **Практическая часть:**

1. Составить производственную программу горячего цеха, включая сладкие горячие блюда и горячие напитки.

Преподаватель: