

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ»**

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

(подпись) Василенко В.Н.
(Ф.И.О.)

" 25 " 05 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
профессионального модуля

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 в соответствии с РУП)

Специальность
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
(шифр и наименование специальности/профессии)

Квалификация выпускника

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Разработчик

_____ (подпись)

_____ (дата)

Шапкина А. И.
(Ф.И.О.)

СОГЛАСОВАНО:

Председатель цикловой комиссии Технологии ресторанного сервиса
(наименование ЦК, являющейся ответственной за данную специальность, профессию)

_____ (подпись)

_____ (дата)

Еремина Т. А.
(Ф.И.О.)

Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля

1. Цели и задачи междисциплинарного курса

Целями освоения профессионального модуля ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» является подготовка выпускника к выполнению и решению профессиональных задач в области 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питания и пр.)

Выпускник должен обладать следующими видами деятельности:

- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения профессионального модуля направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

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

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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 холодных 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

В результате освоения профессионального модуля в соответствии с предусмотренными компетенциями обучающийся должен:

Знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;

санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;

способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;

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

последовательность выполнения технологических операций;

требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;

возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;

виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;

правила утилизации непищевых отходов;

виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;

виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение

наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков;

новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);

современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;

принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;

правила организации проработки рецептур;

правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;

правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков

уметь:

обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;
составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;
оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;
распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;
контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;
контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;
соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;
комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;
проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;
рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;
оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;
представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитки, разработанную документацию) руководству;
проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры

иметь практический опыт:

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения разработке, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки

3. Тематический план профессионального модуля

Код профессиональных компетенций	Наименование междисциплинарного курса (курсов)	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося				Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., лекции, часов	Промежуточная аттестация	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	9	10	
ОК 03, 05, 06, 09, 10, 11 ПК 4.1, 4.6	МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	50	42		42			6			
ОК 01, 02, 04, 07 ПК 4.2, 4.3, 4.5	МДК 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	135	109	46	56	7		22			
	Консультация	6									
	Экзамен по модулю					9					
	Всего по МДК	185	151	46	98	16		28		144	72
Всего:		191	151	46	98	16		28		144	72

Виды промежуточной аттестации по профессиональному модулю:
ПМ.04 – экзамен по модулю (6 семестр)
МДК 04.01 - дифференцированный зачет (5 семестр)
МДК 04.02 – экзамен (6 семестр)
Учебная практика - дифференцированный зачет (6 семестр)
**Производственная практика (практика по профилю специальности) –
дифференцированный зачет (6 семестр)**

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫЙ КУРС**

МДК 04.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента»

(наименование в соответствии с РУП)

Специальность
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
(шифр и наименование специальности/профессии)

Квалификация выпускника

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

1. Цели и задачи междисциплинарного курса

Целями освоения междисциплинарного курса МДК 04.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» является подготовка выпускника к выполнению и решению профессиональных задач в области: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питания и пр.) (приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 "О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)", зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828).

Выпускник должен обладать следующими видами 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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

В результате освоения междисциплинарного курса обучающийся должен:

Знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;

санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;

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

последовательность выполнения технологических операций;

требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;

возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;

виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;

правила утилизации непищевых отходов;

виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;

виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение

наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков;

новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);

современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;

принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;

правила организации проработки рецептур;

правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;

правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;

правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков

уметь:

обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;

составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;

оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;

распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;

объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;

контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;

контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;

демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;

контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения

подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;

соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;

выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;

комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;

проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;

изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом

особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;
 рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;

оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;

представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитки, разработанную документацию) руководству;

проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры

иметь практический опыт:

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения

разработке, адаптации рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки

№ П/п	Код компетенции	Содержание компетенции (результат освоения)	Индикаторы достижения компетенции:
1	ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития Знания: Содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
2	ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения: излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы Знания: Особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.
3	ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять	Умения: описывать значимость своей профессии Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности
4	ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
5	ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и

			<p>объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
6	ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	<p>Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p> <p>Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>
7	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	<p>Умения: обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p> <p>Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации</p>

			<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p> <p>Иметь практический опыт: организации и проведении подготовк рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p>
8	ПК 4.6	<p>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</p>	<p>Умения: подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p>Знания: наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы созревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p>

		<p>правила организации проработки рецептов; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков</p> <p>Иметь практический опыт: разработке, адаптации рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p>
--	--	--

3. Место междисциплинарного курса в структуре профессиональной образовательной программы

Междисциплинарный курс относится к обязательной части профессионального цикла и изучается в 5 семестре 3 года обучения на базе основного общего образования, в 5 семестре 2 года на базе среднего общего образования

4. Объем междисциплинарного курса и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 50 ак. ч.

Виды учебной работы	Всего часов	Семестр
		5
Общая трудоемкость междисциплинарного курса	50	50
Контактная работа в т.ч. аудиторные занятия:	45	45
Лекции	42	42
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	42	42
Практические занятия (ПЗ)	-	-
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-
Консультации текущие	2	2
Вид аттестации (зачет/экзамен)	Дифференцированный зачет	Дифференцированный зачет
Самостоятельная работа обучающегося:	6	6
Подготовка рефератов	1	1
Подготовка отчетов по практическим занятиям.	2	2
Проработка материалов по конспекту лекции (подготовка к экзамену)	2	2
Подготовка к тестированию по разделам	1	1

5. Содержание междисциплинарного курса, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1 Содержание разделов междисциплинарного курса

№ п/п	Наименование раздела междисциплина	Содержание раздела (указываются темы и дидактические единицы)	Трудоемкость раздела, ак.часы	
			в	в форме

	рного курса		традицион ной форме	практическ ой подготовки
1	Организация и подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>	32	32
2	Разработка, адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых,	<p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого</p>	16	16

	региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков		
3	<i>Консультации текущие</i>		-	
4	<i>Консультации перед экзаменом</i>		-	
5	<i>Экзамен</i>		-	

5.2 Разделы междисциплинарного курса и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Лекции, час	в форме практической подготовки	ПЗ, час	в форме практической подготовки	СРО, час
1	Организация и подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	28	28	-	-	4
2	Разработка, адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	14	14	-	-	2

5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, час
1	Организация и подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	*Организация цеха и подготовка рабочих мест по приготовлению холодных сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	2
		*Подготовка рабочих мест по приготовлению холодных сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	2
		*Виды современное высокотехнологическое оборудование, инструментов, инвентаря и способы их применения	2
		*Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	2
		*Требования к личной гигиене персонала, способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов	2
		*Организация цеха по приготовлению горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	2
		*Подготовка рабочих мест по приготовлению горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	2
		*Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	2
		*Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,	2

		производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	
		*Санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП)	2
		*Требования к личной гигиене персонала, способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов	2
		*Правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов	2
		*Оформление технологической документации; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков	2
		*Методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов	2
2	Разработка, адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	*Адаптация, разработка авторских рецептур холодных десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2
		*Адаптация, разработка брендовых рецептур холодных десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2
		*Адаптация, разработка региональных рецептур холодных десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2
		*Адаптация, разработка национальных русских рецептур холодных десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей,	2

	видов и форм обслуживания	
	*Адаптация, разработка авторских, брендовых рецептур горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2
	*Адаптация, разработка региональных рецептур горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2
	*Адаптация, разработка национальных русских рецептур холодных десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2

*в форме практической подготовки

5.2.2 Практические занятия

Не предусмотрен

5.2.3 Лабораторный практикум

Не предусмотрен

5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся (СРО)

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Вид СРО	Трудоемкость, час
1	Организация и подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготовка к реферату; Подготовка к тестированию; Проработка конспекта лекций и учебников; Подготовка к экзамену	4
2	Разработка, адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Подготовка к тестированию; Проработка конспекта лекций и учебников; Подготовка к экзамену	2

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение междисциплинарного курса

6.1. Основная литература

1. Повар: учебное пособие/ Л. Г. Шатун. - Ростов н/Д : Феникс, 2017. - 250 с.
2. Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие для студ. сред. спец. учебных заведений. - Ростов н/Д : Феникс 2016
3. Технология продукции общественного питания : учебник. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016- 336 с
<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459>

6.2. Дополнительная литература

1. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни Под ред. Васюковой А.Т. Издательство: Дашков и К, 2015 г. http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=70615
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания Под ред. Васюковой А.Т. Издательство: Дашков и К, 2015 г. http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=70616
3. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента: методические указания к выполнению самостоятельной работы для обучающихся по 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» / С. В. Минаева - Воронеж : ВГУИТ, 2017
<http://biblos.vsuet.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/4616>

Периодические издания

- Вопросы питания
- Известия ВУЗов
- Пищевая промышленность
- Ресторанные ведомости

6.3. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1. МДК 04.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» методические указания к выполнению самостоятельной работы по дисциплине для обучающихся по направлению подготовки 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» Специалист по поварскому и кондитерскому делу / С. В. Минаева. - Воронеж : ВГУИТ, 2018
<http://biblos.vsuet.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/4618>

6.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения междисциплинарного курса

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	https://niks.su/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsuet.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/
Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	https://education.vsuet.ru/

6.5. Методические указания для обучающихся по освоению междисциплинарного курса:

1. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплин (модулей) в ФГБОУ ВО ВГУИТ [Электронный ресурс] : методические указания для обучающихся на всех уровнях высшего образования / М. М. Данылиев, Р. Н. Плотникова; ВГУИТ, Учебно-методическое управление. - Воронеж : ВГУИТ, 2020.

6.6 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по междисциплинарному комплексу, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При изучении междисциплинарного курса используется программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы: ЭИОС университета, в том числе на базе программной платформы «Среда электронного обучения ЗКЛ», автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры», «Интернет-экзамен».

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение – *н-р, ОС Windows, ОС ALT Linux.*

7. Материально-техническое обеспечение междисциплинарного курса

Обеспеченность процесса обучения техническими средствами полностью соответствует требованиям ФГОС по направлению подготовки. Материально-техническая база приведена в лицензионных формах и расположена во внутренней сети по адресу <http://education.vsu.ru>.

При чтении лекций, проведении практических занятий и контроле знаний обучающихся по дисциплине используется:

<p>Мастерская Учебная кухня ресторана (ауд. 18а)</p>	<p>Электроводонагреватель ЭВАН В1-15 – 1 шт. Печь конвекционная UNOX 23 – 1 шт. Шкаф жарочный ШЖЭ -1 – 1 шт Плита электрическая «Нововятка» - 2 шт. Плита электрическая «ГЕФЕСТ 5140» - 2 шт. Плита электрическая двухконфорочная с духовкой – 1 шт. Холодильник «Атлант» - 1 шт. Холодильник «ОРСК-408» -1 шт. Миксер – 2шт. Электромясорубка – 1 шт. Ручная мясорубка – 1 шт. Электровафельницы – 2 шт Стол производственный нерж. – 4 шт. Мультимедиа проектор SANVOPLC –XU 50 - 1 шт. Ноутбук ASUS K 73 E– 1 шт. Экран – 1 шт. Информационные стенды, справочные материалы. Комплект учебной мебели</p>	<p>Microsoft Windows7 ; Adobe Reader XI; Microsoft Office 2007 Standart</p>
<p>Учебный Кондитерский цех (ауд. 15)</p>	<p>Стол разделочный нерж. – 7 шт. Стол производственный нерж. – 2 шт. Электромясорубка – 1 шт. Ручная мясорубка – 1 шт. Водонагреватель Термекс–1 шт. Холодильники «Стенол» - 2 шт. Электровафельницы – 2 шт Миксер – 2шт. Плита электрическая четырехконфорочная – 4 шт. Плита электрическая двухконфорочная с духовкой – 1 шт. Шкаф жарочный ШЖЭ -1 – 1 шт Печь конвекционная UNOX 23 – 1 шт.</p>	<p>Microsoft Windows7 ; Adobe Reader XI; Microsoft Office 2007 Standart</p>

	<p>Печь конвекционная UNOX–1шт. Весы настольные циферблатные – 1 шт. Мультимедиа проектор SANVOPLC –XU 50 - 1 шт. Ноутбук ASUS K 73 E– 1 шт. Экран – 1 шт. Информационные стенды, справочные материалы. Комплект учебной мебели</p>	
Учебно-производственная лаборатория при научно-учебно-производственном центре технологий индустрии гостеприимства	<p>Холодильная камера (3,16х3,16х2,2); котел пищеварочный КПЭМ – 160; машина тестораскаточная электрическая SE 220 IMPERIA; миксер планетарный KARMAGLOBALJ-10 BF; холодильник Атлант; мойка нерж.; кипятильник наливной нержав.; столы производственные; шкаф духовой «Дельта»; шкаф холодильный ШХ – 1,4 Полаирнизк. темп.; шкаф шоковой заморозки BCF28A; мармит вторых блюд (водяной); мармит первых блюд; мармит вторых блюд (сухой) ЭМК-70 КМ; холодильная витрина ВХ-1006; печь микроволновая; весы М-ER 322-15-2; весы ВСЛ-60/0.1 А; весы электронные BS 3-6 D 1/3; контрольно-кассовая машина «Орион»; кухонная посуда и инвентарь в асс; фризера EXCEL 3 (Gel-Matic); электросковорода СЭСМ 0,3 Н; кофемашина FAEMARTDUE; кофемолка; машина кухонная универсальная УКМ-08; овощерезка CL-50 ROBOT-COUPЕ (5 нож.протирка); печь конвекционная Carlen 43 FPX; печь ХПЭ – 500; плита электрическая ПЭМ 4-020-4 конф., без духовки; фритюрница; холодильная витрина Белла-Нева-2004; направляющая для линии раздачи 2000х400х740; электроподогреватель воды, блендер BOSH; шкаф холодильный PolairCM 105 S.</p>	ПО нет

Аудитория для самостоятельной работы обучающихся:

Компьютерный класс для самостоятельной работы, в т.ч. для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд.19)	<p>Локальная сеть, коммутатор Д-Link DES-1016 с выходом в «Интернет»; Компьютер в сборе в составе: IntelCore i3-540/4096/500/DVD-RW/GeForce CT220 – 8 шт.; Принтер лазерный HP Laserjet P-2035 A4 30 стр.в мин. – 1 шт.; Сканер HP Scanjet- 3110-1шт.; Мультимедиа проектор SANVO PLC –XU 50 – 1 шт.; Экран переносной – 1 шт.; Ноутбук ASUS K 73 E I5-2410 MСPU\4096\500\DVD-RW \Intel(R) HDGraphics 3000 – 1 шт.; Маркерная доска; Плакаты, наглядные пособия, схемы; Комплект учебной мебели.</p>	<p>Microsoft Windows7 ; Adobe Reader XI; Microsoft Office 2007 Standart;</p>
---	--	---

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся, может осуществляться при использовании:

Ресурсный центр	Компьютеры со свободным доступом в сеть Интернет и Электронными библиотечными и информационно справочными системами.	Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № ААА.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно»
-----------------	--	--

8. Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Оценочные материалы (ОМ) для дисциплины включают в себя:

- перечень компетенций с указанием индикаторов достижения компетенций, этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и практического опыта.

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав рабочей программы дисциплины.**

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

9 Занятия, проводимые в интерактивных формах обучения

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Вид занятий (лекции, практические, лабораторные)	Вид интерактивной формы обучения	Трудоемкость, час
1	Организация цеха по приготовлению холодных сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Практические занятия	Работа в малых группах	2
2	Санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП)	Практические занятия	Работа в малых группах	2

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫЙ КУРС

МДК 04.02 Процессы, приготовления, подготовки к реализации
холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
(наименование в соответствии с РУП)

Специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
(шифр и наименование специальности/профессии)

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

1. Цели и задачи междисциплинарного курса

Целями освоения междисциплинарного курса МДК 04.02 «Процессы, приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента является подготовка выпускника к выполнению и решению профессиональных задач в области 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питания и пр.) (приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 "О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)", зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828);

Выпускник должен обладать следующими видами деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

В результате освоения междисциплинарного курса обучающийся должен обладать общими и профессиональными компетенциями:

уметь:

обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;

составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;

оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;

распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;

объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;

контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;

контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;

демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;

контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по

безопасности (ХАССП), сроков хранения

подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;

соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;

выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;

комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;

проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;

изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;

рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;

оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;

представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитки, разработанную документацию) руководству;

проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры

знать:

ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

характеристика региональных видов сырья, продуктов;

нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов

пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента;

варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;

варианты подбора пряностей и приправ;

ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;

правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;

виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;

температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;

современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента;

способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента;

способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;

техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;

виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;

методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента;

температура подачи холодных десертов сложного ассортимента;

требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;

правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента;

правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;

техника общения, ориентированная на потребителя

ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

характеристика региональных видов сырья, продуктов;

нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов

пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента;

варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;

варианты подбора пряностей и приправ;

ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;

правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета;

виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;

температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;

современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента;

способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;

способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;

техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;

виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;

методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента;

температура подачи горячих десертов сложного ассортимента;

требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;

правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента;

правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;

техника общения, ориентированная на потребителя;
ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
характеристика региональных видов сырья, продуктов;
нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента;
варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;
варианты подбора пряностей и приправ;
ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;
правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета;
виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента;
способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;
способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;
виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента;
температура подачи горячих десертов сложного ассортимента;
требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;
правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента;
правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;
техника общения, ориентированная на потребителя
ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
характеристика региональных видов сырья, продуктов;
нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента;
варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков;
варианты подбора пряностей и приправ;

ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
 правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;
 виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
 температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
 современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента;
 способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента;
 способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
 техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи;
 виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
 методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента;
 температура подачи горячих напитков сложного ассортимента;
 требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента;
 правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента;
 правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;
 техника общения, ориентированная на потребителя

иметь практический опыт:

организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
 организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
 организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
 организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

№ П/п	Код компетенции	Содержание компетенции (результат освоения)	Индикаторы достижения компетенции:
1	ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы;

			<p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
2	ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
3	ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>Знания: психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности</p>
4	ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).</p> <p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>
5	ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии</p>

		<p>с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p>
--	--	---

			<p>современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p> <p>Иметь практический опыт: организации и ведении процесса приготовления, творческого оформления и подготовки реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
6	ПК 4.3	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и</p>

		<p>исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих десертов;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p> <p>рассчитывать стоимость горячих десертов;</p> <p>вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных горячих десертов сложного</p>
--	--	--

			<p>ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя Иметь практический опыт: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
7	ПК 4.4	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных напитков; вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи;</p>

			<p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p> <p>иметь практический опыт: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
8	ПК 4.5	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>	<p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного</p>

		<p>обслуживания</p> <p>ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих напитков; вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для</p>
--	--	--

		<p>ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p> <p>Иметь практический опыт: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
--	--	--

3. Место междисциплинарного курса в структуре ОП СПО

Междисциплинарный курс относится к обязательной части профессионального цикла и изучается в 6 семестре 3 года обучения на базе основного общего образования.

4. 4. Объем междисциплинарного курса и виды учебной работы

Виды учебной работы	Всего часов	Семестр
		6
Общая трудоемкость междисциплинарного курса	135	135
Контактная работа в т.ч. аудиторные занятия:	109	109
Лекции	56	56
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	56	56
Лабораторные занятия (ЛЗ)	46	46
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	46	46
Консультации текущие	4	4
Вид аттестации (зачет/экзамен)	7	(экзамен)
Самостоятельная работа:	22	22
Подготовка рефератов	4	4

Подготовка отчетов по лабораторным занятиям.	10	10
Проработка материалов по конспекту лекции (подготовка к экзамену)	6	6
Подготовка к тестированию по разделам	2	2

5. Содержание междисциплинарного курса, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1 Содержание разделов междисциплинарного курса

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Содержание раздела (указываются темы и дидактические единицы)	Трудоемкость раздела, ак часы	
			в традиционной форме	в форме практической подготовки
1	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы</p>	56	56

		<p>приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента; температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя,</p>		
2	<p>Приготовление , творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента;</p>	48	48

	<p> варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на </p>		
--	--	--	--

		потребителя		
3	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления холодных напитков</p>	10	10

		<p>сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента; температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>		
4	<p>Приготовление , творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p>	10	10

	<p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>		
--	---	--	--

5.2 Разделы междисциплинарного курса и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Лекции, час		Лабораторные занятия, час		СРО, час
		в традиционной форме	в форме практической подготовки	в традиционной форме	в форме практической подготовки	
1	Приготовление, творческое оформление и подготовку к	22	22	24	24	10

	реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания					
2	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	22	22	18	18	8
3	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6	6	2	2	2
4	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6	6	2	2	2

5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, час
1	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	*1.1Традиционные методики и техника приготовления, подготовка к реализации холодных соусов Инновационные методы и техника декорирования холодных десертов	2
		*1.2 Инновационные традиционные методы и техника приготовления холодных десертов(непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее)	2
		*1.3Приготовление и подготовка к реализации сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, карпачо из натуральных фруктов и ягод	2
		*1.4Приготовление, творческое	2

		оформление сложных холодных десертов: компоты и фрукты в сиропе	
		*1.5 Приготовление и оформление холодных десертов: тирамису, чизкейка, бланманже. подача сложных холодных и десертов	2
		*1.6 Приготовления и подготовка к реализации холодных десертов: желе однослойное и многослойное, муссы на желатине и на манке, самбуки (шоковой заморозки)	2
		*1.7 Приготовления холодных десертов: суфле, парфе, террина, пая.	2
		*1.8 Приготовления холодных десертов: кремы, взбитые сливки, парфе, мороженое, щербет. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов, с применением кремера,	2
		*1.9 Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов в соответствии с профессиональными стандартами WorldSkills	2
		*1.10 Правила оформления и отпуска железированных десертов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи	2
		*1.11 Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных холодных десертов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни	2
2	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	*2.1 Традиционные методики приготовления десертов с учетом потребителей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2
		*2.2 Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов декоративные элементы для горячих десертов	2
		*2.3 Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов. Дефекты и причины их устранения при оценке качества холодных и	2

		горячих десертов	
		*2.4 Технология приготовления сложных горячих десертов: овощных кексов, гурьевской каши	2
		*2.5 Технология приготовления сложных горячих десертов: снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов	
		*2.6 Методы технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, десертов фламбе,	
		*2.7 Приготовление, творческое оформление горячих десертов из фруктов	
		*2.8 Подготовка к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
		*2.9 Технология приготовления сложных горячих блинных десертов, шарлотки Подготовка к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
		*2.10 Пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента	
		2.11 Методы сервировки и способы подачи горячих десертов, Температура подачи. Требования к безопасности хранения	2
3	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	*3.1 Ассортимент, рецептуры, правила выбора, требования к качеству холодных напитков сложного приготовления	2
		* 3.2 Пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента	2
		*3.3 Приготовление, творческое оформление и подготовка к	2

		реализации сложных напитков авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
4	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	*4.1 Ассортимент, рецептуры. Правила выбора, требования к качеству. Новые направления, взаимозаменяемость, сочетаемость сырья.	2
		*4.2 Пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного приготовления	2
		*4.3 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации сложных горячих напитков авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2

*в форме практической подготовки

5.2.2 Практические занятия

Не предусмотрен

5.2.3 Лабораторные занятия

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Тематика лабораторных занятий	Трудоемкость, час
1	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	*Способы оформления и техника декорирования сложных холодных десертов Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов	6
		*Изучение сложных холодных десертов на основе фруктов и ягод	6
		*Изучение желированных и замороженных десертов	6
		*Изучение приготовления сложных холодных десертов на основе молочных продуктов	6
2	Приготовление, творческое оформление и подготовку к	*Изучение приготовления сложных горячих десертов: из шоколада	6
		*Изучение приготовления сложных горячих десертов: овощные кексы,	6

	реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	сладкие каши, суфле, пудинги *Изучение приготовления сложных горячих десертов; шарлотки, блинные десерты, десерты из фруктов.	6
3	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	*Изучение приготовления творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2
4	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	*Изучение приготовления и творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2

*в форме практической подготовки

5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся (СРО)

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Вид СРО	Трудоемкость, час
1	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Подготовка к реферату; Подготовка к тестированию; Подготовка отчетов по лабораторным занятиям; Прораб. конспекта лекций и учебников; Подготовка к экзамену	10
2	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	Подготовка к реферату; Подготовка к тестированию; Подготовка отчетов по лабораторным занятиям; Прораб.конспекта лекций и учебников;	8

	потребителей, видов и форм обслуживания	Подготовка к экзамену	
3	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Подготовка к тестированию; Подготовка отчетов по лабораторным занятиям; Прораб.конспекта лекций и учебников; Подготовка к экзамену	2
4	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Подготовка к тестированию; Подготовка отчетов по лабораторным занятиям; Прораб.конспекта лекций и учебников; Подготовка к экзамену	2

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение междисциплинарного курса

6.1 Основная литература

- 1.Повар: учебное пособие/ Л. Г. Шатун. - Ростов н/Д : Феникс, 2017. - 250 с.
- 2.Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие для студ. сред. спец. учебных заведений. - Ростов н/Д : Феникс 2016
- 3.Технология продукции общественного питания : учебник. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016- 336 с

<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459>

6.2. Дополнительная литература

- 1..Сборник рецептур блюд зарубежной кухни Под ред. Васюковой А.Т. Издательство: Дашков и К, 2015 г.

http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=70615

- 2.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания Под ред. Васюковой А.Т. Издательство: Дашков и К, 2015 г. http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=70616

Периодические издания

- Вопросы питания
- Известия ВУЗов
- Пищевая промышленность
- Ресторанные ведомости

6.4.Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения междисциплинарного курса

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	https://niks.su/
Информационная система «Единое окно»	http://window.edu.ru/

доступа к образовательным ресурсам»	
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsuet.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/
Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	https://education.vsuet.ru/

6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по междисциплинарному курсу, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При изучении междисциплинарного курса используется программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы: ЭИОС университета, в том числе на базе программной платформы «Среда электронного обучения ЗКЛ», автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры», «Интернет-экзамен».

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение – *н-р, ОС Windows, ОС ALT Linux.*

7. Материально-техническое обеспечение междисциплинарного курса

Обеспеченность процесса обучения техническими средствами полностью соответствует требованиям ФГОС по направлению подготовки. Материально-техническая база приведена в лицензионных формах и расположена во внутренней сети по адресу <http://education.vsuet.ru>.

При чтении лекций, проведении практических занятий и контроле знаний обучающихся по дисциплине используется:

Мастерская Учебная кухня ресторана (ауд. 18а)	<p>Электроводонагреватель ЭВАН В1-15 – 1 шт. Печь конвекционная UNOX 23 – 1 шт. Шкаф жарочный ШЖЭ -1 – 1 шт Плита электрическая «Нововятка» - 2 шт. Плита электрическая «ГЕФЕСТ 5140» - 2 шт. Плита электрическая двухконфорочная с духовкой – 1 шт. Холодильник «Атлант» - 1 шт. Холодильник «ОРСК-408» -1 шт. Миксер – 2шт. Электромясорубка – 1 шт. Ручная мясорубка – 1 шт. Электровафельницы – 2 шт Стол производственный нерж. – 4 шт. Мультимедиа проектор SANVOPLC –XU 50 - 1 шт. Ноутбук ASUS К 73 E– 1 шт. Экран – 1 шт. Информационные стенды, справочные материалы. Комплект учебной мебели</p>	<p>Microsoft Windows7 ; Adobe Reader XI; Microsoft Office 2007 Standart</p>
Учебный Кондитерский цех (ауд. 15)	<p>Стол разделочный нерж. – 7 шт. Стол производственный нерж. – 2 шт. Электромясорубка – 1 шт. Ручная мясорубка – 1 шт. Водонагреватель Термекс–1 шт. Холодильники «Стенол» - 2 шт. Электровафельницы – 2 шт</p>	<p>Microsoft Windows7 ; Adobe Reader XI; Microsoft Office 2007 Standart</p>

	<p>Миксер – 2шт. Плита электрическая четырехконфорочная – 4 шт. Плита электрическая двухконфорочная с духовкой – 1 шт. Шкаф жарочный ШЖЭ -1 – 1 шт Печь конвекционная UNOX 23 – 1 шт. Печь конвекционная UNOX–1шт. Весы настольные циферблатные – 1 шт. Мультимедиа проектор SANVOPLC –XU 50 - 1 шт. Ноутбук ASUS K 73 E– 1 шт. Экран – 1 шт. Информационные стенды, справочные материалы. Комплект учебной мебели</p>	
Учебно-производственная лаборатория при научно-учебно-производственном центре технологий индустрии гостеприимства	<p>Холодильная камера (3,16x3,16x2,2); котел пищеварочный КПЭМ – 160; машина тестораскаточная электрическая SE 220 IMPERIA; миксер планетарный KARMAGLOBALJ-10 BF; холодильник Атлант; мойка нерж.; кипятильник наливной нержав.; столы производственные; шкаф духовой «Дельта»; шкаф холодильный ШХ – 1,4 Полаирнизк. темп.; шкаф шоковой заморозки BCF28A; мармит вторых блюд (водяной); мармит первых блюд; мармит вторых блюд (сухой) ЭМК-70 КМ; холодильная витрина ВХ-1006; печь микроволновая; весы М-ER 322-15-2; весы ВСЛ-60/0.1 А; весы электронные BS 3-6 D 1/3; контрольно-кассовая машина «Орион»; кухонная посуда и инвентарь в асс; фризер EXCEL 3 (Gel-Matic); электросковорода СЭСМ 0,3 Н; кофемашина FAEMARTDUE; кофемолка; машина кухонная универсальная УКМ-08; овощерезка CL-50 ROBOT-COUPЕ (5 нож.протирка); печь конвекционная Carlen 43 FPX; печь ХПЭ – 500; плита электрическая ПЭМ 4-020-4 конф., без духовки; фритюрница; холодильная витрина Белла-Нева-2004; направляющая для линии раздачи 2000x400x740; электроподогреватель воды, блендер BOSH; шкаф холодильный PolairCM 105 S.</p>	ПО нет

Аудитория для самостоятельной работы обучающихся:

Компьютерный класс для самостоятельной работы, в т.ч. для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд.19)	<p>Локальная сеть, коммутатор Д-Link DES-1016 с выходом в «Интернет»; Компьютер в сборе в составе: IntelCore i3-540/4096/500/DVD-RW/GeForce CT220 – 8 шт.; Принтер лазерный HP Laserjet P-2035 A4 30 стр.в мин. – 1 шт.; Сканер HP Scanjet- 3110-1шт.; Мультимедиа проектор SANVO PLC –XU 50 – 1 шт.; Экран переносной – 1 шт.; Ноутбук ASUS K 73 E I5-2410 MСPU\4096\500\DVD-RW \Intel(R) HDGraphics 3000 – 1 шт.; Маркерная доска; Плакаты, наглядные пособия, схемы;</p>	<p>Microsoft Windows7 ; Adobe Reader XI; Microsoft Office 2007 Standart;</p>
---	--	---

	Комплект учебной мебели.	
--	--------------------------	--

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся, может осуществляться при использовании:

Ресурсный центр	Компьютеры со свободным доступом в сеть Интернет и Электронными библиотечными и информационно справочными системами.	Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно»
-----------------	--	--

8. Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Оценочные материалы (ОМ) для дисциплины включают в себя:

- перечень компетенций с указанием индикаторов достижения компетенций, этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и практического опыта.

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав рабочей программы дисциплины.**

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

9. Занятия, проводимые в интерактивных формах обучения

№ п/п	Наименование раздела междисциплинарного курса	Вид занятий (лекции, практические, лабораторные)	Вид интерактивной формы обучения	Трудоемкость, час
1	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Лекция	Презентация	2
		Лабораторные занятия	Работа в малых группах	6
2	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации	Лекция	Презентация	2

	горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Лабораторные занятия	Работа в малых группах	6
3	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Лекция	Презентация	2
		Лабораторные занятия	Работа в малых группах	6

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ»**

Рабочая программа практики

Учебная практика

(наименование в соответствии с РУП)

Специальность

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

(шифр и наименование специальности/профессии)

Квалификация выпускника

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Цель и задачи учебной практики

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в части освоения квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

-организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питания и пр.).

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Целями освоения учебной практики является подготовка выпускника к выполнению и решению профессиональных задач в области 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питания и пр.).

Задачами освоения учебной практики являются закрепление и углубление полученных теоретических знаний с точки зрения их применения на практике.

2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении учебной практики

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке 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, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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.

Процесс прохождения практики направлен на формирование умений и приобретение практического опыта:

разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

3. Организация практики

Учебная практика проводится в учебных лабораториях, в учебно-производственном центре образовательной организации.

Учебная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла. Сроки проведения практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ППСЗ, календарным графиком учебного процесса.

Учебная практика проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики

4. Структура и содержание практики

Содержание практики и распределение учебного времени по видам работ

Наименование профессионального модуля	Виды работ	Кол. часов	Освоенные компетенции	Формы отчетности	Формы контроля
---------------------------------------	------------	------------	-----------------------	------------------	----------------

<p>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»</p> <p>МДК.04.01. МДК.04.02 УП 04.01</p>	<p>Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	<p>144</p> <p>18</p>	<p>ОК 1-ОК-11, ПК 4.6</p>	<p>отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика</p>	<p>задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики</p>
	<p>Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p>	<p>102</p>	<p>ОК 1-ОК-11, ПК 4.6</p>	<p>отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика</p>	<p>задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики</p>
	<p>Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>24</p>	<p>ОК 1-ОК-11, ПК 4.1</p>	<p>отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика</p>	<p>задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики</p>

Профессиональный модуль (наименование)	Кол.неделя, (часов)	Перечень формируемых компетенций
ПМ 04 «Организация	2 недели (144 часа)	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов,

<p>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»</p> <p>МДК.04.01. МДК.04.02 УП 04.01</p>		<p>напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>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.</p>
--	--	---

5. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет» необходимых для проведения практики

5.1. Основная литература

1. Васильева И.В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум СПО/Васильева И.В., Мясникова Е.Н., Безряднова А.С.-М.: «Юрайт».- 2017.-стр. 414.
2. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/ авт.-сост. А. И. Здобнов, В. А. Цыгагенко. - Киев : Арий , 2010. - 680 с.
3. Шатун Л.Г. Повар: учебное пособие/ Л. Г. Шатун. - Ростов н/Д : Феникс, 2017. - 250 с.

5.2. Дополнительная литература

1. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях: Справочник. – СПб.: Троицкий мост, 2017. – 340 с.
http://www.trmost.ru/userfiles/flash/srbppiu/index.html?VGUIT_222&183440813869&140#2/z
2. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др. ; под ред. А.С. Ратушного. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 336 с
<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459>

3. Никифорова Т. Научные основы производства продуктов питания : учебное пособие / Т. Никифорова, Д.А. Куликов, Е. Волошин ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет». - Оренбург : ОГУ, 2012. - 121 с
<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259286>

Периодические издания

Вопросы питания
 Известия ВУЗов
 Пищевая промышленность
 Ресторанные ведомости

Методические указания к прохождению практики

Методические указания по оформлению и выполнению программы учебной практики [Электронный ресурс] / Воронеж.гос. ун-т инж. технол.; сост. Т.А. Еремина – Воронеж : ВГУИТ, 2017. – 18с. - [ЭИ].

6 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	https://niks.su/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsu.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/
Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	https://education.vsu.ru/

7 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.

Обеспеченность процесса обучения техническими средствами полностью соответствует требованиям ФГОС по направлению подготовки. Материально-техническая база приведена в лицензионных формах и расположена во внутренней сети по адресу <http://education.vsu.ru>.

При чтении лекций, проведении практических занятий и контроле знаний обучающихся по дисциплине используется:

Мастерская Учебная кухня ресторана (ауд. 18а)	Электроводонагреватель ЭВАН В1-15 – 1 шт. Печь конвекционная UNOX 23 – 1 шт. Шкаф жарочный ШЖЭ -1 – 1 шт Плита электрическая «Нововятка» - 2 шт.	Microsoft Windows7 ; Adobe Reader XI; Microsoft Office
--	---	---

	<p>Плита электрическая «ГЕФЕСТ 5140» - 2 шт. Плита электрическая двухконфорочная с духовкой – 1 шт. Холодильник «Атлант» - 1 шт. Холодильник «ОРСК-408» -1 шт. Миксер – 2шт. Электромясорубка – 1 шт. Ручная мясорубка – 1 шт. Электровафельницы – 2 шт Стол производственный нерж. – 4 шт. Мультимедиа проектор SANVOPLC –XU 50 - 1 шт. Ноутбук ASUS К 73 Е– 1 шт. Экран – 1 шт. Информационные стенды, справочные материалы. Комплект учебной мебели</p>	2007 Standart
Учебный Кондитерский цех (ауд. 15)	<p>Стол разделочный нерж. – 7 шт. Стол производственный нерж. – 2 шт. Электромясорубка – 1 шт. Ручная мясорубка – 1 шт. Водонагреватель Термекс–1 шт. Холодильники «Стенол» - 2 шт. Электровафельницы – 2 шт Миксер – 2шт. Плита электрическая четырехконфорочная – 4 шт. Плита электрическая двухконфорочная с духовкой – 1 шт. Шкаф жарочный ШЖЭ -1 – 1 шт Печь конвекционная UNOX 23 – 1 шт. Печь конвекционная UNOX–1шт. Весы настольные циферблатные – 1 шт. Мультимедиа проектор SANVOPLC –XU 50 - 1 шт. Ноутбук ASUS К 73 Е– 1 шт. Экран – 1 шт. Информационные стенды, справочные материалы. Комплект учебной мебели</p>	Microsoft Windows7 ; Adobe Reader XI; Microsoft Office 2007 Standart
Учебно- производствен ая лаборатория при научно- учебно- производствен ом центре технологий индустрии гостеприимства	<p>Холодильная камера (3,16x3,16x2,2); котел пищеварочный КПЭМ – 160; машина тестораскаточная электрическая SE 220 IMPERIA; миксер планетарный KARMAGLOBALJ-10 BF; холодильник Атлант; мойка нерж.; кипятильник наливной нержав.; столы производственные; шкаф духовой «Дельта»; шкаф холодильный ШХ – 1,4 Полаирнизк. темп.; шкаф шоковой заморозки BCF28A; мармит вторых блюд (водяной); мармит первых блюд; мармит вторых блюд (сухой) ЭМК- 70 КМ; холодильная витрина ВХ-1006; печь микроволновая; весы М-ER 322-15-2; весы ВСЛ-60/0.1 А; весы электронные BS 3-6 D 1/3; контрольно-кассовая машина «Орион»; кухонная посуда и инвентарь в асс; фризер EXCEL 3 (Gel-Matic); электросковорода СЭСМ 0,3 Н; кофемашина FAEMARTDUE; кофемолка; машина кухонная универсальная УКМ-08; овощерезка CL-50 ROBOT-COUPЕ (5 нож.протирка); печь конвекционная Carlen 43 FPX; печь ХПЭ – 500; плита электрическая ПЭМ 4-020-4 конф., без духовки; фритюрница; холодильная витрина Белла-Нева-2004; направляющая для линии раздачи 2000x400x740; электроподогреватель воды, блендер BOSH; шкаф холодильный PolairCM 105 S.</p>	ПО нет

Аудитория для самостоятельной работы обучающихся:

Компьютерный класс для самостоятельной работы, в т.ч. для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд.19)	Локальная сеть, коммутатор D-Link DES-1016 с выходом в «Интернет»; Компьютер в сборе в составе: IntelCore i3-540/4096/500/DVD-RW/GeForce CT220 – 8 шт.; Принтер лазерный HP Laserjet P-2035 A4 30 стр.в мин. – 1 шт.; Сканер HP Scanjet- 3110-1шт.; Мультимедиа проектор SANVO PLC –XU 50 – 1 шт.; Экран переносной – 1 шт.; НоутбукASUSK 73 E15-2410 MСPU\4096\500\DVD-RW \Intel(R) HDGraphics 3000 – 1 шт.; Маркерная доска; Плакаты, наглядные пособия, схемы; Комплект учебной мебели.	Microsoft Windows7 ; Adobe Reader XI; Microsoft Office 2007 Standart;
---	--	--

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся, может осуществляться при использовании:

Ресурсный центр	Компьютеры со свободным доступом в сеть Интернет и Электронными библиотечными и информационно справочными системами.	Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно»
-----------------	--	--

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»**

Рабочая программа практики

**Производственная практика
(по профилю специальности)**

(наименование в соответствии с РУП)

Специальность

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

(шифр и наименование специальности/профессии)

Квалификация выпускника

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (по профилю специальности)

1 Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности)

Программа производственной практики (по профилю специальности) является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в части освоения квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

-организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питания и пр.).

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Целями освоения производственной практики (по профилю специальности) является подготовка выпускника к выполнению и решению профессиональных задач в области 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питания и пр.).

Задачами освоения производственной практики (по профилю специальности) являются закрепление и углубление полученных теоретических знаний с точки зрения их применения на практике.

2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении производственной практики (по профилю специальности)

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке 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, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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 рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Процесс прохождения практики направлен на приобретение практического опыта:

подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности;

контроль качества и безопасность готовой кулинарной продукции; контроль хранения и расхода продуктов.

3 Организация практики

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организациями: ООО «Альтера» кафе «О·ешь!», ООО «Юстина» кафе «Зевс», кафе «Шарм», ООО «Понар» кафе «Понар», кафе «Бронзовый кабан», ООО «МилМир» ресторан «Югославия».

Производственная практика (по профилю специальности) проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла. Сроки проведения практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОППССЗ, календарным графиком учебного процесса.

Практика проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

4. Структура и содержание практики

Содержание практики и распределение учебного времени по видам работ

Наименование профессионального модуля	Виды работ	Кол. часов	Освоенные компетенции	Формы отчетности	Формы контроля
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» МДК.04.01. МДК.04.02 ПП 04.01		72			
	подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	48	ОК 1-ОК-11, ПК 4.2-4.5	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
	упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности;	6	ОК 1-ОК-11, ПК 4.2-4.5	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
	контроль качества и безопасность готовой кулинарной продукции; контроль хранения и расхода продуктов.	18	ОК 1-ОК-11, ПК 4.2-4.5	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики

5 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет» необходимых для проведения практики.

5.1. Основная литература

1. Канивец, И.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены : учебное пособие. - Минск : РИПО, 2017.
http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=463616
2. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учебное пособие - Ростов-на-Дону: Феникс, 2018.
http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=486037
3. Шатун Л.Г. Повар: учебное пособие/ Л. Г. Шатун. - Ростов н/Д : Феникс, 2017. - 250 с.

5.2. Дополнительная литература

1. Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях: Справочник. – СПб.: Троицкий мост, 2017. – 340 с.
http://www.trmost.ru/userfiles/flash/srbppiu/index.html?VGUIT_222&183440813869&140#2/z

Периодические издания

Вопросы питания
Известия ВУЗов
Пищевая промышленность
Ресторанные ведомости

Методические указания к прохождению практики

Методические указания по оформлению и выполнению программы производственной практики (по профилю специальности) [Электронный ресурс] / Воронеж.гос. ун-т инж. технол.; сост. Т.А. Еремина – Воронеж : ВГУИТ, 2017. – 36с. - [ЭИ].

6 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	https://niks.su/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsu.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/
Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/
Электронная информационно-	https://education.vsu.ru/

7 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Для проведения практики используется материально-техническая база соответствующая санитарным, противопожарным нормам и требованиям техники безопасности: ООО «Альтера» кафе «О-ешь!», ООО «Юстина» кафе «Зевс», кафе «Шарм», ООО «Понар» кафе «Понар», кафе «Бронзовый кабан», ООО «МилМир» ресторан «Югославия».

Данные предприятия относятся к отрасли общественного питания и располагают действующим оборудованием и специалистами, необходимыми для формирования компетенций, заявленных в настоящей программе.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

междисциплинарного курса

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

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

№ п / п	Код компетенции	Содержание компетенции (результат освоения)	В результате изучения междисциплинарного курса обучающийся должен:		
			знать	уметь	иметь практический опыт
1	ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития	
	ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	
	ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности); стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	описывать значимость своей <i>профессии</i> ; применять стандарты антикоррупционного поведения	
	ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	
	ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы; лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профес-	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы, понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые	

			сиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия; писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы	
	ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	
2	ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудо-	обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контроли-	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения

			<p>вания, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>	<p>ровать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>	
3	ПК 4.6	<p>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</p>	<p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с</p>	<p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напит-</p>	<p>разработке, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ведении расчетов, оформлении и пре-</p>

			<p>использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков</p>	<p>ков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p>	<p>зентации результатов проработки</p>
--	--	--	--	---	--

2 Паспорт фонда оценочных материалов по дисциплине

№ п/п	Разделы дисциплины	Индекс компетенции	Оценочные средства		Технология/процедура оценивания (способ контроля)
			наименование	№№ заданий	
1.	Организация и под-	ОК 03,06,	тест		Тестирование Процентная шкала.

	готовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	11 ПК 4.1		42-52	0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Собеседование кейс-задания	1-10	Уровневая шкала
			Собеседование (вопросы для экзамена,)	66-91	Уровневая шкала
2.	Разработка, адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 05, 09, 10 ПК 4.6	Тест	52-66	Тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Собеседование кейс-задания	11-41	Уровневая шкала
			Собеседование (вопросы для экзамен,)	66-91	Уровневая шкала

1

3 Оценочные материалы для промежуточной аттестации. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Для оценки знаний, умений, навыков студентов по междисциплинарному курсу применяется бально-рейтинговая система оценки сформированности компетенций студента.

Бально-рейтинговая система оценки осуществляется в течение всего семестра при проведении аудиторных занятий и контроля самостоятельной работы. Показателями ОМ являются: текущий опрос в виде собеседования на лабораторных работах, тестовые задания в виде решения контрольных работ. Оценки выставляются в

соответствии с графиком контроля текущей успеваемости студентов в автоматизированную систему баз данных (АСУБД) «Рейтинг студентов».

Обучающийся, набравший в семестре более 60 % от максимально возможной балльно-рейтинговой оценки работы в семестре получает зачет автоматически.

Студент, набравший за текущую работу в семестре менее 60 %, т.к. не выполнил всю работу в семестре по объективным причинам (болезнь, официальное освобождение и т.п.) допускается до экзамена, однако ему дополнительно задаются вопросы на собеседовании по разделам, выносимым на экзамене. .

В случае неудовлетворительной сдачи экзамена студенту предоставляется право повторной сдачи в срок, установленный для ликвидации академической задолженности по итогам соответствующей сессии. При повторной сдаче экзамена количество набранных студентом баллов на предыдущем экзамене не учитывается.

3.1 Кейс-задания

3.1.1 Шифр и наименование компетенции:

ОК 3 -Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

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

№	Формулировка задания				
1.	Определить закладку сырья для отпуска 100 порций черешни с сахаром (по 3-ей колонке сборника рецептур), указать выход 1-ой порции. №848 Ответ: Норма закладки сырья умножаем на количество порции 100				
	Наименование продуктов	Масса брутто	Масса нетто	Масса брутто	Масса нетто
	1 порция		100 порций		
	Черешня	105	100	10500	10000
	Рафинадная пудра	15	15	150	150
	Выход		115		11500
2.	Определить закладку сырья для отпуска 40 порций малины со сливками (по 2-ой колонке сборника рецептур), указать выход блюда. №854 Ответ: Норма закладки сырья умножаем на количество порции 40				
	Наименование продуктов	Масса брутто	Масса нетто	Масса брутто	Масса нетто
	1 порция		40 порций		
	Малина	118	100	4720	4000
	Сливки	100	100	4000	4000
	Рафинадная пудра	20	20	800	800
	Выход		220		8800
3.	Определить закладку сырья для приготовления 30 порций яблок в сиропе (по 1-ой колонке сборника рецептур). №858 Ответ: Норма закладки сырья умножаем на количество порции 30				
	Наименование продуктов	Масса брутто	Масса нетто	Масса брутто	Масса нетто
	1 порция		30 порций		
	Яблоки	179	125	5370	3750
	Масса вареных		100		3000

	плодов					
	Сахар	40	40	1200	1200	
	Вода	55	55	1650	1650	
	Кислота лимонная	0,1	0,1	3	3	
	Вино виноградное	10	10	300	300	
	Выход		200		6000	
4.	<p>Какое количество сырья необходимо для приготовления 200 порций компота яблочного (по 3-ей колонке сборника рецептур), если выход порции 200 г</p> <p>Ответ: Норма закладки сырья умножаем на количество порции 200</p>					
	Наименование продуктов	Масса брутто	Масса нетто	Масса брутто	Масса нетто	
		1 порция		200 порций		
	Яблоки	22,8	20	4560	4000	
	Слива	22,2	20	4400	4000	
	Сахар	24	24	4800	4800	
	Вода	168	168	33600	33600	
	Кислота лимонная	0,2	0,2	40	40	
	Выход		200		40000	
	5.	<p>Необходимо приготовить 150 порций компота из консервированных абрикосов. Определить количество сырья для его приготовления.</p> <p>Ответ: Норма закладки сырья умножаем на количество порции 150</p>				
Наименование продуктов		Масса брутто	Масса нетто	Масса брутто	Масса нетто	
		1 порция		150 порций		
Персики(половинки)		60	60	9000	9000	
Сахар		10	10	1500	1500	
Сироп консервированного компота		40	40	6000	6000	
Вода		45	45	6750	6750	
Выход		150		22500		
6.	<p>На предприятии имеется 25 кг сушёного чернослива. Какое количество компота можно из него приготовить (по 3-ей колонке сборника рецептур), если выход одной порции 200 г</p> <p>Ответ: для того, чтобы определить нормы вложения чернослива, необходимо количество чернослива массой 25 кг разделить на норму вложения плодов на одну порцию по сборнику рецептур № 867, учитывая, что выход одной порции компота составляет 200 гр</p> <p>На 1000 гр выхода компота норма закладки чернослива составляет 160 грамм, следовательно для приготовления 1 порции компота массой 200 гр необходимо, $125:5=25$ г (чернослива для приготовления 1 порции компота с выходом 200г) $25000:25=1000$ порций</p>					
	Наименование Продуктов	Масса брутто	Масса нетто	Масса брутто	Масса нетто	
		1 порция		1000 порций		
	Чернослив	25	46*	25000	46000*	
	Сахар	20	20	20000	20000	
	Кислота лимонная	0,2	0,2	200	200	
	Вода	203	203	203000	203000	
	Выход		200		200000	
	7.	<p>Определить набор сырья для приготовления 200 порций мусса плодово-ягодного на манной крупе (по 3-ей колонке сборника рецептур) № 903, если выход порции 100 г</p> <p>Норма закладки сырья умножаем на количество порции 200</p>				
		Наименование продуктов	Масса брутто	Масса нетто	Масса брутто	Масса нетто
		1 порция		200 порций		
Клюква		14,7	14	2940	2800	
Сахар		15	15	3000	3000	
Крупа манная		10	10	2000	2000	
Вода	70	70	14000	14000		

	Выход		100		20000
8.	Какое количество сырья необходимо для приготовления 100 порций самбука яблочного, если выход порции 100 г Ответ: Норма закладки сырья умножаем на количество порции 100				
	Наименование продуктов	Масса брутто	Масса нетто	Масса брутто	Масса нетто
		1 порция		100 порций	
	Яблоки	79,5	70	7950	7000
	Сахар	20	20	2000	2000
	Желатин	1,5	1,5	150	150
	Яйца (белки)	1/10 шт	4,8	10 шт	480
	Вода (для желатина)	42	42	4200	4200
Выход		100		10000	
9.	Определить набор сырья для приготовления 600 порций желе со свежими плодами (по 1-ой колонке сборника рецептур), выход порции 100 г. №892 Ответ: Норма закладки сырья умножаем на количество порции 600				
	Наименование продуктов	Масса брутто	Масса нетто	Масса брутто	Масса нетто
		1 порция		600 порций	
	Яблоки	54	38	32400	22800
	Масса вареных яблок		30		18000
	Виноград	10,4	10	6240	6000
	Арбуз	38	20	22800	12000
	Дыня	31	20	18600	12000
	Сахар	20	20	12000	12000
	Желатин	3,8	3,8	2280	2280
	Кислота лимонная	0,1	0,1	60	60
Вода	115	115	69000	69000	
Выход		200		120000	
10.	Определить набор сырья для приготовления 200 порций крема ванильного из сметаны (по 2-ой колонке сборника рецептур). Выход порции 100 г. Ответ: Норма закладки сырья умножаем на количество порции 200				
	Наименование продуктов	Масса брутто	Масса нетто	Масса брутто	Масса нетто
		1 порция		200 порций	
	Сметана 36%	25	25	5000	5000
	Сахар	15	15	3000	3000
	Молоко	52,6	50	10520	10000
	Яйца	1/10 шт	8	40 шт	1600
	Желатин	2	2	400	400
	Ванилин	0,015	0,015	3	3
Вода для желатина	16	16	3200	3200	
Выход		100		20000	

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

ОК 09, Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

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

11.	<p>Определить закладку сырья для приготовления 10 порций сливок, взбитых с орехами (по 1-ой колонке сборника рецептур №914)</p> <p>Ответ: Норма закладки сырья умножаем на количество порции 10</p>				
	Наименование продуктов	Масса брутто	Масса нетто	Масса брутто	Масса нетто
	1 порция		10 порций		
	Сливки 35%	80	80	800	800
	Рафинадная пудра	15	15	150	150
	Миндаль очищенный	12	11	110	110
	Масса жареного миндаля		10		100
Выход		100		1000	
12.	<p>Какое количество сырья необходимо для приготовления 90 порций сливок взбитых шоколадных (по 2-ой колонке сборника рецептур)</p> <p>Ответ: Норма закладки сырья умножаем на количество порции 90</p>				
	Наименование продуктов	Масса брутто	Масса нетто	Масса брутто	Масса нетто
	1 порция		90 порций		
	Сливки 35%	90	90	8100	8100
	Рафинадная пудра	15	15	1350	1350
	Какао -порошок	3	3	270	270
	Выход		100		9000
13.	<p>на производстве нет яиц, но имеется яичный порошок. Определить набор сырья для приготовления 150 порций гренок с плодами и ягодами (по 2-ой колонке сборника рецептур).</p> <p>Ответ: Норма закладки сырья умножаем на количество порции 150</p>				
	Наименование продуктов	Масса брутто	Масса нетто	Масса брутто	Масса нетто
	1 порция		150 порций		
	Хлеб пшеничный из муки в/с	69	50	10350	7500
	Яйца	1/5	8	30 шт	1200
	Молоко	35	35	5250	5250
	Сахар	2	2	300	300
	Маргарин столовый	5	5	750	750
	Масса гренок		70		10500
	Плоды и ягоды консервированные	30	30	4500	4500
Соус		30		4500	
Выход		130		19500	
14.	<p>Необходимо приготовить 50 порций яблок печёных №920 на предприятии 3-ей категории. Определить набор продуктов для данного блюда.</p> <p>Ответ: Норма закладки сырья умножаем на количество порции 50</p>				
	Наименование продуктов	Масса брутто	Масса нетто	Масса брутто	Масса нетто
	1 порция		50 порций		
	Яблоки	78	69	3900	3450
	Сахар	10	10	500	500
	Масса печеных яблок с сахаром		65		3250
	Пудра рафинадная	10	10	500	500
Выход		75		3750	
15.	<p>Определить набор продуктов для приготовления 100 порций мороженого «Сюрприз». №932</p> <p>Ответ: Норма закладки сырья умножаем на количество порции 100</p>				
	Наименование продуктов	Масса брутто	Масса нетто	Масса брутто	Масса нетто
	1 порция		100 порций		
Пломбир	100	100	10000	10000	

	Яйца (белки)	2шт	48	200 шт	4800
	Рафинадная пудра	40	40	4000	4000
	Бисквит	50	50	5000	5000
	Плоды консервированные	50	50	5000	5000
	Рафинадная пудра	5	5	500	500
	Сироп консервированного компота	25	25	2500	2500
	Выход		300		30000
16.	<p>Определить набор продуктов для приготовления 80 порций мороженого «Северное сияние» №937 Ответ: Норма закладки сырья умножаем на количество порции 80</p>				
	Наименование продуктов	Масса брутто	Масса нетто	Масса брутто	Масса нетто
		1 порция		80 порций	
	Пломбир	200	200	16000	16000
	Соус абрикосовый	20	20	1600	1600
	Соус яблочный	20	20	1600	1600
	Соус клюквенный	20	20	1600	1600
	Выход		260		20800
17.	<p>Определить набор сырья для приготовления 20 кг мороженого «восток» №935. Ответ: для того, чтобы определить нормы вложения мороженого, необходимо количество готового мороженого 20 кг разделить на норму вложения мороженого на одну порцию по сборнику рецептур № 935, что составляет 200 гр 20000:200=100 порций</p>				
	Наименование продуктов	Масса брутто	Масса нетто	Масса брутто	Масса нетто
		1 порция		20 кг	
	Пломбир шоколадный	100	100	10000	10000
	Пломбир ореховый	100	100	10000	10000
	Соус шоколадный	20	20	2000	2000
	Печенье	5	5	500	500
	Выход		225		225000
18.	<p>Определить набор сырья для приготовления 600 порций мороженого «Москва» №940 Ответ: Норма закладки сырья умножаем на количество порции 600</p>				
	Наименование продуктов	Масса брутто	Масса нетто	Масса брутто	Масса нетто
		1 порция		600 порций	
	Пломбир	50	50	30000	30000
	Пломбир крем-брюле	50	50	30000	30000
	Пломбир шоколадный	50	50	30000	30000
	Пломбир с плодами и ягодами	50	50	30000	30000
	Компот из вишни (консервы)	30	30	18000	18000
	Соус шоколадный		10		6000
	Печенье	20	20	1200	12000
	Выход		260		156000
19.	<p>Рассчитать необходимого сырья для приготовления 50 порций шоколада со взбитыми сливками по 1 колонке. Ответ: Норма закладки сырья умножаем на количество порции 50</p>				

	Наименование продуктов	Масса брутто	Масса нетто	Масса брутто	Масса нетто
		1 порция		50 порций	
	Шоколад	12	12	600	600
	Сахар	30	30	1500	1500
	Молоко	180	180		
	Вода	30	30	9000	9000
	Сливки взбитые №913		50	-	2500
	Лед пищевой	20	20	1000	1000
	Выход		200/50/20		10000/2500/1000
20.	определить количество сухого чая для приготовления 100 порций чая с лимоном в ресторане. Какого сорта чай будет использоваться? Ответ: В ресторане используют чай не ниже высшего сорта, согласно сборнику норма закладки на порцию чая 200 мл расходуют 50 мл заварки, что равноценно 2 гр сухого чая по первой колонке. $100 \times 2 = 200$ гр сухого чая				
	Наименование продуктов	Масса брутто	Масса нетто	Масса брутто	Масса нетто
		1 порция		100 порций	
	Чай заварка №942	-	50	5000	5000
	Вода	150	150	15000	15000
	Сахар	22,5	22,5	2250	2250
	Лимон	10	9	1000	900
	Выход		200/22,5/9		20000/2250/900
21.	На предприятии имеется 1 кг рисовой крупы, сколько порций можно приготовить Яблоки с рисом. Рассчитайте остальное сырье Ответ: согласно рецептуре №923 Сборника рецептов, для приготовления 1 порции Яблоки с рисом, необходимо 15 гр риса, следовательно количество имеющегося риса делим на норму закладки $1000:15=66,6$, следовательно можно приготовить 66 порций Яблоки с рисом				
	Наименование продуктов	Масса брутто	Масса нетто	Масса брутто	Масса нетто
		1 порция		66 порций	
	Яблоки	126	88	8316	5808
	Кислота лимонная	0,1	0,1	6,6	6,6
	Масса вареных яблок		70		4620
	Крупа рисовая	15	15	990	990
	Молоко	45	45	2970	2970
	Масло сливочное	5	5	330	330
	Сахар	10	10	660	660
	Ванилин	0,03	0,03	1,98	1,98
	Изюм	10,2	10	673,2	660
	Яйца	1/10 шт	4	6, 1/5 шт	264
	Маргарин столовый	2	2	132	132
	Масса запеченной каши		70		4620
Соус абрикосовый		40		2640	
Выход		180		11880	
22.	Определить набор сырья для приготовления Желе из апельсинов 60 порций по 1 колонке сборника рецептов, если выход 1 порции 100 гр Ответ: Норма закладки сырья умножаем на количество порции 60				
	Наименование продуктов	Масса брутто	Масса нетто	Масса брутто	Масса нетто
		1 порция		60 порций	
	Апельсины	45,5	20*	2730	1200
	Сахар	16	16	960	960
Кислота лимонная	0,01	0,01	0,6	0,6	

	Желатин	3	3	180	180
	Вода	72	72	4320	4320
	Выход		100		3600
23.	Определить набор сырья для приготовления 60 порций панакоты				
	Наименование продуктов	Масса брутто	Масса нетто	Масса брутто	Масса нетто
		1 порция		60 порций	
	Сливки 33 %	80	80	4800	4800
	Сахар тростниковый	11	11	660	660
	Ваниль стручковая	4	2	240	120
	Сахар	15	15	900	900
	Желатин	2	2	120	120
	Вода для замачивания	12	12	720	720
	Ванильное мороженое		50		3000
	Мята свежая	3	2	180	120
Выход		100/50/2		6000/3000/120	
	Ответ: Норма закладки сырья умножаем на количество порции 60				
24.	Необходимо приготовить 80 порций Корзиночек с яблоками. Определите набор сырья. Ответ: Норма закладки сырья умножаем на количество порции 80				
	Наименование продуктов		Масса нетто	Масса брутто	Масса нетто
		1 порция		80 порций	
	Мука пшеничная в/с	25	25	4650	3250
	Маргарин	15	15	5000	5000
	Яйца	1/10 шт	4	25 шт	1000
	Сахар	10	10	750	750
	Соль	0,1	0,1	1500	1350
	Масса корзиночек		45	-	1250
	Яблоки	90	63	400	400
	Масса вареных яблок		50	250	250
	Кислота лимонная	0,1	0,1	10	10
	Соус абрикосовый		30	-	1500
	Выход		125	-	11500
25.	Определить закладку сырья для приготовления 100 порций яблоки жареные в тесте по 1 колонке сборника рецептур Ответ: Норма закладки сырья умножаем на количество порции 80				
	Наименование продуктов		Масса нетто	Масса брутто	Масса нетто
		1 порция		100 порций	
	Яблоки	100	70	10000	7000
	Сахар	3	3	300	300
	Мука пшеничная	20	20	2000	2000
	Яйца	1/2шт	20	50 шт	2000
	Молоко	20	20	2000	2000
	Сметана	5	5	500	500
	Сахар	3	3	300	300
	Соль	0,2	0,2	20	20
Кулинарный жир	10	10	1000	1000	

	Масса яблок жареных		130		13000
	Рафинадная пудра	5	5	500	500
	Соус абрикосовый		40	4000	4000
	Выход		175		17500
26.	необходимо приготовить 50 порций мусса мандаринового по 2 колонке сборника рецептов. выход 1 порции 100 гр Определить закладку сырья для его приготовления Ответ: Норма закладки сырья умножаем на количество порции 50				
	Наименование продуктов	Масса брутто	Масса нетто	Масса брутто	Масса нетто
		1 порция		50 порций	
	Мандарины	26,3	15*	115	750
	Сахар	14	14	700	700
	Желатин	2,7	2,7	135	135
	Кислота лимонная	0,1	0,1	5	5
	Вода	80,5	80,5	4025	4025
	Выход		100		5000
27.	Какое количество сырья необходимо для приготовления 50 порций пудинга яблочного с орехами? Ответ: Норма закладки сырья умножаем на количество порции 50				
	Наименование продуктов		Масса нетто	Масса брутто	Масса нетто
		1 порция		50 порций	
	Яблоки	93	65	4650	3250
	Молоко	100	100	5000	5000
	Яйца	½ шт	20	25 шт	1000
	Сахар	15	15	750	750
	Миндаль очищенный	30	27	1500	1350
	Масса жареного миндаля		25	-	1250
	Крупа манная	8	8	400	400
	Масло сливочное	5	5	250	250
	Соль	0,2	0,2	10	10
	Масса пудинга		200	-	1000
Соус абрикосовый		30	-	1500	
	Выход		230	-	11500
28.	Определить набор сырья для приготовления 10 порций киселя из ревеня с выходом 200гр по 2 колонке. Ответ: Норма закладки сырья умножаем на количество порции 10				
	Наименование продуктов	Масса брутто	Масса нетто	Масса брутто	Масса нетто
		1 порция		10 порций	
	Ревень (черешки)	60	45	600	450
	Сахар	32	32	320	320
	Крахмал картофельный	8	8	80	80
	Цедра лимонная	1	1	10	10
	Вода	154	154	1540	1540
	Выход		200		2000
29.	Определить набор сырья для приготовления 20 порций яблоки в слое № 925 Ответ: Норма закладки сырья умножаем на количество порции 20				
	Наименование продуктов	Масса брутто	Масса нетто	Масса брутто	Масса нетто
		1 порция		20 порций	
	Яблоки	100	70	2000	1400
	Сахар	15	15	300	300
	Тесто слое-		55		1100

	ное№1025																																																																																		
	Яйца	1/10 шт	4	2 шт	80																																																																														
	Масса яблок, запеченных в слойке		130		2600																																																																														
	Пудра рафинадная	5	5	100	100																																																																														
	Выход		135		2700																																																																														
30.	<p>Необходимо приготовить 12 порций шарлотки. Определить набор сырья для его приготовления</p> <p>Ответ: Согласно рецептуре №926Сборника рецептов Шарлотка с яблоками необходимо по брутто:</p> <table> <tr> <td>Яблоки</td> <td>500</td> <td>1200</td> </tr> <tr> <td>Хлеб пшеничный</td> <td>325</td> <td>780</td> </tr> <tr> <td>Молоко</td> <td>150</td> <td>360</td> </tr> <tr> <td>Яйца</td> <td>1,1/4</td> <td>3 шт</td> </tr> <tr> <td>Сахар</td> <td>100</td> <td>240</td> </tr> <tr> <td>Корица</td> <td>1</td> <td>2,4</td> </tr> <tr> <td>Масло сливочное</td> <td>50</td> <td>120</td> </tr> <tr> <td>Масса готовой шарлотки</td> <td>850</td> <td>2040</td> </tr> <tr> <td>Соус №</td> <td>150</td> <td>360</td> </tr> <tr> <td>Выход</td> <td>1000</td> <td>2400</td> </tr> </table> <p>При отпуске шарлотку поливают соусом абрикосовым (30 гр на порцию в 170 грамм), следовательно выход порции умножаем на количество порции 170X12= 2040 гр необходимо приготовить для подачи 12 порции Шарлотки яблочного</p>					Яблоки	500	1200	Хлеб пшеничный	325	780	Молоко	150	360	Яйца	1,1/4	3 шт	Сахар	100	240	Корица	1	2,4	Масло сливочное	50	120	Масса готовой шарлотки	850	2040	Соус №	150	360	Выход	1000	2400																																																
Яблоки	500	1200																																																																																	
Хлеб пшеничный	325	780																																																																																	
Молоко	150	360																																																																																	
Яйца	1,1/4	3 шт																																																																																	
Сахар	100	240																																																																																	
Корица	1	2,4																																																																																	
Масло сливочное	50	120																																																																																	
Масса готовой шарлотки	850	2040																																																																																	
Соус №	150	360																																																																																	
Выход	1000	2400																																																																																	
31.	<p>1.Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто) представленные в таблице , рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на семь порций для приготовления блюда «Самбук яблочный».</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Наименование продуктов</th> <th>Масса брутто</th> <th>Масса нетто</th> <th>Масса брутто</th> <th>Масса нетто</th> </tr> <tr> <th colspan="2">1 порция</th> <th colspan="2">7 порций</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Яблоки</td> <td>119</td> <td>105</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Сахар</td> <td>30</td> <td>30</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Желатин</td> <td>2,25</td> <td>2,25</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Яйца (белки)</td> <td>7,2</td> <td>7,2</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Вода для желатина</td> <td>63</td> <td>63</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Выход</td> <td></td> <td>130</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Ответ: необходимо массу закладки сырья на 1 порцию умножить на 7 порций</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Наименование продуктов</th> <th>Масса брутто</th> <th>Масса нетто</th> <th>Масса брутто</th> <th>Масса нетто</th> </tr> <tr> <th colspan="2">1 порция</th> <th colspan="2">7 порций</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Яблоки</td> <td>119</td> <td>105</td> <td>833</td> <td>735</td> </tr> <tr> <td>Сахар</td> <td>30</td> <td>30</td> <td>210</td> <td>210</td> </tr> <tr> <td>Желатин</td> <td>2,25</td> <td>2,25</td> <td>15,8</td> <td>15,8</td> </tr> <tr> <td>Яйца (белки)</td> <td>7,2</td> <td>7,2</td> <td>50,4</td> <td>50,4</td> </tr> <tr> <td>Вода для желатина</td> <td>63</td> <td>63</td> <td>441</td> <td>441</td> </tr> <tr> <td>Выход</td> <td></td> <td>130</td> <td></td> <td>1050</td> </tr> </tbody> </table>					Наименование продуктов	Масса брутто	Масса нетто	Масса брутто	Масса нетто	1 порция		7 порций		Яблоки	119	105			Сахар	30	30			Желатин	2,25	2,25			Яйца (белки)	7,2	7,2			Вода для желатина	63	63			Выход		130			Наименование продуктов	Масса брутто	Масса нетто	Масса брутто	Масса нетто	1 порция		7 порций		Яблоки	119	105	833	735	Сахар	30	30	210	210	Желатин	2,25	2,25	15,8	15,8	Яйца (белки)	7,2	7,2	50,4	50,4	Вода для желатина	63	63	441	441	Выход		130		1050
Наименование продуктов	Масса брутто	Масса нетто	Масса брутто	Масса нетто																																																																															
	1 порция		7 порций																																																																																
Яблоки	119	105																																																																																	
Сахар	30	30																																																																																	
Желатин	2,25	2,25																																																																																	
Яйца (белки)	7,2	7,2																																																																																	
Вода для желатина	63	63																																																																																	
Выход		130																																																																																	
Наименование продуктов	Масса брутто	Масса нетто	Масса брутто	Масса нетто																																																																															
	1 порция		7 порций																																																																																
Яблоки	119	105	833	735																																																																															
Сахар	30	30	210	210																																																																															
Желатин	2,25	2,25	15,8	15,8																																																																															
Яйца (белки)	7,2	7,2	50,4	50,4																																																																															
Вода для желатина	63	63	441	441																																																																															
Выход		130		1050																																																																															
32.	<p>Для банкета нужно приготовить 12 порций мусса клубничного. Определить набор сырья для его приготовления</p> <p>Ответ: Согласно по сборнику рецептов №899 Мусс земляничный необходимо по брутто:</p> <table> <tr> <td>Земляника садовая</td> <td>235</td> <td>282</td> </tr> <tr> <td>Сахар</td> <td>140</td> <td>168</td> </tr> <tr> <td>Желатин</td> <td>27</td> <td>32,4</td> </tr> <tr> <td>Вода</td> <td>800</td> <td>960</td> </tr> <tr> <td>Сироп ягодный натуральный</td> <td>200</td> <td>240</td> </tr> <tr> <td>Выход</td> <td>1000</td> <td>1200</td> </tr> </table> <p>Учитывая , что муссы отпускают по 100 грамм на порцию с сиропом ягодным натуральным по 20 гр , следовательно брутто умножаем на коэффициент 1,2</p>					Земляника садовая	235	282	Сахар	140	168	Желатин	27	32,4	Вода	800	960	Сироп ягодный натуральный	200	240	Выход	1000	1200																																																												
Земляника садовая	235	282																																																																																	
Сахар	140	168																																																																																	
Желатин	27	32,4																																																																																	
Вода	800	960																																																																																	
Сироп ягодный натуральный	200	240																																																																																	
Выход	1000	1200																																																																																	

33.	<p>Сколько и каких продуктов потребуется для приготовления 200 порций Яблочного мусса на манной крупе по колонке 2-ой сборника рецептур. Масса одной порции 50 г. Ответ: Согласно сборнику рецептур № 902 Мусс яблочный (на крупе манной) необходимо по брутто:</p> <table> <tr> <td>Яблоки</td> <td>341</td> <td>3410</td> </tr> <tr> <td>Сахар</td> <td>150</td> <td>1500</td> </tr> <tr> <td>Крупа манная</td> <td>80</td> <td>800</td> </tr> <tr> <td>Кислота лимонная</td> <td>1,5</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>Вода</td> <td>750</td> <td>7500</td> </tr> <tr> <td>Выход</td> <td>1000</td> <td>10000</td> </tr> </table> <p>200X50=10000 гр необходимо всего яблочного мусса</p>	Яблоки	341	3410	Сахар	150	1500	Крупа манная	80	800	Кислота лимонная	1,5	15	Вода	750	7500	Выход	1000	10000
Яблоки	341	3410																	
Сахар	150	1500																	
Крупа манная	80	800																	
Кислота лимонная	1,5	15																	
Вода	750	7500																	
Выход	1000	10000																	
34.	<p>Определить закладку продуктов для приготовления 100 порций густого Клюквенного киселя со взбитыми сливками. Выход киселя 200 г Ответ: Согласно рецептуре № 884 Кисель из клюквы (густой) Сборника рецептур необходимо по брутто:</p> <table> <tr> <td>Клюква</td> <td>105</td> <td>2100</td> </tr> <tr> <td>Сахар</td> <td>100</td> <td>2000</td> </tr> <tr> <td>Крахмал картофельный</td> <td>80</td> <td>1600</td> </tr> <tr> <td>Вода</td> <td>940</td> <td>18800</td> </tr> <tr> <td>Выход</td> <td>1000</td> <td>20000</td> </tr> </table> <p>100X200=20000гр необходимо клюквенного киселя (густого) Согласно сборнику рецептур норма закладки взбитых сливок составляет 25 гр на порцию, следовательно 100X25=2500 гр необходимо взбитых сливок для подачи 100 порций киселя клюквенного (густого)</p>	Клюква	105	2100	Сахар	100	2000	Крахмал картофельный	80	1600	Вода	940	18800	Выход	1000	20000			
Клюква	105	2100																	
Сахар	100	2000																	
Крахмал картофельный	80	1600																	
Вода	940	18800																	
Выход	1000	20000																	
35.	<p>Определить закладку сырья для приготовления 300 порций компота из сухофруктов. Выход 1-ой порции 200 грамм. Определите массу варёных сухофруктов на 1 порцию Ответ: Согласно рецептуре № 868 Сборника рецептур Компот из смеси сухофруктов необходимо по брутто:</p> <table> <tr> <td>Яблоки, груши, чернослив, курага и др</td> <td>100</td> <td>6000</td> </tr> <tr> <td>Сахар</td> <td>100</td> <td>6000</td> </tr> <tr> <td>Лимонная кислота</td> <td>1</td> <td>60</td> </tr> <tr> <td>Вода</td> <td>1000</td> <td>60000</td> </tr> <tr> <td>Выход</td> <td>1000</td> <td>60000</td> </tr> </table> <p>200X300=60000 гр необходимо компота из сухофруктов Согласно рецептуре масса вареных сухофруктов составляет 250 гр на 1000 гр выхода, следовательно на 1 порцию с выходом 200 гр будет составлять 50 гр вареных сухофруктов (250:5=50 гр)</p>	Яблоки, груши, чернослив, курага и др	100	6000	Сахар	100	6000	Лимонная кислота	1	60	Вода	1000	60000	Выход	1000	60000			
Яблоки, груши, чернослив, курага и др	100	6000																	
Сахар	100	6000																	
Лимонная кислота	1	60																	
Вода	1000	60000																	
Выход	1000	60000																	
36.	<p>Сколько порций киселя молочного с выходом 200 г можно приготовить при наличии 4 кг молока сгущенного стерилизованного в банках? Ответ: для приготовления 1000 гр киселя молочного согласно рецептуре №887 необходимо 737 гр молока по брутто, следовательно по таблице 36 Сборника рецептур по пункту 29 по колонке 5 эквивалентная масса продуктов брутто, кг равна 0,46 737X0,46=339,02 гр необходимо молоко сгущенного стерилизованного в банках на 1000 гр выхода , следовательно имея в наличии 4 кг сгущенки можно 4000:339,02=11798 приготовить киселя молочного</p>																		
37.	<p>Сколько молока сгущенного с сахаром необходимо взять для приготовления 8 кг желе из молока по 3-ей колонке? Сколько потребуется остальных продуктов Ответ: Согласно рецептуре №897 Желе из молока для приготовления желе по 3 колонке необходимо по брутто :</p> <table> <tr> <td>Молоко</td> <td>750</td> <td>6000</td> </tr> <tr> <td>Сахар</td> <td>120</td> <td>960</td> </tr> <tr> <td>Ванилин</td> <td>0,03</td> <td>0,24</td> </tr> <tr> <td>Желатин</td> <td>30</td> <td>240</td> </tr> <tr> <td>Вода для желатина</td> <td>180</td> <td>1440</td> </tr> </table>	Молоко	750	6000	Сахар	120	960	Ванилин	0,03	0,24	Желатин	30	240	Вода для желатина	180	1440			
Молоко	750	6000																	
Сахар	120	960																	
Ванилин	0,03	0,24																	
Желатин	30	240																	
Вода для желатина	180	1440																	

Выход	1000	3000
-------	------	------

Критерии и шкалы оценки:

Процентная шкала **0-100 %**; отметка в системе

«неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично»

0-59,99% - неудовлетворительно;

60-74,99% - удовлетворительно;

75- 84,99% -хорошо;

85-100% - отлично.

3.2 Тесты (тестовые задания к зачету)

3.2.1 Шифр и наименование компетенции:

ОК 03 -Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 06Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 11Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

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 4.6-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

№ задания	Тестовое задание с вариантами ответов и правильными ответами
42.	1.При приготовлении желе желатин разводят: 1) Холодной водой 2) Теплой водой 3) Горячей водой 4) Холодной кипяченой водой
43.	Желирующими веществами в самбуках являются пектин фруктов и желатин, поэтому закладку желатина уменьшают до концентрации 1,5%.
44.	Десерт мусс отличается от желе тем, что сироп с желатином охлаждают до 25-300С и взбивают до увеличения в объеме в 4-5 раз.
45.	Холодные сладкие блюда разделяют на: 1) Свежие плоды и ягоды 2) Компоты 3) Пудинги 4) Желированные блюда
46.	Классификация десертов : -холодные, -молочные, -желированные, -горячие, -сливочные.
47.	Признаки качества желе по органолептическим показателям: 1) Консистенция студнеобразная 2) Желе прозрачное 3) На изломе сохраняется форма
48.	К холодным десертам относят свежие фрукты и ягоды, компоты и фрукты в сиропе, желированные блюда (кисели, желе, муссы, самбуки, кремы), взбитые сливки, мороженое
49.	Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека? а) красящие;

	б) дубильные ; в) алкалоид кофеин
50.	Какая из перечисленных групп веществ обуславливает высокую пищевую ценность кофе? А) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.; Б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины ; В) белки, жиры, минеральные вещества.
51.	Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов? А) все сразу и варят в течение 20...30 мин; Б) последовательно, учитывая продолжительность варки ; В) закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания.
52.	Как темперировать шоколад с использованием «ШокоВанны»: Темный шоколад, Молочный шоколад, Белый шоколад Высокая 45 43 40 Низкая 28 27 26 Рабочая 32 31 33 Ответ: темный- 50-28-32, молочный-43-27-30, белый -40-33-31
53.	Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску? а) перекипел; б) добавили много сока; в) варили в окисляющейся посуде
54.	Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахароза распадается на глюкозу и фруктозу? более кислым; б) более сладким ; в) кисло-сладким.
55.	Кондитерский цех на предприятии организуется для выпуска следующих изделий: -тортов, -пирожных, -кексов, -коврижек, -напитков.
56.	В соусном отделении горячего цеха осуществляется приготовление: - вторых блюд, - гарниров, соусов, - горячих напитков, -тепловая обработка для приготовления и холодных сладких блюд.
57.	По температуре подачи сладкие блюда делятся на холодные и горячие .
58.	Сладкие соусы готовят из -свежих, -сушеных плодов и ягод, - из варенья, джема
59.	Подают сладкие соусы к десертам : - желе, - муссам, -самбукам, -кремам, - пудингам, запеканкам, -мороженому
60.	Х о л о д н ы м сладким блюдам относятся свежие фрукты и ягоды, компоты и фрукты в сиропе, желированные, взбитые сливки, морожено, запеканки..
61.	К горячим блюдам относятся— пудинги, суфле, каши сладкие , блюда из творога, гренки
62.	При приготовлении сладких блюд используют различные полимерные желирующие вещества: крахмал картофельный и кукурузный (маисовый), модифицированные крахмалы, желатин, агар, агароид, фуцелларан, альгинат натрия, пектиновые вещества
63.	Ж е л а т и н —желирующий белковый продукт, представляющий собой смесь полипептидов с различной молекулярной массой (50—70 тыс.), не имеет вкуса и запаха
64.	А г а р используют при изготовлении желе. Получают его из морской водоросли анфельции, произрастающей в Белом море и Тихом океане
65.	Пектин в отличие от перечисленных выше веществ способен образовывать студни только в присутствии сахара и кислот

Критерии и шкалы оценки:

- **оценка «зачтено»** выставляется студенту, если он набрал более 51-100 %;
- **оценка «не зачтено»**, выставляется студенту, если он набрал менее 0-50 %

3.3 Вопросы к экзамену

3.3.1 Шифр и наименование компетенции:

ОК 3 -Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

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 4.6-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

№	Текст вопроса
66	Классификация холодных десертов.
67	Значение десертов в питании человека.
68	Предварительная подготовка продуктов для холодных десертов.
69	Правила подбора желированных веществ для холодных десертов.
70	Натуральные ягоды, плоды и фрукты. Использование к десертным блюдам
71	Организация технологического процесса приготовления желированных десертов.
72	Ассортимент сложных холодных десертов.
73	Организация технологического процесса приготовления желированных десертов: мусса клюквенного.
74	Организация технологического процесса приготовления желированных десертов: мусса на манке. Варианты оформления, органолептический метод определения степени готовности и качества.
75	Организация технологического процесса приготовления отделочных видов теста для сложных десертов
76	Способы сервировки холодных десертов.
77	Варианты комбинирования различных способов приготовления муссов..Варианты комбинирования различных способов приготовления самбуков.
78	Варианты комбинирования различных способов приготовления кремов.
79	Организация технологического процесса приготовления желированных десертов: парфе. Варианты оформления, органолептический метод определения степени готовности и качества. Виды технологического оборудования и безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедуры оценивания в ходе изучения междисциплинарного курса знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций, регламентируются положениями:

- П ВГУИТ 2.4.03 – 2015 Положение о курсовых экзаменах и зачетах;
- П ВГУИТ 4.1.02 – 2012 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости.

Для оценки знаний, умений, навыков обучающихся по междисциплинарному курсу применяется рейтинговая система. Итоговая оценка по дисциплине определяется на основании определения среднеарифметического значения баллов по каждому заданию.

Экзамен по междисциплинарному курсу выставляется в зачетную ведомость по результатам работы в семестре после выполнения всех видов учебной работы, предусмотренных рабочей программой междисциплинарного курса (с отметкой «зачтено») и получении по результатам тестирования по всем разделам дисциплины не менее 60 %.

5. Матрица соответствия результатов обучения, показателей, критерием и шкал оценки

Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценки	Критерии оценки
<p><u>ОК 3 -Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</u></p> <p><u>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное отношение к своим социальным общечеловеческим ценностям, применять стандарты антикоррупционного поведения</u></p> <p><u>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</u></p> <p><u>ПК 4.1-Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов, посуды, кондитерских изделий, горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</u></p>			
<p>Знать содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности); стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за</p>	<p>Ответы на вопросы (тест) №42-52</p>	<p>Результаты теста</p>	<p>Студент ответил на 85-100 % в</p> <p>Студент ответил на 75-84,99 %</p> <p>Студент ответил на 60-74,99 %</p> <p>Студент ответил на 0-59,99 %</p>

<p>ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>			
<p>Уметь определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития описывать значимость своей <i>профессии</i>; применять стандарты антикоррупционного поведения выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между</p>	<p>Решение кейс-заданий № 1-10</p>	<p>Результаты решения кейс-задач</p>	<p>Студент решил все задачи, допустил более 1 ошибки в ответе</p> <p>Студент решил все задачи, допустил более 3 ошибок</p> <p>Студент решил не все задачи, которые дал ответ, не допустил ошибок</p> <p>Студент решил не все задачи, решил допустить ошибки или не решил задачи совсем</p>

<p>подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>			
<p>Практический опыт: организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p>	<p>Ответы на вопросы (собеседование экзамен) № 66-91</p>	<p>Результаты ответов на вопросы</p>	<p>Студент ответил на 85-100 % Студент ответил на 75-84,99 % Студент ответил на 60-74,99 % Студент ответил на 0-59,99 %</p>

<p><u>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</u></p>					
<p><u>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</u></p>					
<p><u>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</u></p>					
<p><u>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</u></p>					
<p>Знать особенности соци-</p>	<p>Ответы на вопросы (тест) №№52-66</p>	<p>Результаты теста</p>	<p>Студент ответил на 85-100 % вопросов</p>	<p>отлично</p>	<p>Освоен (повышенный уровень)</p>

<p>ального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы; лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации</p>			Студент ответил на 75-84,99 % вопросов	хорошо	Освоен (повышенный уровень)
			Студент ответил на 60-74,99 % вопросов	удовлетворительно	Освоен (базовый уровень)
			Студент ответил на 0-59,99 % вопросов	не удовлетворительно	Не освоен

<p>проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков</p>					
<p>Уметь грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы, понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия; писать простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа,</p>	<p>Решение кейс-заданий № 11-41</p>	<p>Результаты решения кейс-задач (домашняя работа)</p>	<p>Студент решил все задачи, допустил не более 1 ошибки в ответе</p> <p>Студент решил все задачи, допустил не более 3 ошибок</p> <p>Студент решил не все задачи, но в тех, на которые дал ответ, не допустил ошибки</p> <p>Студент решил не все задачи, и в тех что решил допустил ошибки или не решил задачи совсем</p>	<p>отлично</p> <p>хорошо</p> <p>удовлетворительно</p> <p>не удовлетворительно</p>	<p>Освоена (повышенный уровень)</p> <p>Освоен (повышенный уровень)</p> <p>Освоен (базовый уровень)</p> <p>Не освоен (недостаточный уровень)</p>

<p>требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитки, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p>					
--	--	--	--	--	--

Практический опыт: разработке, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, регио- нальных с учетом по- требностей различ- ных категорий потре- бителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и пре- зентации результатов проработки	Ответы на во- просы (собе- седование эк- заме) №66-91	Результаты ответов на вопросы	Студент ответил на 85-100 % вопросов	отлично	Освоен (повышен- ный уро- вень)
			Студент ответил на 75-84,99 % вопросов	хорошо	Освоен (повышен- ный уро- вень)
			Студент ответил на 60-74,99 % вопросов	удовлетвори- тельно	Освоен (базовый уровень)
			Студент ответил на 0- 59,99 % вопросов	не удовлетво- рительно	Не освоен

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по дисциплине

МДК 04.02 «Процессы, приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента»

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (результат освоения)	В результате изучения междисциплинарного курса обучающийся должен:		
			знать	уметь	иметь практический опыт
1	ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	
2	ОК02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	
3	ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством,	психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	

		клиентами.			
4	ОК07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	
4	ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в	организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

			<p>напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных десертов</p>	<p>соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа,</p> <p>использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного</p>	
--	--	--	---	---	--

			<p>сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>	<p>ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p>	
5	ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	<p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы</p>	<p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p>	<p>организации и ведении процессов приготовления, творческого</p>

		<p>реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные</p>	<p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в</p>	<p>оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
--	--	--	---	--	--

			<p>методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый и словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>	<p>приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих десертов;</p>	
--	--	--	--	---	--

				<p>организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p> <p>рассчитывать стоимость горячих десертов;</p> <p>вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p>	
6	ПК 4.4	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила</p>	<p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков;</p> <p>контролировать,</p>	<p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

			<p>взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых</p>	<p>осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных</p>	
--	--	--	---	---	--

			<p>видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента; температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>	<p>веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для</p>	
--	--	--	--	--	--

				<p>транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных напитков; вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p>	
7	ПК 4.5	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов про-</p>	<p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков;</p>	<p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

			<p>мышленного производства и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>требования к</p>	<p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков слож-</p>	
--	--	--	---	--	--

			<p>безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>	<p>ного ассортимента</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих напитков;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p> <p>рассчитывать стоимость горячих напитков;</p> <p>вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p>	
--	--	--	---	---	--

2 Паспорт фонда оценочных материалов по дисциплине

№ п/п	Разделы дисциплины	Индекс компе-	Оценочные средства		Технология/процедура оценивания (способ контроля)
			наименование	№№ заданий	

		тенции			
1.	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 ПК 4.2	Тест	43-69	Процентная шкала 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Собеседование (защита лабораторных работ)	91-106	Уровневая шкала
			Реферат	126-153	Уровневая шкала
			Собеседование (вопросы к экзамену, Решение кейс-заданий)	№154-198 № 1-21	Уровневая шкала
2.	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 ПК 4.3	Тест	70-90	Процентная шкала 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Собеседование (защита лабораторных работ)	107-125	Уровневая шкала
			Реферат	126-153	Уровневая шкала
			Собеседование (вопросы к экзамену, Решение кейс-заданий)	№154-198 № 22-42	Уровневая шкала
3.	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 ПК 4.4	Тест	43-69	Процентная шкала 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Собеседование (защита лабора-	91-106	Уровневая шкала

			торных работ)		
			Реферат	126-153	Уровневая шкала
			Собеседование (вопросы к экзамену, Решение кейс-заданий)	№154-198 № 1-21	Уровневая шкала
4.	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 ПК 4.5	Тест	70-90	Процентная шкала 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% - хорошо; 85-100% - отлично.
			Собеседование (защита лабораторных работ)	107-125	Уровневая шкала
			Реферат	126-153	Уровневая шкала
			Собеседование (вопросы к экзамену, Решение кейс-заданий)	№154-198 № 22-42	Уровневая шкала

4 Оценочные материалы для промежуточной аттестации. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Для оценки знаний, умений, навыков студентов по междисциплинарному курсу применяется бально-рейтинговая система оценки сформированности компетенций студента.

Бально-рейтинговая система оценки осуществляется в течение всего семестра при проведении аудиторных занятий и контроля самостоятельной работы. Показателями ОМ являются: текущий опрос в виде собеседования на лабораторных работах, тестовые задания в виде решения контрольных работ. Оценки выставляются в соответствии с графиком контроля текущей успеваемости студентов в автоматизированную систему баз данных (АСУБД) «Рейтинг студентов».

Студент, набравший за текущую работу в семестре менее 60 %, т.к. не выполнил всю работу в семестре по объективным причинам (болезнь, официальное освобождение и т.п.) допускается до зачета, однако ему дополнительно задаются вопросы на собеседовании по разделам, выносимым на экзамен.

В случае неудовлетворительной сдачи экзамена студенту предоставляется право повторной сдачи в срок, установленный для ликвидации академической задолженности по итогам соответствующей сессии. При повторной сдаче зачета количество набранных студентом баллов на предыдущем экзамене не учитывается.

4.1 Кейс-задания

3.1.1 Шифр и наименование компетенции:

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

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

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

№	Формулировка задания					
66.	<p>Определить закладку сырья для отпуска 50 порций клубники с сахарной пудрой и сливками (по 1-ой колонке сборника рецептур), указать выход 1-ой порции №854</p> <p>Ответ: Норма закладки сырья умножаем на количество порции 50</p>					
	Наименование продуктов	Масса брутто	Масса нетто	Масса брутто	Масса нетто	
			1 порция		50 порций	
	Земляника	147	125			
	Сливки	125	125			
	Рафинадная пудра	25	25			
	Выход		275			
67.	<p>Определить закладку сырья для отпуска 40 порций плодов в сиропе (по 2-ой колонке сборника рецептур), указать выход блюда №852.</p> <p>Ответ: Норма закладки сырья умножаем на количество порции 40</p>					
	Наименование продуктов	Масса брутто	Масса нетто	Масса брутто	Масса нетто	
			1 порция		40 порций	
	Плоды	100	100			
	Сироп №844	50	50			
		Выход		150		
68.	Установите последовательность приготовления блюда «Желе из яблок»					
	№ /п	Технологический процесс приготовления			Последовательность процесса (записать цифрами)	
	1	Желатин замачивают для набухания на 1 ч, откидывают, отжимают				
	2	Подготовленные яблоки проваривают в течение 5... 7 мин так, чтобы они сохранили свою форму				
	3	Яблоки промывают, удаляют сердцевину с семенами и очищают от кожицы				
	4	Отвар процеживают, нагревают и растворяют в нем сахар и желатин				
	5	Отвар с желатином и сахаром охлаждают до температуры 20 °С				
	6	Яблоки, нарезанные дольками, кладут в кипящую подкисленную воду и доводят до кипения				
	7	В формочку или креманку наливают небольшое количество желе, охлаждают				
	8	На застывшее желе укладывают дольки отварных яблок в виде рисунка				
9	Отпускают так же, как и желе клюквенное					

10	Сверху по рисунку из яблок заливают оставшимся желе и окончательно охлаждают при температуре 6-8°C																																																								
Ответ: 1,3,2,6,4,5,7,8,10,9																																																									
69.	Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто) представленные в таблице, рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления блюда «Самбук яблочный». Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы Ответ:																																																								
<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Наименование продуктов</th> <th colspan="3">Масса брутто</th> <th colspan="3">Масса нетто</th> </tr> <tr> <th>2 порции, гр</th> <th>1 порция, гр</th> <th>7 порций, гр</th> <th>2 порции, гр</th> <th>1 порция, гр</th> <th>7 порций, гр</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Яблоки</td> <td>238</td> <td>119</td> <td>833</td> <td>210</td> <td>105</td> <td>735</td> </tr> <tr> <td>Сахар</td> <td>60</td> <td>30</td> <td>210</td> <td>60</td> <td>30</td> <td>210</td> </tr> <tr> <td>Желатин</td> <td>4,5</td> <td>2,25</td> <td>15,8</td> <td>4,5</td> <td>2,25</td> <td>15,8</td> </tr> <tr> <td>Яйца (белки)</td> <td>14,4</td> <td>7,2</td> <td>50,4</td> <td>14,4</td> <td>7,2</td> <td>50,4</td> </tr> <tr> <td>Вода для желатина</td> <td>126</td> <td>63</td> <td>441</td> <td>126</td> <td>63</td> <td>441</td> </tr> <tr> <td>Выход</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>300</td> <td>150</td> <td>1050</td> </tr> </tbody> </table>			Наименование продуктов	Масса брутто			Масса нетто			2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций, гр	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций, гр	Яблоки	238	119	833	210	105	735	Сахар	60	30	210	60	30	210	Желатин	4,5	2,25	15,8	4,5	2,25	15,8	Яйца (белки)	14,4	7,2	50,4	14,4	7,2	50,4	Вода для желатина	126	63	441	126	63	441	Выход				300	150	1050
Наименование продуктов	Масса брутто			Масса нетто																																																					
	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций, гр	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций, гр																																																			
Яблоки	238	119	833	210	105	735																																																			
Сахар	60	30	210	60	30	210																																																			
Желатин	4,5	2,25	15,8	4,5	2,25	15,8																																																			
Яйца (белки)	14,4	7,2	50,4	14,4	7,2	50,4																																																			
Вода для желатина	126	63	441	126	63	441																																																			
Выход				300	150	1050																																																			
70.	Какое количество сырья необходимо для приготовления 200 порций киселя молочного (по 2-ей колонке сборника рецептур) №888, если выход порции 150 г(густой консистенции) Ответ: определим необходимое общее количество напитка. Выход порции умножаем на необходимое количество: 150X200=30000 мл, следовательно нужно приготовить 30000 мл напитка, согласно сборнику рецептур №888 общий выход указан на 1000, следовательно коэффициент перерасчета равен 3, перерасчет сырья закладки умножаем на 3																																																								
<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Наименование продуктов</th> <th>Масса брутто</th> <th>Масса нетто</th> <th>Масса брутто</th> <th>Масса нетто</th> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">200 порций</td> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Молоко</td> <td>947</td> <td>900</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Сахар</td> <td>80</td> <td>80</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Крахмал кукурузный</td> <td>75</td> <td>75</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Ванилин</td> <td>0,03</td> <td>0,03</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Выход</td> <td></td> <td>1000</td> <td></td> <td>30000</td> </tr> </tbody> </table>			Наименование продуктов	Масса брутто	Масса нетто	Масса брутто	Масса нетто	200 порций				Молоко	947	900			Сахар	80	80			Крахмал кукурузный	75	75			Ванилин	0,03	0,03			Выход		1000		30000																					
Наименование продуктов	Масса брутто	Масса нетто		Масса брутто	Масса нетто																																																				
	200 порций																																																								
Молоко	947	900																																																							
Сахар	80	80																																																							
Крахмал кукурузный	75	75																																																							
Ванилин	0,03	0,03																																																							
Выход		1000		30000																																																					
71.	Необходимо приготовить 150 порций компота из сухофруктов №868 по 1 колонке. Определить количество сырья для его приготовления № 868 Ответ: Норма выхода компота из сухофруктов составляет 200 гр. Определим необходимое общее количество напитка 150X200=30000 мл, следовательно нужно приготовить 30000 мл напитка, согласно сборнику рецептур №868 общий выход указан на 1000, следовательно коэффициент перерасчета равен 3, перерасчет сырья закладки умножаем на 3																																																								
<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Наименование продуктов</th> <th>Масса брутто</th> <th>Масса нетто</th> <th>Масса брутто</th> <th>Масса нетто</th> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">5 порций</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">150 порций</td> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Яблоки, груши, черносслив, курага и др</td> <td>125</td> <td>310***</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Сахар</td> <td>100</td> <td>100</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Лимонная кислота</td> <td>1</td> <td>1</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Вода</td> <td>960</td> <td>960</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Выход</td> <td></td> <td>1000</td> <td></td> <td>30000</td> </tr> </tbody> </table>			Наименование продуктов	Масса брутто	Масса нетто	Масса брутто	Масса нетто	5 порций		150 порций		Яблоки, груши, черносслив, курага и др	125	310***			Сахар	100	100			Лимонная кислота	1	1			Вода	960	960			Выход		1000		30000																					
Наименование продуктов	Масса брутто	Масса нетто		Масса брутто	Масса нетто																																																				
	5 порций		150 порций																																																						
Яблоки, груши, черносслив, курага и др	125	310***																																																							
Сахар	100	100																																																							
Лимонная кислота	1	1																																																							
Вода	960	960																																																							
Выход		1000		30000																																																					

72.	<p>На предприятии имеется 15 кг сушёного чернослива. Какое количество компота можно из него приготовить (по 2-ой колонке сборника рецептов), если выход одной порции 200 г №867</p> <p>Ответ: для того, чтобы определить нормы вложения чернослива, необходимо количество чернослива массой 15 кг разделить на норму вложения плодов на одну порцию по сборнику рецептов № 867, учитывая, что выход одной порции компота составляет 200 гр</p> <p>На 1000 гр выхода компота норма закладки чернослива составляет 160 грамм, следовательно для приготовления 1 порции компота массой 200 гр необходимо, $125:5=25$ г (чернослива для приготовления 1 порции компота с выходом 200г) $15000:25=600$ порций</p>																																																
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Наименование Продуктов</th> <th>Масса брутто</th> <th>Масса нетто</th> <th>Масса брутто</th> <th>Масса нетто</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td colspan="2">1 порция</td> <td colspan="2">600 порций</td> </tr> <tr> <td>Чернослив</td> <td>25</td> <td>46*</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Сахар</td> <td>20</td> <td>20</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Кислота лимонная</td> <td>0,2</td> <td>0,2</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Вода</td> <td>203</td> <td>203</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Выход</td> <td></td> <td>200</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Наименование Продуктов	Масса брутто	Масса нетто	Масса брутто	Масса нетто		1 порция		600 порций		Чернослив	25	46*			Сахар	20	20			Кислота лимонная	0,2	0,2			Вода	203	203			Выход		200															
Наименование Продуктов	Масса брутто	Масса нетто	Масса брутто	Масса нетто																																													
	1 порция		600 порций																																														
Чернослив	25	46*																																															
Сахар	20	20																																															
Кислота лимонная	0,2	0,2																																															
Вода	203	203																																															
Выход		200																																															
73.	<p>Определить набор сырья для приготовления 100 порций мусса плодово-ягодного на манной крупе (по 2-ой колонке сборника рецептов) №903, если выход порции 100 г</p> <p>Ответ: Норма закладки сырья умножаем на количество порции 100</p>																																																
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Наименование продуктов</th> <th>Масса брутто</th> <th>Масса нетто</th> <th>Масса брутто</th> <th>Масса нетто</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td colspan="2">1 порция</td> <td colspan="2">100 порций</td> </tr> <tr> <td>Пюре абрикосовое</td> <td>14,7</td> <td>14</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Сахар</td> <td>15</td> <td>15</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Крупа манная</td> <td>10</td> <td>10</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Вода</td> <td>60</td> <td>60</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Выход</td> <td></td> <td>100</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Наименование продуктов	Масса брутто	Масса нетто	Масса брутто	Масса нетто		1 порция		100 порций		Пюре абрикосовое	14,7	14			Сахар	15	15			Крупа манная	10	10			Вода	60	60			Выход		100															
Наименование продуктов	Масса брутто	Масса нетто	Масса брутто	Масса нетто																																													
	1 порция		100 порций																																														
Пюре абрикосовое	14,7	14																																															
Сахар	15	15																																															
Крупа манная	10	10																																															
Вода	60	60																																															
Выход		100																																															
74.	<p>Какое количество сырья необходимо для приготовления 100 порций самбука абрикосового №905, если выход порции 200 г</p> <p>Ответ: Норма выхода самбука абрикосового составляет 200 гр. Определим необходимое общее количество самбука $100 \times 200 = 20000$ гр, следовательно нужно приготовить 20000 самбука абрикосового, согласно сборнику рецептов №905 общий выход указан на 1000, следовательно коэффициент перерасчета равен 2, перерасчет сырья закладки умножаем на 2</p>																																																
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Наименование продуктов</th> <th>Масса брутто</th> <th>Масса нетто</th> <th>Масса брутто</th> <th>Масса нетто</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td colspan="2">5 порций</td> <td colspan="2">150 порций</td> </tr> <tr> <td>Абрикос</td> <td>756</td> <td>650</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Вода (для желатина)</td> <td>420</td> <td>420</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Сахар</td> <td>200</td> <td>200</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Желатин</td> <td>15</td> <td>15</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Яйца (белки)</td> <td>2 шт</td> <td>48</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Лимонная кислота</td> <td>1</td> <td>1</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Выход</td> <td></td> <td>1000</td> <td></td> <td>30000</td> </tr> </tbody> </table>	Наименование продуктов	Масса брутто	Масса нетто	Масса брутто	Масса нетто		5 порций		150 порций		Абрикос	756	650			Вода (для желатина)	420	420			Сахар	200	200			Желатин	15	15			Яйца (белки)	2 шт	48			Лимонная кислота	1	1			Выход		1000		30000			
Наименование продуктов	Масса брутто	Масса нетто	Масса брутто	Масса нетто																																													
	5 порций		150 порций																																														
Абрикос	756	650																																															
Вода (для желатина)	420	420																																															
Сахар	200	200																																															
Желатин	15	15																																															
Яйца (белки)	2 шт	48																																															
Лимонная кислота	1	1																																															
Выход		1000		30000																																													
75.	<p>Определить набор сырья для приготовления 100 порций желе из малины (по 1-ой колонке сборника рецептов) № 890, выход порции 150 г.</p> <p>Ответ: Норма выхода желе из малины согласно условиям задачи составляет 150 гр. Определим необходимое общее количество желе $100 \times 150 = 15000$ гр, следовательно нужно приготовить 15000 желе из малины, согласно сборнику рецептов №890 общий выход указан на 1000, следовательно коэффициент перерасчета равен 1,5, перерасчет сырья закладки умножаем на 1,5</p>																																																

	Наименование продуктов	Масса брутто	Масса нетто	Масса брутто	Масса нетто
		100 порций			
	Малина	235	200		
	Вода	725	725		
	Сахар	160	160		
	Желатин	30	30		
	Кислота лимонная	1	1		
	Выход		1000		
76.	<p>Определить набор сырья для приготовления 200 порций крема шоколадного № 906 (по 2-ой колонке сборника рецептур). Выход порции 100 г.</p> <p>Ответ: необходимо массу закладки сырья на 1 порцию умножить на 200 порций</p>				
	Наименование продуктов	Масса брутто	Масса нетто	Масса брутто	Масса нетто
	1 порция			100 порций	
	Сливки 35% жирности	70	70		
	Рафинадная пудра	20	20		
	Желатин	2	2		
	Ванилин	0,015	0,015		
	Какао-порошок	3	3		
	Вода для желатина	16	16		
	Выход		100		
77.	<p>Определить закладку сырья для приготовления 20 порций сливок, взбитых с орехами (по 1-ой колонке сборника рецептур) №914</p> <p>Ответ: Норма закладки сырья умножаем на количество порции 20</p>				
	Наименование продуктов	Масса брутто	Масса нетто	Масса брутто	Масса нетто
	1 порция			20 порций	
	Сливки 35%	80	80		
	Рафинадная пудра	15	15		
	Миндаль очищенный	12	11		
	Масса жареного миндаля		10		
Выход		100			
78.	<p>Какое количество сырья необходимо для приготовления 50 порций сливок взбитых с шоколадом (по 2-ой колонке сборника рецептур) №914</p> <p>Ответ: Норма закладки сырья умножаем на количество порции 50</p>				
	Наименование продуктов	Масса брутто	Масса нетто	Масса брутто	Масса нетто
	1 порция			50 порций	
	Сливки 35%	90	90		
	Рафинадная пудра	15	15		
	Какао-порошок	3	3		
Выход		100			
79.	<p>на производстве нет молока цельного, но имеется молоко сгущенное с сахаром. Определить набор сырья для приготовления 150 порций пудинга (по 1-ей колонке сборника рецептур).</p>				
80.	<p>Составьте подробное описание подачи блюда Самбук яблочный. Запишите в таблицу требования к качеству блюда и их описание.</p> <p>Ответ: : Самбук подают в формочках или креманках по 100-150 гр. на порцию. Украшают взбитыми сливками, шоколадом, орехами (20-30 гр)</p> <p>Требования к качеству десерта «Самбук яблочный».</p>				
	№ п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества		
	1	Вкус	Сладкий, с кисловатым привкусом.		

	2	Запах	Яблочного пюре	
	3	Форма	Однородная, пышная форма	
	4	Цвет	Светло желтоватый.	
	5	Консистенция	упругая	
	6	Температура подачи	14-16 °С	
	7	Выход порции	100,150	

81.	<p>Определить набор продуктов для приготовления 100 порций мороженого «Сюрприз» №932 Норма закладки сырья умножаем на количество порции 100</p>				
	Наименование продуктов	Масса брутто	Масса нетто	Масса брутто	Масса нетто
		1 порция		100 порций	
	Пломбир	100	100	10000	10000
	Яйца (белки)	2шт	48	200 шт	4800
	Рафинадная пудра	40	40	4000	4000
	Бисквит	50	50	5000	5000
	Плоды консервированные	50	50	5000	5000
	Рафинадная пудра	5	5	500	500
	Сироп консервированного компота	25	25	2500	2500
Выход		300		30000	

82.	<p>Определить набор продуктов для приготовления 80 порций мороженого «Северное сияние» №937 Ответ: Норма закладки сырья умножаем на количество порции 80</p>				
	Наименование продуктов	Масса брутто	Масса нетто	Масса брутто	Масса нетто
		1 порция		80 порций	
	Пломбир	200	200	16000	16000
	Соус абрикосовый	20	20	1600	1600
	Соус яблочный	20	20	1600	1600
	Соус клюквенный	20	20	1600	1600
	Выход		260		20800

83.	<p>Определить набор сырья для приготовления 20 кг мороженого «восток» №935. Ответ: для того , чтобы определить нормы вложения мороженого , необходимо количество готового мороженого 20 кг разделить на норму вложения мороженого на одну порцию по сборнику рецептур № 935, что составляет 200 гр 20000:200=100 порций</p>				
	Наименование продуктов	Масса брутто	Масса нетто	Масса брутто	Масса нетто
		1 порция		20 кг	
	Пломбир шоколадный	100	100	10000	10000
	Пломбир ореховый	100	100	10000	10000
	Соус шоколадный	20	20	2000	2000
	Печенье	5	5	500	500
Выход		225		225000	

84.	<p>Определить набор сырья для приготовления 600 порций мороженого «Москва» №940 Ответ: Норма закладки сырья умножаем на количество порции 600</p>				
	Наименование продуктов	Масса брутто	Масса нетто	Масса брутто	Масса нетто
		1 порция		600 порций	
	Пломбир	50	50	30000	30000
	Пломбир крем-брюле	50	50	30000	30000
	Пломбир шоколадный	50	50	30000	30000
	Пломбир с плодами и ягодами	50	50	30000	30000
	Компот из вишни (консервы)	30	30	18000	18000
	Соус шоколадный		10		6000
	Печенье	20	20	1200	12000
Выход		260		156000	
85.	<p>Укажите в приведенной далее таблице последовательность приготовления компота из яблок</p>				
	№ п/п	Технологический процесс приготовления		Последовательность процесса (записать цифрами)	
	1	Яблоки промывают			
	2	Яблоки кладут в кипящий сироп, варят в течение 5... 7 мин.			
	3	Охлаждают			
	4	Яблоки нарезают дольками			
	5	В кипящую воду вводят сахар и лимонную кислоту			
	6	Подготовленные яблоки кладут в подкисленную воду, чтобы они не потемнели			
	7	У яблок удаляют семенную коробку и при необходимости очищают от кожицы			
	8	Для ароматизации компота можно добавить любую цедру			
9	Отпускают компоты в охлажденном виде (200 г на 1 порцию)				
Ответ: 1,7,4,5,6,2,8,3,9					
86.	<p>Установите последовательность приготовления десерта «Панна Котта»</p>				
	№ п/п	Технологический процесс приготовления		Последовательность процесса (записать цифрами)	
	1	Подготовка желирующего продукта			
	2	Охлаждение желе до 20 °С			
	3	Растворение желирующего продукта в сиропе			
	4	Приготовление сиропа			
	5	Разливание в формы и лотки			
	6	Подготовка к подаче			
	7	Застывание при температуре 2... 8 °С в течение 1... 1,5 ч			
Ответ: 1,4,3,2,5,7,6					

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

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

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

ППК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

87.	<p>Определить количество сухого чая для приготовления 100 порций чая с лимоном в ресторане. Какого сорта чай будет использоваться? Ответ: В ресторане используют чай не ниже высшего сорта, согласно сборнику норма закладки на порцию чая 200 мл расходуют 50 мл заварки, что равноценно 2 гр сухого чая по первой колонке. 100 X2=200 гр сухого чая</p>					
	Наименование продуктов	Масса брутто	Масса нетто	Масса брутто	Масса нетто	
			1 порция		100 порций	
	Чай заварка №942	-	50	5000	5000	
	Вода	150	150	15000	15000	
	Сахар	22,5	22,5	2250	2250	
	Лимон	10	9	1000	900	
Выход		200/22,5/9		20000/2250/900		
88.	<p>Определить закладку сырья для приготовления 10 порций яблок по-киевски (по 1-ой колонке сборника рецептур) №922 Ответ: Норма закладки сырья умножаем на количество порции 10</p>					
	Наименование продуктов	Масса брутто	Масса нетто	Масса брутто	Масса нетто	
			1 порция		10 порций	
	Яблоки	90	63			
	Варенье	10	10			
	Сметана 36%	25	25			
	Мука пшеничная	4	4			
	Сахар	5	5			
	Яйца	¼ шт	10			
	Лимонная кислота	0,03	0,03			
Масса готовых яблок		100				
Пудра рафинадная	3	3				
Выход		100				
89.	<p>Отметьте в таблице знаком (+) продукты, входящие в состав горячих сладких блюд</p>					
	Продукты	Шарлотка с яблоками				
	Яблоки					
	Сахар					
	Мука					
Молоко						

	Сметана				
	Яйца				
	Кулинарный жир				
	Рафинадная пудра				
	Крупа рисовая				
	Масло сливочное				
	Ванилин				
	Варенье				
	Пшеничный хлеб				
	Изюм				
	Сухари				
	Корица				
	Льезон				
	Ответ:				
	Продукты	Шарлотка с яблоками			
	Яблоки		+		
	Сахар		+		
	Мука				
	Молоко		+		
	Сметана				
	Яйца		+		
	Кулинарный жир				
	Рафинадная пудра				
	Крупа рисовая				
	Масло сливочное				
	Ванилин				
	Варенье				
	Пшеничный хлеб		+		
	Изюм				
	Сухари				
	Корица		+		
	Льезон		+		
90.	Необходимо приготовить 50 порций яблок печёных №920 на предприятии 3-ей категории. Определить набор продуктов для данного блюда. Ответ: Норма закладки сырья умножаем на количество порции 50				
	Наименование продуктов	Масса брутто	Масса нетто	Масса брутто	Масса нетто
		1 порция		50 порций	
	Яблоки	78	69	3900	3450
	Сахар	10	10	500	500
	Масса печеных яблок с сахаром		65		3250
	Пудра рафинадная	10	10	500	500
	Выход		75		3750
91.	На предприятии имеется 1 кг рисовой крупы, сколько порций можно приготовить Яблоки с рисом. Рассчитайте остальное сырье Ответ: согласно рецептуре №923 Сборника рецептур , для приготовления 1 порции Яблоки с рисом, необходимо 15 гр риса, следовательно количество имеющегося риса делим на норму закладки 1000:15=66,6 , следовательно можно приготовить 66 порций Яблоки с рисом				
	Наименование продуктов	Масса брутто	Масса нетто	Масса брутто	Масса нетто

	1 порция		66 порций	
Яблоки	126	88	8316	5808
Кислота лимонная	0,1	0,1	6,6	6,6
Масса вареных яблок		70		4620
Крупа рисовая	15	15	990	990
Молоко	45	45	2970	2970
Масло сливочное	5	5	330	330
Сахар	10	10	660	660
Ванилин	0,03	0,03	1,98	1,98
Изюм	10,2	10	673,2	660
Яйца	1/10 шт	4	6, 1/5 шт	264
Маргарин столовый	2	2	132	132
Масса запеченной каши		70		4620
Соус абрикосовый		40		2640
Выход		180		11880

92. Определить закладку сырья для приготовления 100 порций яблоки жареные в тесте по 1 колонке сборника рецептур №924.

Ответ: Норма закладки сырья умножаем на количество порции 80

Наименование продуктов	Масса нетто		Масса брутто	Масса нетто
	1 порция		100 порций	
Яблоки	100	70	10000	7000
Сахар	3	3	300	300
Мука пшеничная	20	20	2000	2000
Яйца	1/2шт	20	50 шт	2000
Молоко	20	20	2000	2000
Сметана	5	5	500	500
Сахар	3	3	300	300
Соль	0,2	0,2	20	20
Кулинарный жир	10	10	1000	1000
Масса яблок жареных		130		13000
Рафинадная пудра	5	5	500	500
Соус абрикосовый		40	4000	4000
Выход		175		17500

93. Какое количество сырья необходимо для приготовления 50 порций пудинга сухарного по 1 колонке сборника рецептур №917?

Ответ: Норма закладки сырья умножаем на количество порции 50

Наименование продуктов	Масса нетто		Масса брутто	Масса нетто
	1 порция		50 порций	
Сухари ванильные	40	40		
Молоко	80	80		
Яйца	½ шт	20		
Сахар	15	15		
Изюм	10,2	10		
Цукаты	10	10		
Масло сливочное	5	5		
Масса пудинга		150		
Соус абрикосовый		30		
Выход		180		

	<p>Какое количество сырья необходимо для приготовления 50 порций пудинга яблочного с орехами №918?</p> <p>Ответ: Норма закладки сырья умножаем на количество порции 50</p>																																																																					
94.	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Наименование продуктов</th> <th colspan="2">1 порция</th> <th colspan="2">50 порций</th> </tr> <tr> <th>Масса нетто</th> <th>Масса брутто</th> <th>Масса нетто</th> <th>Масса брутто</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Яблоки</td> <td>93</td> <td>65</td> <td>4650</td> <td>3250</td> </tr> <tr> <td>Молоко</td> <td>100</td> <td>100</td> <td>5000</td> <td>5000</td> </tr> <tr> <td>Яйца</td> <td>½ шт</td> <td>20</td> <td>25 шт</td> <td>1000</td> </tr> <tr> <td>Сахар</td> <td>15</td> <td>15</td> <td>750</td> <td>750</td> </tr> <tr> <td>Миндаль очищенный</td> <td>30</td> <td>27</td> <td>1500</td> <td>1350</td> </tr> <tr> <td>Масса жареного миндаля</td> <td></td> <td>25</td> <td>-</td> <td>1250</td> </tr> <tr> <td>Крупа манная</td> <td>8</td> <td>8</td> <td>400</td> <td>400</td> </tr> <tr> <td>Масло сливочное</td> <td>5</td> <td>5</td> <td>250</td> <td>250</td> </tr> <tr> <td>Соль</td> <td>0,2</td> <td>0,2</td> <td>10</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Масса пудинга</td> <td></td> <td>200</td> <td>-</td> <td>1000</td> </tr> <tr> <td>Соус абрикосовый</td> <td></td> <td>30</td> <td>-</td> <td>1500</td> </tr> <tr> <td>Выход</td> <td></td> <td>230</td> <td>-</td> <td>11500</td> </tr> </tbody> </table>	Наименование продуктов	1 порция		50 порций		Масса нетто	Масса брутто	Масса нетто	Масса брутто	Яблоки	93	65	4650	3250	Молоко	100	100	5000	5000	Яйца	½ шт	20	25 шт	1000	Сахар	15	15	750	750	Миндаль очищенный	30	27	1500	1350	Масса жареного миндаля		25	-	1250	Крупа манная	8	8	400	400	Масло сливочное	5	5	250	250	Соль	0,2	0,2	10	10	Масса пудинга		200	-	1000	Соус абрикосовый		30	-	1500	Выход		230	-	11500
Наименование продуктов	1 порция		50 порций																																																																			
	Масса нетто	Масса брутто	Масса нетто	Масса брутто																																																																		
Яблоки	93	65	4650	3250																																																																		
Молоко	100	100	5000	5000																																																																		
Яйца	½ шт	20	25 шт	1000																																																																		
Сахар	15	15	750	750																																																																		
Миндаль очищенный	30	27	1500	1350																																																																		
Масса жареного миндаля		25	-	1250																																																																		
Крупа манная	8	8	400	400																																																																		
Масло сливочное	5	5	250	250																																																																		
Соль	0,2	0,2	10	10																																																																		
Масса пудинга		200	-	1000																																																																		
Соус абрикосовый		30	-	1500																																																																		
Выход		230	-	11500																																																																		
95.	<p>Определить набор сырья для приготовления 20 порций яблоки в слойке № 925</p> <p>Ответ: Норма закладки сырья умножаем на количество порции 20</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Наименование продуктов</th> <th colspan="2">1 порция</th> <th colspan="2">20 порций</th> </tr> <tr> <th>Масса брутто</th> <th>Масса нетто</th> <th>Масса брутто</th> <th>Масса нетто</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Яблоки</td> <td>100</td> <td>70</td> <td>2000</td> <td>1400</td> </tr> <tr> <td>Сахар</td> <td>15</td> <td>15</td> <td>300</td> <td>300</td> </tr> <tr> <td>Тесто слоеное №1025</td> <td></td> <td>55</td> <td></td> <td>1100</td> </tr> <tr> <td>Яйца</td> <td>1/10 шт</td> <td>4</td> <td>2 шт</td> <td>80</td> </tr> <tr> <td>Масса яблок, запеченных в слойке</td> <td></td> <td>130</td> <td></td> <td>2600</td> </tr> <tr> <td>Пудра рафинадная</td> <td>5</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Выход</td> <td></td> <td>135</td> <td></td> <td>2700</td> </tr> </tbody> </table>	Наименование продуктов	1 порция		20 порций		Масса брутто	Масса нетто	Масса брутто	Масса нетто	Яблоки	100	70	2000	1400	Сахар	15	15	300	300	Тесто слоеное №1025		55		1100	Яйца	1/10 шт	4	2 шт	80	Масса яблок, запеченных в слойке		130		2600	Пудра рафинадная	5	5	100	100	Выход		135		2700																									
Наименование продуктов	1 порция		20 порций																																																																			
	Масса брутто	Масса нетто	Масса брутто	Масса нетто																																																																		
Яблоки	100	70	2000	1400																																																																		
Сахар	15	15	300	300																																																																		
Тесто слоеное №1025		55		1100																																																																		
Яйца	1/10 шт	4	2 шт	80																																																																		
Масса яблок, запеченных в слойке		130		2600																																																																		
Пудра рафинадная	5	5	100	100																																																																		
Выход		135		2700																																																																		
96.	<p>Необходимо приготовить 12 порций шарлотки. Определить набор сырья для его приготовления</p> <p>Ответ: Согласно рецептуре №926Сборника рецептур Шарлотка с яблоками необходимо по брутто:</p> <table> <tbody> <tr> <td>Яблоки</td> <td>500</td> <td>1200</td> </tr> <tr> <td>Хлеб пшеничный</td> <td>325</td> <td>780</td> </tr> <tr> <td>Молоко</td> <td>150</td> <td>360</td> </tr> <tr> <td>Яйца</td> <td>1,1/4</td> <td>3 шт</td> </tr> <tr> <td>Сахар</td> <td>100</td> <td>240</td> </tr> <tr> <td>Корица</td> <td>1</td> <td>2,4</td> </tr> <tr> <td>Масло сливочное</td> <td>50</td> <td>120</td> </tr> <tr> <td>Масса готовой шарлотки</td> <td>850</td> <td>2040</td> </tr> <tr> <td>Соус №</td> <td>150</td> <td>360</td> </tr> <tr> <td>Выход</td> <td>1000</td> <td>2400</td> </tr> </tbody> </table> <p>При отпуске шарлотку поливают соусом абрикосовым (30 гр на порцию в 170 грамм), следовательно выход порции умножаем на количество порции 170X12= 2040 гр необходимо приготовить для подачи 12 порции Шарлотки яблочного</p>	Яблоки	500	1200	Хлеб пшеничный	325	780	Молоко	150	360	Яйца	1,1/4	3 шт	Сахар	100	240	Корица	1	2,4	Масло сливочное	50	120	Масса готовой шарлотки	850	2040	Соус №	150	360	Выход	1000	2400																																							
Яблоки	500	1200																																																																				
Хлеб пшеничный	325	780																																																																				
Молоко	150	360																																																																				
Яйца	1,1/4	3 шт																																																																				
Сахар	100	240																																																																				
Корица	1	2,4																																																																				
Масло сливочное	50	120																																																																				
Масса готовой шарлотки	850	2040																																																																				
Соус №	150	360																																																																				
Выход	1000	2400																																																																				
97.	<p>Рассчитать количество продуктов необходимых для приготовления 15 порций какао с молоком по 1 колонке (рецептура № 959), выход 1 порции 200 мл. Укажите температуру подачи горячих напитков.</p> <p>Ответ: Температура подачи горячих напитков составляет не ниже 75°С</p>																																																																					

<p>Ответ: определим необходимое общее количество напитка 15X200=3000 мл , следовательно нужно приготовить 3000 мл напитка, согласно сборнику рецептур №959 общий выход указан на 1000, следовательно коэффициент перерасчета равен 3, перерасчет сырья закладки умножаем на 3</p>					
	Наименование продуктов	Масса брутто	Масса нетто	Масса брутто	Масса нетто
		5 порция		15 порций	
	Какао-порошок	35	35		
	Молоко	900	900		
	Сахар	150	150		
	Вода	140	140		
	Выход		1000		3000
98.	Соотнесите технологию приготовления согласно названию кофейного напитка				
	1. Кофе на молоке (по-варшавски)	А) Готовят черное кофе, отдельно взбивают сливки с рафинадной пудрой. Взбитые сливки осторожно кладут в стакан с налитым кофе. Можно выпускать сливки из кондитерского мешка.			
	2. Кофе со взбитыми сливками (по-венски)	Б) мелко смолотый натуральный кофе засыпают в специальную посуду (турку), добавляют сахар, заливают холодной водой и доводят до кипения. Подают кофе в турке или переливают в кофейные чашки, не процеживая. На поверхности должна быть мелкозернистая пена. Отдельно подают холодную кипяченую или минеральную воду.			
	3. Кофе по-восточному (черный с гущей)	В) Готовят кофе более концентрированным . В сваренный и процеженный кофе добавляют горячее топленое молоко, сахар, доводят до кипения. При отпуске разливают в стаканы или чашки. Сверху положить молочную пенку, снятую при топлении молока			
Ответ: 1-В, 2-А, 3-Б					
99.	Установите последовательность при приготовлении какао				
	1. Растирают до получения однородной массы				
	2. Доводят до кипения				
	3. Подают какао в стакане или чашке. Можно подать какао со взбитыми сливками				
	4. Заливают небольшим количеством горячей воды или молока				
	5. После этого тонкой струей, непрерывно помешивая, вливают остальное молоко				
	6. Какао-порошок насыпают в посуду, смешивая с сахаром				
Ответ: 1-6, 2-4, 3-1, 4-5, 5-2, 6-3.					
100.	Из предложенного перечня горячих сладких блюд найдите десерт , не относящийся данной группе: пудинг, яблоки в тесте, шарлотка яблочная, печеные яблоки, яблоки в слойке, фруктовое парфе, гурьевская каша, сладкие омлеты, шоколадное фондю, шоколадно-ягодный террин, ягоды фламбе, Ответ: фруктовое парфе				
101.	Восстановите последовательность приготовления пудинга с консервированными плодами				
	1. Прижигают несколько раз раскаленной поварской иглой так, чтобы образовался рисунок из карамелизованного сахара				
	2. Отпускают в этой же посуде, украсив сверху консервированными фруктами и ягодами, орехами				
	3. Готовую массу раскладывают на порционные сковороды, смазанные маслом, в несколько слоев, перекладывая её молочными пенками				
	4. Поверхность кожи разравнивают , посыпают сахаром.				
	5. Пудинг запекают в жарочном шкафу 5-7 минут				
Ответ: 3,4,1,5,2.					
102.	Восстановите последовательность при приготовлении чая.				

	1. Накрывают салфеткой или специальной гарелкой 2. Затем доливают чайник кипятком 3. Фарфоровый чайник ополаскивают кипятком, чтобы его прогреть 4. Настаивают 5-10 минут 5. Закрывают крышкой 6. Заливают кипящей водой на 1/3 объема чайника 7. Кладут сухой чай по норме на определенное количество порций Ответ: 3, 7, 6, 5, 1, 4, 2.																													
103.	Установите соответствие блюд по виду тепловой обработки :																													
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Виды тепловой обработки сладких блюд</th> <th>Название сладких блюд</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1) Запеченные</td> <td>А) Шарлотка с яблоками Б) Гренки с плодами В Суфле</td> </tr> <tr> <td>2) Жареные</td> <td>Г) Пудинг Д) Яблоки в тесте</td> </tr> </tbody> </table>	Виды тепловой обработки сладких блюд	Название сладких блюд	1) Запеченные	А) Шарлотка с яблоками Б) Гренки с плодами В Суфле	2) Жареные	Г) Пудинг Д) Яблоки в тесте																							
Виды тепловой обработки сладких блюд	Название сладких блюд																													
1) Запеченные	А) Шарлотка с яблоками Б) Гренки с плодами В Суфле																													
2) Жареные	Г) Пудинг Д) Яблоки в тесте																													
	Ответ: 1- А, В, Г. 2-Б, Д																													
104.	Выписать продукты для соуса абрикосового к 200 порциям пудинга сухарного по колонке 1. На производстве имеется урюк сушёный Ответ: согласно рецептуре № 917 Пудинг сухарный на 1 порцию идет 30 грамм соуса, следовательно для приготовления 200 порций пудинга необходимо 6 кг соуса Согласно рецептуре № 838 Соус абрикосовый на 1000 гр необходимо по брутто: <table border="1"> <tr> <td>Кураги</td> <td>-110</td> <td>-----660</td> </tr> <tr> <td>Вода для кураги</td> <td>400</td> <td>2640</td> </tr> <tr> <td>Сахар</td> <td>600</td> <td>3600</td> </tr> <tr> <td>Выход</td> <td>1000</td> <td>6000</td> </tr> </table>		Кураги	-110	-----660	Вода для кураги	400	2640	Сахар	600	3600	Выход	1000	6000																
Кураги	-110	-----660																												
Вода для кураги	400	2640																												
Сахар	600	3600																												
Выход	1000	6000																												
105.	На предприятии имеется 5 кг яблок, сколько можно приготовить Яблок по киевски по рецептуре № 922 Ответ: согласно рецептуре № 922 на 1 порцию необходимо 90 грамм яблок, следовательно для определения необходимого количества порций необходимо, 5 кг яблок разделить на норму вложения 1 порции $5000:90=55,5$, следовательно из 5 кг яблок можно приготовить 55 порций яблок по киевски																													
106.	Отметьте в таблице знаком (+) продукты, входящие в состав горячих сладких блюд																													
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Продукты</th> <th>Пудинг рисовый</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Яблоки</td><td></td></tr> <tr><td>Сахар</td><td></td></tr> <tr><td>Мука</td><td></td></tr> <tr><td>Молоко</td><td></td></tr> <tr><td>Сметана</td><td></td></tr> <tr><td>Яйца</td><td></td></tr> <tr><td>Кулинарный жир</td><td></td></tr> <tr><td>Рафинадная пудра</td><td></td></tr> <tr><td>Крупа рисовая</td><td></td></tr> <tr><td>Масло сливочное</td><td></td></tr> <tr><td>Ванилин</td><td></td></tr> <tr><td>Варенье</td><td></td></tr> <tr><td>Пшеничный хлеб</td><td></td></tr> </tbody> </table>	Продукты	Пудинг рисовый	Яблоки		Сахар		Мука		Молоко		Сметана		Яйца		Кулинарный жир		Рафинадная пудра		Крупа рисовая		Масло сливочное		Ванилин		Варенье		Пшеничный хлеб		
Продукты	Пудинг рисовый																													
Яблоки																														
Сахар																														
Мука																														
Молоко																														
Сметана																														
Яйца																														
Кулинарный жир																														
Рафинадная пудра																														
Крупа рисовая																														
Масло сливочное																														
Ванилин																														
Варенье																														
Пшеничный хлеб																														

	Изюм		
	Сухари		
	Корица		
	Льезон		
	Ответ:		
	Продукты	Пудинг рисовый	
	Яблоки		
	Сахар		+
	Мука		
	Молоко		+
	Сметана		+
	Яйца		+
	Кулинарный жир		
	Рафинадная пудра		
	Крупа рисовая		+
	Масло сливочное		+
	Ванилин		+
	Варенье		+
	Пшеничный хлеб		
	Изюм		+
	Сухари		+
	Корица		
	Льезон		
	Продукты	Яблоки в тесте жареные	
	Яблоки		
	Сахар		
	Мука		
	Молоко		
	Сметана		
	Яйца		
	Кулинарный жир		
	Рафинадная пудра		
	Крупа рисовая		
	Масло сливочное		
	Ванилин		
107.	Варенье		
	Пшеничный хлеб		
	Изюм		
	Сухари		
	Корица		
	Льезон		
	Ответ:		
	Продукты	Яблоки в тесте жареные	
	Яблоки		+
	Сахар		+
	Мука		+
	Молоко		+
	Сметана		+

	Яйца	+
	Кулинарный жир	+
	Рафинадная пудра	+
	Крупа рисовая	
	Масло сливочное	
	Ванилин	
	Варенье	
	Пшеничный хлеб	
	Изюм	
	Сухари	
	Корица	
	Льезон	

Критерии и шкалы оценки:

Процентная шкала **0-100 %**; отметка в системе

«неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично»

0-59,99% - неудовлетворительно;

60-74,99% - удовлетворительно;

75- 84,99% -хорошо;

85-100% - отлично.

3.2 Тесты (тестовые задания к зачету)

3.2.1 Шифр и наименование компетенции:

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

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

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

108.	В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 °С и выдерживают для настаивания? а) 6... 8 ч; б) 8... 10 ч; в) 10... 12 ч.
109.	При приготовлении желе желатин разводят: 1) Холодной водой 2) Теплой водой 3) Горячей водой 4) Холодной кипяченой водой

110.	<p>При приготовлении блюда «Желе лимонное» желе горчит:</p> <p>1) Добавили мало сахара 2) Добавили сок лимона выше нормы 3) Плохо зачистили цедру лимона</p>							
111.	<p>Сроки хранения взбитых сливок:</p> <p>1) 6 часов 2) 72 часа 3) Не хранятся</p>							
112.	<p>Для получения устойчивой пены при взбивании растворов желатина взбивание проводят при температуре раствора:</p> <p>1) 40⁰С 2) 15⁰С 3) 25 - 30⁰С</p>							
113.	<p>Желирующее вещество, способное связывать в кишечнике соединения тяжелых металлов, называется _____.</p> <p>Ответ: пектином</p>							
114.	<p>Яично-молочную смесь иначе называют _____.</p> <p>Ответ: льезоном</p>							
115.	<p>К желированным сладким блюдам относят:</p> <p>1) Самбук 2) Крем 3) Компот</p>							
116.	<p>Муссы готовят с:</p> <p>1) Манной крупой 2) Картофельный крахмал 3) Желатином 4) Агар</p>							
117.	<p>В зависимости от используемого сырья кремы подразделяют на:</p> <p>1) Сливочные 2) Ягодные 3) Яичные 4) Горчичные</p>							
118.	<p>Желирующими веществами в _____ являются пектин фруктов и желатин, поэтому закладку желатина уменьшают до концентрации 1,5%.</p> <p>Ответ: самбук</p>							
119.	<p>_____ отличается от желе тем, что сироп с желатином охлаждают до 25-30⁰С и взбивают до увеличения в объеме в 4-5 раз.</p> <p>Ответ: мусс</p>							
120.	<p>Установите соответствие:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">1) 12-15⁰С</td> <td style="width: 50%;">А) Горячие</td> </tr> <tr> <td>2) 55⁰С</td> <td>Б) Холодные</td> </tr> <tr> <td></td> <td>В) Мороженого</td> </tr> </table>	1) 12-15 ⁰ С	А) Горячие	2) 55 ⁰ С	Б) Холодные		В) Мороженого	
1) 12-15 ⁰ С	А) Горячие							
2) 55 ⁰ С	Б) Холодные							
	В) Мороженого							

	3) 4-6 ⁰ С	
	Ответ: 1-б, 2-а, 3- в.	
121.	При приготовлении мороженого «Сюрприз», оно потеряли форму. В чем проблема? 1) Долго запекали 2) Мало мороженого 3) Коржи бисквита сильно смочены	
122.	С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам? а) подбирают по цвету; б) подбирают по вкусу и аромату; в) подбирают с одинаковым сроком варки.	
123.	Какой водой промывают 3 — 4 раза сухофрукты перед варкой компота? а) холодной; б) горячей; в) теплой.	
124.	3. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску? а) перекипел; б) добавили много сока; в) варили в окисляющейся посуде.	
125.	Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахара распадается на глюкозу и фруктозу? а) более кислым; б) более сладким; в) кисло-сладким.	
126.	Суфле, пудинги, мучные изделия – это ряд из: А) кисломолочных горячих блюд; Б) сладких фруктовых блюд; -В) сладких холодных блюд; Г) сладких горячих блюд.	
127.	Холодные сладкие блюда разделяют на: 1) Свежие плоды и ягоды 2) Компоты 3) Пудинги 4) Желированные блюда	
128.	.Признаки качества желе по органолептическим показателям: 1) Консистенция студнеобразная 2) Желе прозрачное 3) На изломе сохраняется форма 4) Консистенция резиновая.	
129.	Определить последовательность технологических операций приготовления желе лимонного: 1) Введение цедры 2) Охлаждение желе 3) Подготовка желатина 4) Охлаждение сиропа 5) Процеживание	

	б) Осветление 7) Добавление сока лимона 8) Приготовление сахарного сиропа 9) Приготовление оттяжки 10) Разлив в формы 11) Введение в сироп желатина Ответ: 8,4, 9, 6, 5, 1, 3, 11, 7, 10, 2														
130.	Установить соответствие:\														
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Сладкие блюда, готовят на основе</th> <th>Название сладких блюд</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1) Желатина</td> <td>А) Мусс клюквенный</td> </tr> <tr> <td>2) Яично-молочной смеси</td> <td>Б) Крем ванильный</td> </tr> <tr> <td>3) На манной крупе</td> <td>В) Желе лимонное</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Г) Крем ягодный</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Д) Самбук</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Е) Мусс плодово-ягодный</td> </tr> </tbody> </table>	Сладкие блюда, готовят на основе	Название сладких блюд	1) Желатина	А) Мусс клюквенный	2) Яично-молочной смеси	Б) Крем ванильный	3) На манной крупе	В) Желе лимонное		Г) Крем ягодный		Д) Самбук		Е) Мусс плодово-ягодный
	Сладкие блюда, готовят на основе	Название сладких блюд													
	1) Желатина	А) Мусс клюквенный													
2) Яично-молочной смеси	Б) Крем ванильный														
3) На манной крупе	В) Желе лимонное														
	Г) Крем ягодный														
	Д) Самбук														
	Е) Мусс плодово-ягодный														
Ответ: 1-А, В, , 2-Б, Г, 3- Е															
131.	Путем взбивания, охлажденного желе готовят: 1) Самбуки 2) Кремы 3) Муссы														
132.	Консистенция киселей: 1) средняя; 2) густая; 3) полужидкая. 4) кашеобразные														
133.	Цель добавления небольшого количества лимонной кислоты при взбивании белков: 1) Для образования устойчивой пены 2) Для ускорения пенообразования 3) Для большей белизны белков 4) Для большего объема белков														
134.	.Организация процесса приготовления холодных десертов осуществляется: 1) в кондитерском цехе; 2) в горячем цехе; 3) в холодном цехе. 4) в доготовочном.														

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

ОК 02 *Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности*

ОК 04 *Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.*

ОК 07 *Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях*

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*

ППК 4.5 *Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*

135.	<p>К горячим сладким блюдам относятся:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Компоты 2) Самбуки 3) Суфле 4) Пудинги 5) Шарлотки 												
136.	<p>Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?</p> <ol style="list-style-type: none"> а) крупного помола; б) из обжаренных зерен; в) мелкий помол г) средний помол 												
137.	<p>10. Какова норма отпуска кофе натурального?</p> <ol style="list-style-type: none"> а) 50... 75 г; б) 75... 100 г; в) 100... 150 г. 												
138.	<p>Установите соответствие:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Виды тепловой обработки сладких блюд</th> <th style="width: 50%;">Название сладких блюд</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1) Запеченные</td> <td>А) Шарлотка с яблоками</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Б) Гренки с плодами</td> </tr> <tr> <td></td> <td>В) Суфле</td> </tr> <tr> <td>2) Жареные</td> <td>Г) Пудинг</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Д) Яблоки в тесте</td> </tr> </tbody> </table> <p>Ответ: 1-А, В, Г, 2- Б, Д</p>	Виды тепловой обработки сладких блюд	Название сладких блюд	1) Запеченные	А) Шарлотка с яблоками		Б) Гренки с плодами		В) Суфле	2) Жареные	Г) Пудинг		Д) Яблоки в тесте
Виды тепловой обработки сладких блюд	Название сладких блюд												
1) Запеченные	А) Шарлотка с яблоками												
	Б) Гренки с плодами												
	В) Суфле												
2) Жареные	Г) Пудинг												
	Д) Яблоки в тесте												
139.	<p>Яблоки в тесте (в кляре) жареные имеют прогорклый привкус:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Нарушена технология приготовления кляра 2) Нарушены правила использования фритюра 3) Занижена температура фритюра 												
140.	<p>Блюдо, включающее виды технологического процесса: подготовка фарша, подготовка хлеба, формование и запекание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Яблоки по-киевски 2) Пудинг сухарный 3) Шарлотка с яблоками 												
141.	<p>Как подают кофе по-венски?</p> <ol style="list-style-type: none"> а) с молочными пенками от топленого молока; б) со взбитыми сливками; в) с мороженым г) без ничего 												
142.	<p>.Каша Гурьевская готовится на основе:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) вязкой рисовой каши; 2) жидкой манной каши; 3) вязкой манной каши. 												
143.	<p>Яблоки жареные в тесте отпускают:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) с сахарной пудрой; 2) с соусом земляничным; 3) с соусом абрикосовым. 												
144.	<p>Последовательность приготовления шарлотки с яблоками:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) формование; 2) подготовка яблочного фарша; 3) запекание; 4) подготовка хлеба. 5) приготовление льезона 6) смачивание хлеба 7) первичная обработка яблок 8) приготовление соуса абрикосового 9) порционирование и подача <p>Ответ: 7, 4, 5, 2, 6, 1, 3, 8, 9</p>												
145.	<p>Блюдо, включающее виды технологического процесса: подготовка фарша, подготовка хлеба, фор-</p>												

	<p>мование и запекание:</p> <p>1) Яблоки по-киевски</p> <p>2) Пудинг сухарный</p> <p>3) Шарлотка с яблоками</p>																																							
146.	<p>Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?</p> <p>а) красящие;</p> <p>б) дубильные;</p> <p>в) алкалоид кофеин</p>																																							
147.	<p>Установите соответствие:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Критерии оценки качества</th> <th>Название сладких блюд</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1) пудинг</td> <td>а) мягкую и нежную консистенцию;</td> </tr> <tr> <td></td> <td>б) вид румяного пончика с золотистой корочкой;</td> </tr> <tr> <td>2) яблоки в тесте</td> <td>в) цвет зелено-желтый;</td> </tr> <tr> <td></td> <td>г) масса должна быть хорошо пропечена;</td> </tr> <tr> <td></td> <td>д) консистенция мягкая.</td> </tr> </tbody> </table> <p>Ответ: : 1-А, Г, Д, 2-Б, В, Д</p>	Критерии оценки качества	Название сладких блюд	1) пудинг	а) мягкую и нежную консистенцию;		б) вид румяного пончика с золотистой корочкой;	2) яблоки в тесте	в) цвет зелено-желтый;		г) масса должна быть хорошо пропечена;		д) консистенция мягкая.																											
Критерии оценки качества	Название сладких блюд																																							
1) пудинг	а) мягкую и нежную консистенцию;																																							
	б) вид румяного пончика с золотистой корочкой;																																							
2) яблоки в тесте	в) цвет зелено-желтый;																																							
	г) масса должна быть хорошо пропечена;																																							
	д) консистенция мягкая.																																							
148.	<p>Из предложенного набора продуктов выберите продукты приготовления блюд:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>А. Яблоки в тесте жареные</th> <th>Наименование продукта</th> <th>Б. Гренки с плодами и ягодами</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>1. хлеб пшеничный</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>2. яйца</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>3. яблоки</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>4. сметана</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>5. сахар</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>6. молоко</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>7. маргарин</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>8. соль</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>9. кулинарный жир</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>10. плоды и ягоды консервированные</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>11. мука пшеничная</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>12. рафинадная пудра</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Ответ: :А- 2,3,4,5,6,8,9,11,12 Б- 1,2,5,6,7,10</p>	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	
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																																							
149.	<p>Что придает чаю аромат?</p> <p>а) дубильные вещества;</p> <p>б) эфирное масло;</p> <p>в) экстрактивные вещества.</p>																																							
150.	<p>Исключите блюда не относящиеся к горячим сладким:</p> <p>а) гренки с плодами и ягодами;</p> <p>б) яблоки жаренные в тесте;</p> <p>в) пудинг рисовый;</p> <p>г) самбук.</p>																																							
151.	<p>Как называют сладкие блюда?</p> <p>а) сахаросодержащими;</p> <p>б) десертными;</p> <p>в) углеводными;</p> <p>г) фруктово-ягодными.</p>																																							
152.	<p>Сладкое блюдо, в состав которого входит румяные пенки, называется</p> <p>А) кофе с пенкой,</p> <p>Б) пудинг,</p> <p>В) каша гурьевская</p> <p>Г) яблоки печеные со взбитыми сливками</p>																																							
153.	<p>Десерт который готовится из блинчатого теста запеченного вместе с фруктами (вишнями) - это:</p> <p>1) французский клафути</p>																																							

	2) мусс 3) суфле 4) сорбе
154.	Все сладкие блюда условно делятся на: а) сладкие и несладкие б) холодные и горячие в) из ягод и из фруктов г) из фруктов и плодовых овощей
155.	Способы приготовления сладкого пудинга: 1) Запекание 2) Варка на пару 3) Жарка 4) Фламбирование

Критерии и шкалы оценки:

Процентная шкала **0-100 %**; отметка в системе

«неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично»

0-59,99% - неудовлетворительно;

60-74,99% - удовлетворительно;

75- 84,99% -хорошо;

85-100% - отлично

3.2 Вопросы к собеседованию (текущий контроль, опросы на лабораторных работах)

3.2.1 Шифр и наименование компетенции:

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

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 04Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 07Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

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

156.	Классификация холодных десертов.
157.	Значение десертов в питании человека.
158.	Предварительная подготовка продуктов для холодных десертов.
159.	Правила подбора желированных веществ для холодных десертов.
160.	Натуральные ягоды, плоды и фрукты. Использование к десертным блюдам
161.	Организация технологического процесса приготовления желированных десертов.
162.	Ассортимент сложных холодных десертов.
163.	Организация технологического процесса приготовления желированных десертов: мусса клюквенного.
164.	Организация технологического процесса приготовления желированных десертов: мусса на манке. Варианты оформления, органолептический метод определения степени готовности и качества.
165.	Организация технологического процесса приготовления отделочных видов теста для сложных десертов
166.	Способы сервировки холодных десертов.
167.	Варианты комбинирования различных способов приготовления муссов..Варианты комбинирования различных способов приготовления самбуков.
168.	.Варианты комбинирования различных способов приготовления кремов.

169.	Организация технологического процесса приготовления железированных десертов: парфе. Варианты оформления, органолептический метод определения степени готовности и качества. Виды технологического оборудования и безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов.
170.	Организация технологического процесса приготовления холодных десертов: фруктовых салатов. Варианты оформления, органолептический метод определения степени готовности и качества. Виды технологического оборудования и безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов.
171.	Организация технологического процесса приготовления холодных десертов: ягодных салатов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов. Варианты оформления, органолептический метод определения степени готовности

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

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

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 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

172.	Организация технологического процесса приготовления горячих десертов суфле. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов. Варианты оформления, органолептический метод определения степени готовности и качества. Виды технологического оборудования и безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов.
173.	Организация технологического процесса приготовления горячих десертов пудингов. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов. Варианты оформления, органолептический метод определения степени готовности и качества.
174.	Виды технологического оборудования и безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов.
175.	Организация технологического процесса приготовления горячих десертов: овощных кексов. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов.
176.	Варианты оформления, органолептический метод определения степени готовности и качества. Виды технологического оборудования и безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов.
177.	Организация технологического процесса приготовления горячих десертов: гурьевской каши. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов. Варианты оформления, органолептический метод определения степени готовности и качества. Виды технологического оборудования и безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов.
178.	Организация технологического процесса приготовления горячих десертов: снежков из шоколада. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов. Варианты оформления, органолептический метод определения степени готовности и качества.
179.	Виды технологического оборудования и безопасное использование при приготовлении сложных

	горячих десертов. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов.
180.	Организация технологического процесса приготовления горячих десертов: шоколадно-фруктового фондю. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов горячих. Варианты оформления, органолептический метод определения степени готовности и качества. Виды технологического оборудования и безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов.
181.	Организация технологического процесса приготовления горячих десертов: фламбе. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов. Варианты оформления, органолептический метод определения степени готовности и качества. Виды технологического оборудования и безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов.
182.	Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов, пищевая энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими
183.	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая
184.	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая
185.	Создания гармоничных напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
186.	последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента
187.	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи;
188.	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих напитков сложного ассортимента
189.	методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих напитков сложного ассортимента
190.	требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; правила общения с потребителями ;базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя

Критерии и шкалы оценки:

- **оценка «зачтено»** выставляется студенту, если он активно участвует в собеседовании и обсуждении, подготовил аргументы в пользу решения, предложил альтернативы, выслушивал мнения других;

- оценка «не зачтено», если студент выполнял роль наблюдателя, не внес вклада в собеседование и обсуждение.

3.3 Реферат

3.3.1 Шифр и наименование компетенции:

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

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

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 холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Тематика рефератов

191.	Современные сладости в ресторане.
192.	Разновидности парфе собственного приготовления.
193.	Десерты молекулярной кухни.
194.	Новые тенденции приготовления железированных десертов.
195.	Современные методы подачи и декорирования горячих десертов.
196.	Сочетание холодных и горячих десертов в единый десерт высокой кухни.
197.	Современные пряности для сложных холодных десертов.
198.	Сочетание соусов. Азбука вкуса подбора соусов к холодным десертам.
199.	Специи и пряности национальных десертов.
200.	Русские сладкие блюда 19 века.
201.	.Сочетание соусов. Азбука вкуса подбора соусов к горячим десертам.
202.	Современные пряности для сложных холодных десертов.
203.	Национальные русские сладкие блюда.
204.	Современные блинные десерты.
205.	Особенности десертов французской кухни.
206.	Напитки к сложным горячим десертам в ресторане.
207.	Технология приготовления и разновидности подачи холодных напитков к десертам.
208.	Блины на современный лад.
209.	Технология приготовления десертов из Кремера.
210.	Молекулярная кухня для приготовления современных десертов
211.	Брендовые горячие напитки Франции
212.	Трендовые напитки холодные стран Запада.
213.	Самые дорогие брендовые десерты Италии
214.	Кофе-напиток мира
215.	Разновидности подачи чая в Японии

216.	Чайная русская церемония
217.	Авторские десерты всего мира
218.	Брендовые коктейли стран Европы

Критерии и шкалы оценки:

- **оценка «зачтено»** выставляется студенту, если содержание реферата соответствует теме и требованиям к оформлению, подробно изучена проблема, литература тематически подобрана;
- **оценка «не зачтено»**, если содержание реферата не соответствует теме и требованиям к оформлению

3.4 Собеседование (вопросы к экзамену)

3.4.1 Шифр и наименование компетенции:

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

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

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 холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

219.	Значение сладких блюд в питании.
220.	Правила организации рабочего места для приготовления сложных холодных десертов.
221.	Характеристика и предварительная обработка сырья и продуктов для приготовления десертов: плоды и ягоды.
222.	Характеристика и предварительная обработка сырья и продуктов для приготовления холодных десертов: плодовые овощи.
223.	Характеристика и предварительная обработка сырья и продуктов для приготовления холодных десертов: сахар.
224.	Характеристика и предварительная обработка сырья и продуктов для приготовления холодных десертов: молоко и молочные продукты.
225.	Характеристика и предварительная обработка сырья и продуктов для приготовления холодных десертов: яйца.
226.	Характеристика и предварительная обработка сырья и продуктов для приготовления холодных десертов: желирующие вещества.
227.	Характеристика и предварительная обработка сырья и продуктов для приготовления холодных десертов: вкусовые ароматические вещества и продукты, орехи
228.	Сочетание основных продуктов с дополнительных ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов.
229.	Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов
230.	Температурный и санитарный режимы приготовления и подачи холодных десертов
231.	Охарактеризуйте технологию приготовления фруктовых и ягодных салатов. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, использу-

	емого в технологическом процессе.
232.	Требования к качеству сложных холодных десертов.
233.	Требования к качеству сложных горячих десертов.
234.	Характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, используемых для приготовления сложных холодных десертов.
235.	Характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, используемых для приготовления сложных горячих десертов.
236.	Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных холодных и горячих десертов.
237.	Правила подачи сложных холодных десертов.
238.	Правила подачи сложных горячих десертов.
239.	Правила организации рабочего места для приготовления сложных холодных десертов.
240.	Охарактеризуйте технологию приготовления торта из замороженного мусса. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
241.	Охарактеризуйте технологию приготовления крема ванильного. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе. к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
242.	Охарактеризуйте технологию приготовления холодного суфле с фруктами. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
243.	Охарактеризуйте технологию приготовления парфе из белого шоколада. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
244.	Охарактеризуйте технологию приготовления ягодного террина. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе
245.	Охарактеризуйте технологию приготовления щербета лимонного. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе
246.	Охарактеризуйте технологию приготовления пая с фруктами и миндальным кремом. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
247.	Охарактеризуйте технологию приготовления тирамису. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования
248.	Охарактеризуйте технологию приготовления чизкейка классического. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
249.	Охарактеризуйте технологию приготовления бланманже миндального. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
250.	Охарактеризуйте технологию приготовления суфле шоколадно-орехового. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
251.	Охарактеризуйте технологию приготовления воздушного пирога из яблок. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
252.	Охарактеризуйте технологию приготовления суфле на манной крупе. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
253.	Охарактеризуйте технологию приготовления глазированного абрикосового пудинга. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
254.	Охарактеризуйте технологию приготовления морковного кекса с глазурью. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе
255.	Охарактеризуйте технологию приготовления каши гурьевской. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
256.	Охарактеризуйте технологию приготовления малиновых маффинов на йогурте. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, использу-

	емого в технологическом процессе
257.	Охарактеризуйте технологию приготовления снежков из шоколада. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
258.	Охарактеризуйте технологию приготовления груш, фламбированных в красном вине. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
259.	Охарактеризуйте технологию приготовления ванильного суфле. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
260.	Охарактеризуйте технологию приготовления шоколадно-фруктового фондю. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
261.	Охарактеризуйте технологию приготовления «Пасхи» с фруктами и орехами. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
262.	Охарактеризуйте технологию приготовления крем-карамель. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
263.	Охарактеризуйте технологию приготовления шоколадного суфле. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

Критерии и шкалы оценки:

- **оценка «зачтено»** выставляется обучающемуся, если он ориентируется в материале, ответил на все вопросы, допустив не более 4 ошибок в ответе, разобрался в условии кейс-задания, при решении применил нужные формулы, получил правильный ответ или, при наличии ошибки, сумел ее исправить.

- **оценка «не зачтено»** выставляется обучающемуся, если он не ориентируется в материале, ответил не на все вопросы, допустил более 4 ошибок, не разобрался в условии задачи, при решении применил ошибочные формулы, получил не правильный ответ, не сумел исправить ошибки даже с помощью преподавателя.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедуры оценивания в ходе изучения междисциплинарного курса знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций, регламентируются положениями:

- П ВГУИТ 2.4.03 Положение о курсовых экзаменах и зачетах;
- П ВГУИТ 4.1.02 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости.

Для оценки знаний, умений, навыков обучающихся по междисциплинарному курсу применяется рейтинговая система. Итоговая оценка по дисциплине определяется на основании определения среднеарифметического значения баллов по каждому заданию.

Экзамен по междисциплинарному курсу выставляется в зачетную ведомость по результатам работы в семестре после выполнения всех видов учебной работы, предусмотренных рабочей программой междисциплинарного курса (с отметкой «зачтено») и получении по результатам тестирования по всем разделам дисциплины не менее 60 %.

5. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания для каждого результата обучения по дисциплине

Результаты обучения (на основе обобщённых компетенций)	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценки	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценки	
				Академическая оценка (зачтено/незачтено)	Уровень освоения компетенции
<p>OK 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>OK 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>OK 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>OK 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>					
Знать актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации психология коллектива; психология личности; основы проектной	Ответы на вопросы (тест) №№ 43-69	Результаты теста	Студент ответил на 85-100 % вопросов	отлично	Освоен (повышенный уровень)
			Студент ответил на 75-84,99 % вопросов	хорошо	Освоен (повышенный уровень)
			Студент ответил на 60-74,99 % вопросов	удовлетворительно	Освоен (базовый уровень)
			Студент ответил на 0-59,99 % вопросов	не удовлетворительно	Не освоен
	Ответы на вопросы (защита лабораторных работ) №№ 91-106	Результаты ответа на вопросы	Студент ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе	отлично	Освоен (повышенный уровень)
			Студент ответил на все вопросы, допустил не более 3 ошибок	хорошо	Освоен (повышенный уровень)
			Студент ответил не на все вопросы, но в тех, на которые дал ответ, не допустил ошибки	удовлетворительно	Освоен (базовый уровень)
			Студент ответил не на все вопросы, допустил более 5 ошибок	не удовлетворительно	Не освоен (недостаточный уровень)
	Реферат №126-153	выполненный реферат	Тема раскрыта в достаточной мере, отражены ключевые определения по теме, сделаны выводы, оформление соответствует требованиям, недочетов нет	5	Освоена на повышенном уровне
			Тема раскрыта в достаточной мере, отражены не все ключевые определения по теме, сделаны выводы, есть небольшие недочеты в оформлении	4	Освоена на повышенном уровне

<p>деятельности; правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к</p>					ном уровне
			Тема раскрыта не в полной мере, отражены не все ключевые определения по теме, выводы недостаточно глубокие, есть недочеты в оформлении	3	Освоена на базовом уровне
			Тема раскрыта не в полной мере, не отражены ключевые определения по теме, выводы не сделаны, есть ошибки в оформлении	2	Не освоена

<p>ним, правила композиции, коррекции цвета;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила общения с потребителем; базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для аромати-</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>зации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента; техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента; температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента;</p>					
<p>Уметь: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или</p>	<p>Решение кейс-заданий № 1-21</p>	<p>Результаты решения кейс-задач (домашняя работа)</p>	<p>Студент решил все задачи, допустил не более 1 ошибки в ответе</p> <p>Студент решил все задачи, допустил не более 3 ошибок</p>	<p>отлично</p> <p>хорошо</p>	<p>Освоен (повышенный уровень)</p> <p>Освоен (повышенный уровень)</p>

<p>социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска организовывать работу коллектива и</p>			<p>Студент решил не все задачи, но в тех, на которые дал ответ, не допустил ошибки</p>	<p>удовлетворительно</p>	<p>Освоен (базовый уровень)</p>
			<p>Студент решил не все задачи, и в тех что решил допустил ошибки или не решил задачи совсем</p>	<p>не удовлетворительно</p>	<p>Не освоен (недостаточный уровень)</p>

<p>команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическим и требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительным и ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяем</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>ость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей</p>					
--	--	--	--	--	--

заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий					
--	--	--	--	--	--

<p> потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирован ия, непродолжитель ного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздач и; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональн ой </p>					
--	--	--	--	--	--

<p>терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическим и требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительным и ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяем ости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирован ия, непродолжитель ного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных напитков; вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздач и; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональн ой терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p>					
<p>Практический опыт:</p>	<p>Ответы на вопросы (со- беседование</p>	<p>Результаты ответов на</p>	<p>Студент ответил на 85-100 % вопросов</p>	<p>отлично</p>	<p>Освоен (повышенный уровень)</p>

организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	экзамен) №154-198	вопросы	Студент ответил на 75-84,99 % вопросов	хорошо	Освоен (повышенный уровень)
			Студент ответил на 60-74,99 % вопросов	удовлетворительно	Освоен (базовый уровень)
			Студент ответил на 0-59,99 % вопросов	не удовлетворительно	Не освоен

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

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

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

Знать актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном	Ответы на вопросы (тест) №№ 70-90	Результаты теста	Студент ответил на 85-100 % вопросов	отлично	Освоен (повышенный уровень)
			Студент ответил на 75-84,99 % вопросов	хорошо	Освоен (повышенный уровень)
			Студент ответил на 60-74,99 % вопросов	удовлетворительно	Освоен (базовый уровень)
			Студент ответил на 0-59,99 % вопросов	не удовлетворительно	Не освоен

<p>и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> <p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p> <p>психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности; правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе автор-</p>	<p>Ответы на вопросы (защита лабораторных работ) №№ 107-125</p>	<p>Результаты ответа на вопросы</p>	<p>Студент ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе</p>	<p>отлично</p>	<p>Освоен (повышенный уровень)</p>
			<p>Студент ответил на все вопросы, допустил не более 3 ошибок</p>	<p>хорошо</p>	<p>Освоен (повышенный уровень)</p>
			<p>Студент ответил не на все вопросы, но в тех, на которые дал ответ, не допустил ошибки</p>	<p>удовлетворительно</p>	<p>Освоен (базовый уровень)</p>
			<p>Студент ответил не на все вопросы, допустил более 5 ошибок</p>	<p>не удовлетворительно</p>	<p>Не освоен (недостаточный уровень)</p>
	<p>Реферат №126-153</p>	<p>выполненный реферат</p>	<p>Тема раскрыта в достаточной мере, отражены ключевые определения по теме, сделаны выводы, оформление соответствует требованиям, недочетов нет</p>	<p>5</p>	<p>Освоена на повышенном уровне</p>
			<p>Тема раскрыта в достаточной мере, отражены не все ключевые определения по теме, сделаны выводы, есть небольшие недочеты в оформлении</p>	<p>4</p>	<p>Освоена на повышенном уровне</p>
			<p>Тема раскрыта не в полной мере, отражены не все ключевые определения по теме, выводы недостаточно глубокие, есть недочеты в оформлении</p>	<p>3</p>	<p>Освоена на базовом уровне</p>
			<p>Тема раскрыта не в полной мере, не отражены ключевые определения по теме, выводы не сделаны, есть ошибки в оформлении</p>	<p>2</p>	<p>Не освоена</p>
				<p>но</p>	

<p>ских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента; температура подачи го-</p>					
--	--	--	--	--	--

<p> горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя; <i>Сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills;</i> <i>Влияние тепловой обработки на ингредиенты в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills;</i> <i>Применение цветов, вкусовые комбинации и согласование текстур в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills;</i> <i>Способы презентации и подачи горячих и порционных десертов в зависимости от обстановки и обстоятельств в соответствии с традиционными/</i> </p>					
---	--	--	--	--	--

<p>классическими и современными тенденциями в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills; Принципы утилизации отходов при изготовлении и подаче горячих и порционных десертов в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологическог о оборудования и производственно го инвентаря; температурный режим, последовательн ость выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирован ия персонала в области приготовления горячих</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологи чного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционировани я, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков сложного</p>					
---	--	--	--	--	--

ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;					
Уметь распознавать задачу и/или проблему в профессиональн ом и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуаль- ными методами работы в про- фессиональной и смежных сфе- рах; реализовать составленный план; оценивать результат и по- следствия своих действий (само- стоятельно или с помощью наставника) определять за- дачи поиска ин- формации; опре- делять необхо- димые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую ин-	Решение кейс- заданий № 22-42	Результаты решения кейс-задач (домашняя работа)	Студент решил все задачи, допустил не более 1 ошибки в ответе	зачтено	Освоена (повышен- ный уровень)
				не зачтено	Не освоена (недостаточ- ный уровень)
				отлично	Освоен (повышен- ный уровень)
			Студент решил все зада- чи, допустил не более 3 ошибок	хорошо	Освоен (повышен- ный уровень)
			Студент решил не все за- дачи, но в тех, на которые дал ответ, не допустил ошибки	удовлетво- рительно	Освоен (базовый уровень)
			Студент решил не все за- дачи, и в тех что решил допустил ошибки или не решил задачи совсем	не удовле- творитель- но	Не освоен (недостаточ- ный уровень)

<p>формацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;</p> <p>контролировать, осу-</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>существлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, гото-</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>вить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом по-</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>требностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих десертов;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p> <p>рассчитывать стоимость горячих десертов;</p> <p>вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>языке, оказывать им помощь в выборе;</p> <p><i>Способы презентации и подачи горячих и порционных десертов в зависимости от обстановки и обстоятельств в соответствии с традиционными/классическими и современными тенденциями в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills;</i></p> <p><i>Принципы утилизации отходов при изготовлении и подаче горячих и порционных десертов в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills;</i></p> <p><i>Принципы утонченного художественного оформления готовых изделий в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills;</i></p> <p><i>Изготовить широкий ряд горячих десертов неизменно высокого качества, содержащих или не содержащих аллергены, а также с учетом других диетических рекомендаций в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills;</i></p> <p><i>Представить</i></p>					
--	--	--	--	--	--

<p>качественные порционные десерты, обладающие высокими вкусовыми качествами, хорошей текстурой, отражающие новаторское видение и при этом сбалансированные в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills;</p> <p>Изготовить горячие десерты на тарелке с соблюдением высоких стандартов качества и установленных сроков в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills;</p> <p>Надлежащим образом решать проблему нехватки или замены ингредиентов в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills</p> <p>Избегать перепроизводства и утилизировать излишки при изготовлении других изделий в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills;</p> <p>Выбирать рациональные методы с учетом имеющегося оборудования в соответствии со Спецификацией стандарта, WorldSkills</p> <p>контролировать наличие,</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответ-</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>ствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом;</p> <p>предупре-</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>ждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих напитков;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вы-</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>нос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих напитков; вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи;</p>					
<p>Практический опыт: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Ответы на вопросы (собеседование экзамен) №154-198</p>	<p>Результаты ответов на вопросы</p>	<p>Студент ответил на 85-100 % вопросов</p> <p>Студент ответил на 75-84,99 % вопросов</p> <p>Студент ответил на 60-74,99 % вопросов</p> <p>Студент ответил на 0-59,99 % вопросов</p>	<p>отлично</p> <p>хорошо</p> <p>удовлетворительно</p> <p>не удовлетворительно</p>	<p>Освоен (повышенный уровень)</p> <p>Освоен (повышенный уровень)</p> <p>Освоен (базовый уровень)</p> <p>Не освоен</p>