

**Министерство образования Белгородской области  
ОГАПОУ «Алексеевский агротехнический техникум»**

**КОМПЛЕКТ**  
контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю  
ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных  
и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента по  
образовательной программе среднего профессионального образования по  
профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

2022

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе среднего профессионального образования по профессии : 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

## СОДЕРЖАНИЕ

	<b>стр.</b>
1.РЕЗУЛЬТАТЫОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ	<b>4</b>
2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	<b>6</b>
3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	<b>7</b>
4 ОЦЕНКА ПО УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ	<b>19</b>
5.КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫДЛЯ ЭКЗАМЕНА (квалификационного)	<b>61</b>
6 ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	<b>84</b>
7. ЛИТЕРАТУРА	<b>86</b>

## **ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к прохождению учебной практики по ПМ.04 и выполнению вида профессиональной деятельности ВПД 04. Выполнение работ по организации процесса приготовления, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

### **1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЕЙ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ**

#### **1.1. Профессиональные и общие компетенции**

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
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
ОК7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

## 1.2. «Иметь практический опыт - уметь – знать».

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

### **иметь практический опыт:**

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

### **знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
- правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

### **уметь:**

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое

оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

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

## **2.ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК 04.01 Технология приготовления и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Экзамен	Тестирование, устный опрос. Оценка выполнения практических занятий. Оценка выполнения лабораторных работ
УП.04 Учебная практика	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения практических работ в период учебной практики
ПП.04 Производственная практика	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения практических работ в период производственной практики
ПМ 04	Квалификационный экзамен	

### **3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **Текущий контроль**

#### **Устный опрос**

1. Какие направления производства сладких блюд в современной кулинарии являются наиболее актуальными?
2. Какие основные ингредиенты используются для приготовления холодных десертов?
3. Чем отличаются основные и дополнительные ингредиенты в производстве сладких блюд?
4. Каков безопасный порядок эксплуатации холодильного оборудования?
5. По какому принципу подбирается производственный инвентарь для изготовления холодных десертов?
6. Чем отличаются методы от способов приготовления холодных десертов?
7. Где осуществляется технологический процесс приготовления холодных железированных сладких блюд?
8. Какие основные участки (линии) выделяются в холодных цехах для приготовления холодных десертов?
9. Каким оборудованием должны оснащаться холодные цеха для приготовления холодных десертов?
10. Каким производственным инвентарём должны оснащаться цеха для приготовления десертов?
11. Кто выполняет приготовление холодных десертов?
12. Ассортимент холодных и горячих десертов.
13. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении холодных и горячих десертов.
14. Технология приготовления холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже.
15. Технология приготовления горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю.
16. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления холодных десертов.
17. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов.
18. Варианты оформления и технику декорирования холодных и горячих десертов.
19. Предварительная подготовка продуктов: сахар, плоды и ягоды, сливки и сметана, яйца.
20. Натуральные фрукты, ягоды и плодовые овощи. Оформление, подача.
21. Компоты и фрукты в сиропе. Приготовление, оформление, подача.
22. Желированные сладкие блюда: кисели. Приготовление, оформление, подача.

#### **Тестовые задания**

## Вариант 1

1. К желерованным взбитым блюдам относятся:
  - а) муссы, самбуки, кисели;
  - б) муссы, самбуки, желе;
  - в) муссы, самбуки, кремы;
  - г) муссы, самбуки, сливки.
2. Для приготовления густых киселей берут крахмала...
  - а) 100 г на 1 кг киселя;
  - б) 30 г на 1 кг киселя;
  - в) 50 г на 1 кг киселя;
  - г) 80 г на 1 кг киселя.
3. Ягодный сок и пюре вводят в кисели в сыром виде, чтобы сохранить в них витамин...
  - а) А;
  - б) С;
  - в) В;
  - г) Е.
4. Мозаичное желе представляет собой...
  - а) застывшее желе разных цветов нарезают, смешивают, кладут в формочки и заливают светлым желе;
  - б) желе с наполнителями: ягоды, дольки цитрусовых;
  - в) желе из нескольких слоев;
  - г) желе одноцветное в формочках с украшениями.
5. Чем отличается мусс от желе?
  - а) добавляются желтки и растираются;
  - б) добавляются белки и взбиваются;
  - в) взбивается охлажденный сироп с желатином;
  - г) взбивается охлажденный сироп со сливками.
6. Для кремов: ванильный, шоколадный, кофейный берут сливки:
  - а) 20 % жирности;
  - б) 36 % жирности;
  - в) 35 % жирности;
  - г) 10 % жирности.
7. Температура подачи горячих сладких блюд:
  - а) 45°C;
  - б) 55°C;
  - в) 65°C;
  - г) 40°C.
8. К желерованным сладким блюдам относятся:
  - а) компоты, кисели, самбуки, желе;
  - б) кисели, муссы, желе, свежие фрукты;
  - в) кремы, желе, муссы, самбуки, кисели;
  - г) суфле, кремы, желе, самбуки, компоты.
9. Технологический процесс приготовления компотов, состоит из следующих операций:
  - а) подготовка фруктов, ягод, их варка в сиропе, процеживание;

- б) сортировка, промывание фруктов и ягод, их варка, протирание и соединение с сиропом;
- в) подготовка фруктов, ягод, варка сиропов, соединение;
- г) подготовка фруктов и ягод, соединение с фруктовом отваром и охлаждение.

10. Для приготовления мусса без желатина используют:

- а) толокно;
- б) яично-молочную смесь;
- в) взбитые белки;
- г) манную крупу.

11. Прочитайте внимательно текст, определите название соуса:

Какао смешивают с сахаром. Сгущенное молоко разводят водой, нагревают до кипения и при помешивании вливают какао. Смесь доводят до кипения, процеживают и охлаждают. В охлажденный соус добавляют ванилин, растворенный в теплой воде.

12. При приготовлении яично-молочной смеси яйца растирают с...

- а) солью;
- б) манной крупой;
- в) желатином;
- г) сахаром.

13. Какие продукты используют при приготовлении самбуков?

- а) фруктовое пюре;
- д) взбитые желтки;
- б) сахар;
- е) взбитые белки;
- в) агароид;
- ж) шафран;
- г) масло сливочное;
- з) желатин.

14. Какой хлеб используют для приготовления летнего пудинга?

- а) черный хлеб;
- б) хлеб с тмином;
- в) пшеничный хлеб;
- г) хлеб с черносливом.

15. Какой крахмал используют для приготовления пастилы?

- а) картофельный;
- б) рисовый;
- в) пшеничный;
- г) кукурузный.

16. Какие специи можно использовать для ароматизации воды при приготовлении блюда «фрукты в сиропе» (необходимо указать не менее 5 специй)?

17. Укажите последовательность операций при приготовлении мусса клюквенного:

- а) взбивают, пока не образуется пышная устойчивая масса;
- б) клюкву перебирают, промывают и ошпаривают. Растирают, затем отжимают сок;
- в) в жидкое желе, прекратив нагрев, вливают ранее отжатый сок;
- г) осуществляют отпуск;
- д) отвар процеживают и добавляют в него сахар;
- е) желатин заливают холодной кипяченой водой, оставляют для набухания;



ж) вводят желатин в горячий отвар, растворяют его;

з) мезгу закладывают в кипящую воду.

18. Подберите сырье для приготовления и отпуска яблок в сиропе:

1) консервированные плоды;

2) яблоки;

3) белок яйца;

4) чернослив;

5) красное вино;

6) сахар;

7) сметана;

8) масло сливочное;

9) мята;

10) крахмал;

11) сливки

12) лимонная кислота;

13) лавровый лист;

14) вода.

19. Установите соответствие:

1) холодные сладкие блюда;

а) мусс;

2) горячие сладкие блюда;

б) суфле;

в) самбук;

г) пудинги;

д) кисель;

е) блюда из яблок;

ж) каши сладкие;

з) тирамису.

20. Установите соответствие определений для следующих блюд:

1) желе;

2) мусс;

3) самбук;

4) крем.

а) блюдо из взбитой сметаны и яично-молочной смеси;

б) прозрачная студнеобразная масса;

в) фруктовое пюре, взбитое с сахаром и яичными белками;

г) взбитое желе густой пенообразной консистенции.

## Вариант 2

1. При отпуске кремы: ванильный, шоколадный, кофейный можно поливать...

а) сметаной, либо сиропом кофейным или шоколадным;

б) сливками, либо сиропом кофейным или шоколадным;

в) сладким соусом, либо сиропом кофейным или шоколадным;

г) молоком, либо сиропом кофейным или шоколадным.

2. Для полужидких (жидких) киселей берут крахмала...
- а) 80 г на 1 кг киселя;
  - б) 50 г на 1 кг киселя;
  - в) 30 г на 1 кг киселя;
  - г) 100 г на 1 кг киселя.
3. Самбук – разновидность...
- а) киселя;
  - б) крема;
  - в) желе;
  - г) мусса.
4. Многослойное желе представляет собой...
- а) застывшее желе разных цветов нарезают, смешивают, кладут в формочки и заливают светлым желе;
  - б) желе с наполнителями: ягоды, дольки цитрусовых;
  - в) желе из нескольких слоев разного цвета;
  - г) желе одноцветное в формочках с украшениями.
5. Чем отличается самбук от мусса?
- а) добавляются желтки и растираются;
  - б) добавляются белки и взбиваются;
  - в) взбивается охлажденный сироп с желатином;
  - г) взбивается охлажденный сироп со сливками.
6. Для кремов: ванильный, шоколадный, кофейный берут...
- а) яично-сметанную смесь;
  - б) яично-молочную смесь;
  - в) яично-сахарную смесь;
  - г) яично-ванильную смесь.
7. Температура подачи мороженого:
- а) 4-6°C;
  - б) 10-14°C;
  - в) 8-10°C;
  - г) 0-2°C.
8. Как подразделяют кисели по консистенции?
- а) густые, полугустые, жидкие;
  - б) жидкие, густые, полужидкие;
  - в) густые, средней густоты, полужидкие;
  - г) жидкие, полугустые, нормальной консистенции.
9. Определите последовательность закладки продуктов при приготовлении компотов из сухофруктов:
- а) вода, сахар, яблоки и груши, чернослив, изюм, лимонная кислота;
  - б) вода, лимонная кислота, чернослив, изюм, яблоки, груши, сахар;
  - в) вода, сахар, изюм, яблоки, чернослив, лимонная кислота;
  - г) вода, сахар, чернослив, изюм, яблоки, груши, лимонная кислота.
10. Укажите верное соотношение желатина и воды для его подготовки?
- а) 1:10;
  - б) 1:20;

в) 1:8;

г) 1:5.

11. Прочитайте внимательно текст, определите название соуса:

Сгущенное молоко смешивают с кипяченной водой и цельным молоком, разводят этой смесью яйца, растертые с сахаром, прогревают 10 мин при температуре 85-90°C, охлаждают и вводят коньяк.

12. Что способствует увеличению прочности консистенции взбитых сливок?

а) повышение температуры;

б) понижение температуры;

в) посуда, в которой происходит взбивание;

г) добавление желатина.

13. Какие продукты используют при приготовлении муссов?

а) фруктовый сироп;

д) взбитые желтки;

б) сахар;

е) взбитые белки;

в) агароид

ж) шафран;

г) масло сливочное

з) желатин.

14. Какой сыр используют для приготовления тирамису?

а) моцарелла;

б) твердый «Российский»;

в) сулугуни;

г) маскарпоне.

15. Как подготавливают мак для приготовления блюда «мусс из мака»?

а) ошпаривают и пропускают через мясорубку с сахарной пудрой;

б) ошпаривают и пропускают через мясорубку с желатином;

в) ошпаривают и пропускают через мясорубку с сахаром;

г) ошпаривают и пропускают через мясорубку с манной крупой.

16. Что можно использовать для ароматизации парфе (необходимо указать не менее 5 ингредиентов)?

17. Укажите последовательность операций при приготовлении самбука:

а) желатин замачивают в воде для набухания и прогревают до растворения;

б) раскладывают самбук в порционные креманки и охлаждают;

в) при взбивании вводят растопленный желатин;

г) смесь взбивают;

д) оформляют и осуществляют отпуск. Отдельно подают сладкий соус;

е) добавляют йогурт;

ж) в мягкую творожную массу добавляют сахар;

з) аккуратно вводят белки и перемешивают.

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

1) мука;

2) яйца;

3) сыр маскарпоне;

- 4) пломбир;
- 5) сахарная пудра;
- 6) сахар;
- 7) сметана;
- 8) плоды консервированные;
- 9) шпинат;
- 10) сметана;
- 11) сливки
- 12) лимонная кислота;
- 13) сироп консервированного компота;
- 14) вода.

19. Установите соответствие:

- 1) кисель;
- а) из сухофруктов;
- 2) компот;
- б) молочный;
- 3) самбук;
- в) клюквенный;
- 4) мусс.
- г) абрикосовый;

20. Укажите последовательность операций при приготовлении киселя из яблок:

- а) протираание;
- б) очистка, нарезка яблок;
- в) варка;
- г) соединение с отваром и сахаром;
- д) заваривание крахмала.

### Вариант 3

I. Какие продукты могут служить загустителями для приготовления бланманже и паннакотты в современной десертной кухне?

- а) агар-агар
- б) крупа манная
- в) крахмал картофельный
- г) желатин
- д) крахмал кукурузный
- е) мука на желатине
- ж) агароид

II. Верно ли следующее утверждение?

- А) форму заготовке из твига придают сразу после выпекания
- Б) в состав сигаретного теста входят мука пшеничная, яичный белок, сахарная пудра, сливочное масло в равных пропорциях

- 1) верно только А
- 2) верно только Б
- 3) оба верны
- 4) оба неверны

III. Выберите набор ингредиентов для приготовления бланманже

- а) миндальное молоко, желатин в порошке, измельченные орехи, фрукты
- б) молоко коровье, листовой желатин, какао-порошок, ягоды
- в) сливки 10%, сахарная пудра, мука на желатине, цукаты
- г) фруктовые чипсы, картофельный крахмал, сахар-песок, вишневый сироп
- д) сметана, шоколад, гранулированный желатин, сахар-рафинад

IV. Укажите последовательность технологических операций приготовления классической паннакотты..

- 1) декорирование соусом
- 2) застывание при температуре 6 °С 5-6 часов
- 3) распускание желатина в сливках
- 4) смешивание сливок и сахара с последующим нагреванием
- 5) заливание желатина водой, набухание

### **Практические занятия:**

**ПЗ № 1 Тема:** Организация рабочего места повара по приготовлению холодных сладких блюд и десертов.

**ПЗ № 2 Тема:** Организация рабочего места повара по приготовлению горячих сладких блюд и десертов.

**ПЗ № 3. Тема:** Подбор оборудования, посуды, инвентаря для приготовления, оформления и отпуска сладких блюд и десертов

**ПЗ № 4.Тема:** Организация рабочего места повара по приготовлению напитков

**ПЗ № 5 Тема:** Подбор оборудования, посуды, инвентаря для приготовления, оформления и отпуска напитков

### **Лабораторные работы:**

**№1**Ассортимент и технологический процесс приготовления холодных сладких блюд

**№2**Ассортимент и технологический процесс приготовления горячих сладких блюд

**№3**Ассортимент и технологический процесс приготовления холодных десертов

**№4**Ассортимент и технологический процесс приготовления горячих десертов

**№5**Ассортимент и технологический процесс приготовления холодных напитков

**№6** Ассортимент и технологический процесс приготовления горячих напитков

### **Самостоятельная работа:**

Правила проведения бракеража, сервировки стола, выбор посуды для отпуска и подачи сладких блюд

Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка сладких блюд для отпуска на вынос

Методика расчетов при приготовлении сладких блюд и десертов

Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении сладких блюд и десертов

Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению сладких блюд и десертов (ХАССП).

Составление алгоритмов приготовления сладких блюд

Правила проведения бракеража, сервировки стола, выбор посуды для отпуска и подачи напитков

Методика расчетов продуктов при приготовлении напитков

Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении напитков

**Варианты заданий для промежуточной аттестации экзамена по  
МДК.04.01. Технология приготовления и подготовка к реализации  
холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного  
ассортимента**

**Билет №1**

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

**Билет №2**

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

**Билет №3**

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

**Билет №4**

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

**Билет №5**

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

**Билет №6**

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

**Билет №7**

1. Холодные сладкие блюда: компот из быстрозамороженных плодов и ягод. Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный. Технология приготовления и подача.

3. Кофе « Глясе». Технология приготовления и подача.

#### **Билет №8**

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

#### **Билет №9**

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

#### **Билет №10**

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

#### **Билет №11**

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

#### **Билет №12**

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

#### **Билет №13**

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

#### **Билет №14**

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

#### **Билет №15**

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

#### **Билет №16**

1. Мороженое, оформление и подача.
2. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины,

мандарины.

3. Горячий напиток « чай». Технология приготовления и подача.

#### **Билет №17**

1. Мороженое « сюрприз». Оформление и подача.

2. Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача.

3. Общие сведения о напитках.

#### **Билет №18**

1. Парфе: технология приготовления и подача.

2. Холодные сладкие блюда: компот из быстрозамороженных плодов и ягод. Технология приготовления и подача.

3. Сроки хранения сладких блюд.

#### **Билет №19**

1. Горячие сладкие блюда: гренки. Технология приготовления и подача .

2. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.

3. Требования к качеству сладких блюд: каша гурьевская, яблоки в тесте жареные, шарлотка с яблоками.

#### **Билет №20**

1. Горячие сладкие блюда: яблоки жаренные в тесте. Технология приготовления и подача . 2. Технология приготовления желе из свежих ягод.

3. Требования к качеству сладких блюд: мусс, самбук, крем, пудинг.

#### **Билет №21**

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

2. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.

3. Требования к качеству сладких блюд: компоты, кисели, желе.

#### **Билет №22**

1. Горячие сладкие блюда: пудинг рисовый. Технология приготовления и подача.

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

Горячие сладкие блюда: банановый десерт. Технология приготовления и подача

#### **Билет №23**

1. Горячие сладкие блюда: каша гурьевская. Технология приготовления и подача .

2. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов. Технология приготовления и подача.

3. Горячие сладкие блюда: яблоки печеные. Технология приготовления и подача

.

#### **Билет №24**

1. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.

2. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.



3. Горячий напиток « чай». Технология приготовления и подача.

### **Билет №25**

1. Холодный напиток « крешон». Технология приготовления и подача.

2. Мозаичное желе. Технология приготовления и подача.

3. Мороженое, оформление и подача.

### **Критерии оценки.**

При оценке устных ответов студентов учитываются следующие критерии:

Знание основных процессов изучаемой предметной области, глубина и полнота раскрытия вопроса.

Владение терминологическим аппаратом и использование его при ответе.

Умение объяснить сущность явлений, событий, процессов, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы.

Владение монологической речью, логичность и последовательность ответа, умение отвечать на поставленные вопросы, выражать свое мнение по обсуждаемой проблеме.

Отметкой "ОТЛИЧНО" оценивается ответ, который показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа.

Отметкой "ХОРОШО" оценивается ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

Отметкой "УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО" оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа.

Отметкой "НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО" оценивается ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа.

## 4. ОЦЕНКА ПО УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ.

### 4.1. Учебная практика.

Итоговая оценка по учебной практике выставляется на основании данных протокола по результатам проведения дифференцированного зачёта в форме проверочной работы, состоящей из двух заданий, выполнение которого проходит рассредоточено.

### 4.2. Виды работ учебной практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю.

Виды работ	Коды проверяемых результатов УП
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	У1, У 2, У 3, У 4
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	У1, У 2, У 3, У 4
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	У1, У 2, У 3, У 4
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	У1, У 2, У 3, У 4
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	У1, У 2, У 3, У 4

### Задания для проведения комплексной проверочной работы по учебной практике.

1. Ассортимент холодных и горячих десертов.
2. Основные критерии оценки качества готовых холодных и горячих десертов.
3. Органолептический метод определения степени готовности и качества холодных и горячих десертов.
4. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении холодных и горячих десертов.
5. Методы приготовления холодных и горячих десертов.
6. Технология приготовления холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже.
7. Технология приготовления горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши.

8. Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов.
9. Сервировка и подача холодных и горячих десертов.
10. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов.
11. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.
12. Предварительная подготовка продуктов: сахар, плоды и ягоды, сливки и сметана, яйца.
13. Натуральные фрукты, ягоды и плодовые овощи. Оформление, подача.
14. Компоты и фрукты в сиропе. Приготовление, оформление, подача.
15. Желированные сладкие блюда: кисели. Приготовление, оформление, подача.
16. Желированные сладкие блюда: желе. Приготовление, оформление, подача.
17. Желированные сладкие блюда: муссы. Приготовление, оформление, подача.
18. Желированные сладкие блюда: самбуки. Приготовление, оформление, подача.
19. Желированные сладкие блюда: кремы. Приготовление, оформление, подача.
20. Взбитые сливки, мороженное: мороженное «Сюрприз», парфе и другие блюда.
21. Горячие сладкие блюда: суфле. Приготовление, оформление, подача.
22. Горячие сладкие блюда: пудинги. Приготовление, оформление, подача.
23. Горячие сладкие блюда: каша Гурьевская. Приготовление, оформление, подача.
24. Горячие сладкие блюда: блюда из яблок. Приготовление, оформление, подача.
25. Приготовление и оформление морковного кекса с глазурью.
26. Приготовление и подача шоколадно-фруктового фондю.
27. Характеристика, использование желирующих веществ: крахмалы, желатин, агар, агароид, пектин.
28. Классификация напитков.
29. Ассортимент и технология приготовления холодных напитков.
30. Ассортимент и технология приготовления горячих напитков.

### **Задачи**

1. Рассчитать количество продуктов Мб , необходимых для приготовления 35 порций салата фруктового со сметанным соусом и составить технологическую карту.
2. Рассчитать количество продуктов Мн и Мб , необходимых для приготовления 5000 г компота из свежих плодов. Определить количество порций, если выход одной порции 200г. Составить технологическую карту. (расчет производить для столовых общественного питания)
3. Из данного набора предложений составить технологию приготовления блюда и определить его название: клубнику, чернику, малину, смородину, вишню, протирают, соединяют , яично-молочная смесь, взбитые сливки или сметана смесь разливают в формы, охлаждают. Отпускают: со сладким соусом,

фруктово-ягодным сиропом.

4. Рассчитать количество продуктов Мн и Мб , необходимых для приготовления 30 порций мусса клюквенного, если выход одной порции составит 150 г. Составить технологическую карту.

5. Из данного набора предложений технологии приготовления блюда, определить его название - \_\_\_\_\_ Чтобы приготовить рецепт, белый шоколад растопите на водяной бане. Немного охладите. Прибавьте к взбитым сливкам. В отдельной миске взбейте яйца и 2 ст.л. сахара, добавьте маскарпоне и белый шоколад. Накройте крышкой и дайте остыть. Кофе, ликер и оставшуюся ложку сахара смешайте в мелкой тарелке. Окуните в тарелку первые 8 печенье савоярди, затем намажьте на каждую смесь маскарпоне и разложите малину. Повторите процедуру с другими печеньями. Не забывайте промазывать слои и укладывать малиной. Уберите в холодильник на 2 часа. Перед подачей на стол, полейте рецепт шоколадным соусом и разрежьте печенье на 8 равных частей. Можно слегка посыпать какао.

6. Рассчитать количество продуктов Мн и Мб , необходимых для приготовления 27 порций желе из молока, если выход одной порции составит 150 г. Составить технологическую карту. (расчет производить для ресторанов)

7. Рассчитать количество продуктов Мн и Мб , необходимых для приготовления 35 порций крема ягодного, если выход одной порции составит 100 г. Составить технологическую карту. (расчет производить для кафе)

8. Из данного набора предложений составить технологию приготовления блюда и определить его название. Вязкая манная каша, сахар, сливочное масло, белки яиц взбивают, желтки яиц, ванилин, молочная пенка, сахарный песок, поверхность прижигают, запекание.

9. Определите норму расхода продуктов для изготовления 400 порций компота из сухофруктов по рецептуре №588 (933) в столовой II категории. Если, масса порции 200 г. Замените сахара - песок на мед натуральный.

10. Определите норму расхода продуктов для изготовления 150 порций киселя из клюквы по рецептуре №590 (934) в столовой II категории если масса порции 200 г. Замените крахмал картофельный сухой на крахмал картофельный сырец (50%-й влажности).

11. Определите количество крахмала для приготовления киселя из ягод средней густоты 40 порций выходом 200 г.

12. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску? Объясните причину?

13. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?

14. Можно ли приготовить муссы без желатина. Если да, то, чем можно заменить и как приготовить?

15. Из данного набора предложений составить технологию приготовления блюда и определить его название: вязкая манная каша, сахар, сливочное масло, белки яиц взбивают, желтки яиц, ванилин, молочная пенка, сахарный песок, поверхность прижигают, запекание.

Рассчитать количество продуктов Мн и Мб , необходимых для приготовления 40 порций пудинга сухарного и соуса абрикосового, если выход одной порции составит 150 г. Составить технологическую карту. (расчет производить для ресторанов)

16. Рассчитать количество продуктов Мн и Мб , необходимых для приготовления 25 порций яблок, в тесте жаренных и соуса абрикосового, если выход одной порции составит 150 г. Составить технологическую карту. (расчет производить для ресторанов)

17. Рассчитать количество продуктов Мн и Мб , необходимых для приготовления 30 порций яблок в слойке, необходимое количество теста слоенного и закладку продуктов для теста. Составить технологическую карту.

18. Рассчитать количество продуктов Мн и Мб , необходимых для приготовления 20 порций яблок запеченных с творогом, необходимое количество теста слоенного и закладку продуктов для теста. Составить технологическую карту.

19. Рассчитать количество продуктов Мн и Мб , необходимых для приготовления 25 порций яблок фаршированных рисом и орехами. Составить технологическую карту.

20. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 18 порций массой 150 г. блюда «Желе из молока» /№962/ в столовой II категории. Замените желатин на агароид.

21. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 60 порций массой 100 г. блюда «Желе из молока» /№962/ в столовой II категории. Замените молоко коровье цельное на молоко цельное сгущенное с сахаром.

22. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 75 порций массой 200 г. блюда «Кисель молочный» /№952/ в столовой II категории. Замените сахар - песок на рафинадную пудру и молоко коровье цельное на молоко обезжиренной сухое.

23. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 150 порций по 200 г. блюда «Кисель из плодов или ягод свежих» /№934/ в столовой II категории. Замените сахар-песок на мед натуральный, а также, крахмал картофельный сухой /20% влажности/ на крахмал картофельный сырец /50% влажности/. 10. Определите норму расхода продуктов для изготовления 300 порций компота из яблок и слив по рецептуре №586 (926/III - 81 г.). Если масса порции 200 г.

### **4.3. Производственная практика.**

Дифференцированный зачёт по итогам производственной практики ПП.01 выставляется на основании данных аттестационного листа и характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики по ПП.01, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

### **4.4. Виды работ производственной практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю**

Виды работ	Коды проверяемых результатов ПО
Приготовление и оформление сладких блюд.	ПО 1, ПО 2, ПО 3, ПО 4, ПО 5
Приготовление и оформление холодных десертов	ПО 1, ПО 2, ПО 3, ПО 4, ПО 5
Приготовление и оформление горячих десертов	ПО 1, ПО 2, ПО 3, ПО 4, ПО 5
Приготовление и оформление холодных напитков	ПО 1, ПО 2, ПО 3, ПО 4, ПО 5
Приготовление и оформление горячих напитков	ПО 1, ПО 2, ПО 3, ПО 4, ПО 5
<b>Дифференцированный зачет</b>	
ПО - расчета массы сырья для приготовления сладких блюд;	
ПО - приготовления холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;	
ПО - оформления и отделка холодных и горячих десертов;	
ПО - приготовление и подача напитков разнообразного ассортимента	
ПО – контроля качества и безопасности готовой продукции;	

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

**НАРЯД**

на выполнение практических работ по производственной практике  
(ПМ.04.Организация процесса приготовления и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента)

\_\_\_\_\_  
Фамилия, имя, отчество

№ группы

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Виды работы		Время		
	Но		%	Оценка
	рм		Вы	
	а		по	
	вр		лн	
	ем		ен	
	ен		ия	
	и			
	на			
	вы			
	по			
	лн			
	ен			

	ие					
		Н ачал о вып олне ния	Ок онча ние вып олне ния	В с е г о з а т р а ч е н о		
<b>Вариант № 1</b>						
<b>Задание №1</b> Приготовить и оформить холодный десерт: чизкейк в количестве 2 порций, с учётом расчета массы сырья, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Провести контроль качества и безопасности готовой продукции.						
<b>Задание №2</b> Приготовить и оформить горячий десерт: пудинг в количестве 2 порций, с учётом расчета массы сырья, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Провести контроль качества и безопасности готовой продукции.						

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

Студент \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.



БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

**НАРЯД**

на выполнение практических работ по производственной практике  
(ПМ.04.Организация процесса приготовления и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента)

Фамилия, имя, отчество \_\_\_\_\_

№ группы \_\_\_\_\_

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Виды работы	Но рм а вр ем ен и на вы по лн ен ие	Время			% Вы по лн ен ия	Оценка
		Н ачал о вып олне ния	Ок онча ние вып олне ния	В с е г о з а т р а ч е н о		
<b>Вариант № 2</b>						
<b>Задание №1</b> Приготовить и оформить холодный десерт: фруктовый салат в количестве 2 порций, с учётом расчета массы сырья, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Провести контроль качества и безопасности готовой продукции.						
<b>Задание №2</b> Приготовить и оформить горячий напиток: кофе гляссе в количестве 2 порций, с учётом расчета массы сырья, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Провести контроль качества и безопасности готовой продукции.						

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

Студент \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

**НАРЯД**

на выполнение практических работ по производственной практике  
(ПМ.04.Организация процесса приготовления и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента)

\_\_\_\_\_  
Фамилия, имя, отчество

№ группы

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Виды работы	Норма времени и на выполнение	Время			% выполнения	Оценка
		Начало	Окончание	Всего		
Вариант № 3						
<b>Задание №1</b> Приготовить и оформить: кашу гурьевскую в количестве 2 порций, с учётом расчета массы сырья, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Провести контроль качества и безопасности готовой продукции						
<b>Задание №2</b> Приготовить и оформить холодный десерт: мороженое с соусом шоколадным в						

количестве 2 порций, с учётом расчета массы сырья, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Провести контроль качества и безопасности готовой продукции.						
---	--	--	--	--	--	--

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

Студент \_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

**НАРЯД**

на выполнение практических работ по производственной практике  
(ПМ.04.Организация процесса приготовления и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента)

\_\_\_\_\_  
Фамилия, имя, отчество

№ группы

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Виды работы	Но рм а вр ем ен и на вы по лн ен ие	Время			% Вы по лн ен ия	Оценка
		Н ачал о вып олне ния	Ок онча ние вып олне ния	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант № 4						
<b>Задание №1</b> Приготовить и оформить сладкое горячее блюдо: суфле ореховое в количестве 2 порций, с учётом расчета массы сырья, используя						

различные технологии, оборудование и инвентарь. Провести контроль качества и безопасности готовой продукции						
<b>Задание №2</b> Приготовить и оформить горячий напиток: глинтвейн в количестве 2 порций, с учётом расчета массы сырья, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Провести контроль качества и безопасности готовой продукции.						

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

Студент \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

**НАРЯД**

на выполнение практических работ по производственной практике  
(ПМ.04.Организация процесса приготовления и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента)

\_\_\_\_\_  
Фамилия, имя, отчество

№ группы

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Виды работы	Время	%	Оценка
Но		%	Оценка
рм		Вы	
а		по	
вр		лн	
ем		ен	
ен		ия	
и			
на			
вы			
по			
лн			

	ен ие					
		Н ачал о вып олне ния	Ок онча ние вып олне ния	В с е г о з а т р а ч е н о		
<b>Вариант № 5</b>						
<p align="center"><b>Задание №1</b></p> <p>Приготовить и оформить горячий десерт: суфле шоколадное в количестве 2 порций, с учётом расчета массы сырья, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Провести контроль качества и безопасности готовой продукции</p>						
<p align="center"><b>Задание №2</b></p> <p>Приготовить и оформить холодный напиток: морс клюквенный в количестве 2 порций, с учётом расчета массы сырья, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Провести контроль качества и безопасности готовой продукции.</p>						

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

Студент \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

**НАРЯД**

на выполнение практических работ по производственной практике  
(ПМ.04.Организация процесса приготовления и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента)

Фамилия, имя, отчество \_\_\_\_\_

№ группы \_\_\_\_\_

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Виды работы	Но рм а вр ем ен и на вы по лн ен ие	Время			% Вы по лн ен ия	Оценка
		Н ачал о вып олне ния	Ок онча ние вып олне ния	В с е г о з а т р а ч е н о		
<b>Вариант № 6</b>						
<b>Задание №1</b> Приготовить и оформить горячий десерт: яблоки в тесте кляр в количестве 2 порций, с учётом расчета массы сырья, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Провести контроль качества и безопасности готовой продукции						
<b>Задание №2</b> Приготовить и оформить холодный напиток: пунш в количестве 2 порций, с учётом расчета массы сырья, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Провести контроль качества и безопасности готовой продукции.						

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

Студент \_\_\_\_\_

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ  
ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Студента (ки) БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

Ф.И.О.

Группы \_\_\_\_\_, четвертого курса обучения

**Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер**

В период производственной практики с «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ года по «\_\_»  
\_\_\_\_\_ 201\_\_ года

на предприятии \_\_\_\_\_,  
юридический адрес \_\_\_\_\_

Результатом прохождения программы производственной практики является овладение студентом практического опыта:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

Выполненная практическая работа вариант № \_\_\_\_\_ заслуживает оценки \_\_\_\_\_

**Результаты промежуточной аттестации**

<b>Объём в часах</b>	<b>Оценка</b>	<b>Дата</b>	<b>Подпись руководителя практики</b>
3	Задание ПМ.04		
3	Задание ПМ.04		
6	Итоговая оценка		

Представитель предприятия \_\_\_\_\_

М.П.

Подпись

Ф.И.О

Ст. мастер \_\_\_\_\_

Подпись

Ф.И.О

Мастер п/о \_\_\_\_\_

Подпись

Ф.И.О

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

### НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.04  
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд,  
десертов, напитков разнообразного ассортимента»

\_\_\_\_\_  
Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы \_\_\_\_\_

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	о
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			



					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -1						
задание №1 Приготовить яблочный мусс						
задание №2 Приготовить творожную запеканку с изюмом.						

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

Студент \_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

**НАРЯД**

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

---

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы \_\_\_\_\_

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	о
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -2						
задание №1 Приготовить мороженое с ягодами.						
задание №2 Приготовить многослойное желе.						

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

Студент \_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

**НАРЯД**

на выполнение практических работ по производственной практике

ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

\_\_\_\_\_  
 Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы \_\_\_\_\_

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	о
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -3						
задание №1 Приготовить шарлотку с яблоками.						
задание №2 Приготовить Пудинг сухарный.						

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

Студент \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

**НАРЯД**

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

---

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы \_\_\_\_\_

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	о
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -4						
задание №1 Приготовить глинтвейн.						
задание №2 Приготовить кофейное парфе.						

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

Студент \_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

## НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.04  
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд,  
десертов, напитков разнообразного ассортимента»

---

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы \_\_\_\_\_

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	о
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			



					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -5						
задание №1 Приготовить холодную овсяную кашу с какао и ягодами.						
задание №2 Приготовить яблоки жареные с тесте						

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

Студент \_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

## НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.04  
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд,  
десертов, напитков разнообразного ассортимента»

---

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы \_\_\_\_\_

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	о
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -6						
задание №1 Приготовить холодный напиток «айс- крим»						
задание №2 Приготовить пудинг яблочный						

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

Студент \_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

## НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.04  
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд,  
десертов, напитков разнообразного ассортимента»

---

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы \_\_\_\_\_

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	о
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -7						
задание №1 Приготовить холодный напиток «Петровский».						
задание №2 Приготовить яблоки запеченные с орехами и медом.						

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

Студент \_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

## НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.04  
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд,  
десертов, напитков разнообразного ассортимента»

---

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы \_\_\_\_\_

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	о
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -8						
задание №1 Приготовить кисель из ягод черники.						
задание №2 Приготовить яблоки в тесте кляр.						

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

Студент \_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

## НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.04  
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд,  
десертов, напитков разнообразного ассортимента»

---

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы \_\_\_\_\_

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	о
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			



					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -9						
задание №1 Приготовить пудинг сухарный.						
задание №2 Приготовить напиток крющон.						

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

Студент \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

## НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.04  
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд,  
десертов, напитков разнообразного ассортимента»

---

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы \_\_\_\_\_

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	о
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -10						
задание №1 Приготовить напиток кофе по- варшавски.						
задание №2 Приготовить блюдо груша в слойке.						

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

Студент \_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

## НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.04  
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд,  
десертов, напитков разнообразного ассортимента»

---

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы \_\_\_\_\_

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	о
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -11						
задание №1 Приготовить кисель молочный густой.						
задание №2 Приготовить корзиночку с кремом и ягодами.						

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

Студент \_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

## НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.04  
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд,  
десертов, напитков разнообразного ассортимента»

---

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы \_\_\_\_\_

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	о
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -12						
задание №1 Приготовить молочный коктейль.						
задание №2 Приготовить суфле ягодное.						

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

Студент \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

**НАРЯД**

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

---

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы \_\_\_\_\_

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	о
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			



					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -13						
задание №1 Приготовить горячий напиток «Грог».						
задание №2 Приготовить суфле из банана.						

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

Студент \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

## НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.04  
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд,  
десертов, напитков разнообразного ассортимента»

---

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы \_\_\_\_\_

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	о
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -14						
задание №1 Приготовить густой кисель из черной смородины.						
задание №2 Приготовить суфле ягодное.						

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

Студент \_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

## НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.04  
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд,  
десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы \_\_\_\_\_

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Виды работ	Н	Время	%	о
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -15						
задание №1 Приготовить смузи из фруктов.						
задание №2 Приготовить ризотто с яблоками и лимоном.						

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

Студент \_\_\_\_\_

Орловской области  
«Орловский технологический техникум»

## ДНЕВНИК - ОТЧЁТ

### по производственной практике

---

(фамилия, имя, отчество)

по профессии среднего профессионального образования подготовки  
квалифицированных рабочих, служащих  
**43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

На четвертом курсе в группе 451

---

место проведения практики (организации), наименование

Время прохождения практики:  
с «15» декабря 2020г. по «28» декабря 2020 г.

Наименование профессионального модуля

ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Результатом прохождения программы производственной практики является

овладение обучающимся видом профессиональной деятельности:

**ВПД 04.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

В том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

**Освоение общих компетенций (ОК):**

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
<b>ОК 01</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
<b>ОК 02</b>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
<b>ОК 03</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
<b>ОК 04</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
<b>ОК 05</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
<b>ОК 06</b>	Проявлять гражданско - патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
<b>ОК 07</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
<b>ОК 08</b>	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовки.
<b>ОК 09</b>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
<b>ОК 10</b>	Пользоваться профессиональной документацией

	на государственном и иностранном языке.
<b>ОК 11</b>	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**ПЛАН РАБОТЫ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Код ПК	Наименование видов работ	Дата	Кол-во часо	Качество выполнени	Подпись руководителя	Подпись руководителя
--------	--------------------------	------	-------------	--------------------	----------------------	----------------------



			в	я работ	практики от техникума	практики от предприятия
ОК 1-11 ПК 4.1 ПК 4.2	Приготовление желированных сладких блюд - кисели. Оформление, отпуск, хранение.	15.12.20	6			
ОК 1-11 ПК 4.1 ПК 4.2	Приготовление желированных сладких блюд - желе. Оформление, отпуск, хранение.	16.12.20	6			
ОК 1-11 ПК 4.1 ПК 4.2	Приготовление желированных сладких блюд - желе. Оформление, отпуск, хранение.	17.12.20	6			
ОК 1-11 ПК 4.1 ПК 4.2	Приготовление желированных сладких блюд – муссы. Оформление, отпуск, хранение.	18.12.20	6			
ОК 1-11 ПК 4.1 ПК 4.2	Приготовление желированных сладких блюд – муссы. Оформление, отпуск, хранение.	19.12.20	6			
ОК 1-11 ПК 4.1 ПК 4.2	Приготовление желированных сладких блюд – самбук. Оформление, отпуск, хранение.	21.12.20	6			
ОК 1-11 ПК 4.1 ПК 4.2	Приготовление желированных сладких блюд – самбук. Оформление, отпуск, хранение.	22.12.20	6			
ОК 1-11 ПК 4.1 ПК 4.2	Приготовление мороженого. Оформление, отпуск, хранение.	23.12.20	6			
ОК 1-11 ПК 4.1 ПК 4.2	Приготовление мороженого. Оформление, отпуск, хранение.	24.12.20	6			
ОК 1-11 ПК 4.1 ПК 4.2	Приготовление горячих сладких блюд (суфле). Оформление,	25.12.20	6			

ПК 4.3	отпуск, хранение.					
ОК 1-11 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3	Приготовление горячих сладких блюд (суфле). Оформление, отпуск, хранение.	26.12.20	6			
ОК 1-11 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3	Приготовление горячих сладких блюд (пудинг). Оформление, отпуск, хранение.	28.04.20	6			

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Ф.И.О.

М.П.

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

**Характеристика профессиональной деятельности**

Ф.И.О.

Группы 451, четвертого курса обучения

**Профессия** 43.01.09 Повар, кондитер

В период производственной практики с «15»декабря 2020года по «28»декабря 2020года на предприятии \_\_\_\_\_

юридический адрес \_\_\_\_\_

Выполнил работы по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. в соответствии с видами профессиональной деятельности, профессиональными и общими компетенциями:

- подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- осуществлял поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- планировал и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- работал в коллективе и команде, эффективно взаимодействовал с коллегами, руководством, клиентами.
- проявлял гражданско-патриотическую позицию, демонстрировал осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
- содействовал сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовал в чрезвычайных ситуациях.
- использовал средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- использовал информационные технологии в профессиональной деятельности.
- пользовался профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Зарекомендовал себя с \_\_\_\_\_ стороны.

Руководитель предприятия \_\_\_\_\_

Подпись

ФИО

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_

М.П

Подпись

ФИО

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Орловской области

## ДНЕВНИК - ОТЧЁТ

### по производственной практике

---

(фамилия, имя, отчество)

по профессии среднего профессионального образования подготовки  
квалифицированных рабочих, служащих  
**43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

На четвертом курсе в группе 451

---

место проведения практики (организации), наименование

Время прохождения практики:

с «\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Наименование профессионального модуля

ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Результатом прохождения программы производственной практики является овладение обучающимся видом профессиональной деятельности:

**ВПД 04.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента  
В том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

**Освоение общих компетенций (ОК):**

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
<b>ОК 01</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
<b>ОК 02</b>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
<b>ОК 03</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
<b>ОК 04</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
<b>ОК 05</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
<b>ОК 06</b>	Проявлять гражданско - патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
<b>ОК 07</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
<b>ОК 08</b>	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовки.
<b>ОК 09</b>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
<b>ОК 10</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

<b>ОК 11</b>	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
--------------	--

**ПЛАН РАБОТЫ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Код ПК	Наименование видов работ	Дата	Кол-во часов	Качество выполнения работ	Подпись руководителя практики	Подпись руководителя практики

					от техникума	от предприятия
ОК 1-11 ПК 4.1 ПК 4.2	Приготовление горячих сладких блюд (пудинг). Оформление, отпуск, хранение.		6			
ОК 1-11 ПК 4.1 ПК 4.2	Приготовление горячих сладких блюд (блинчики, роллы). Оформление, отпуск, хранение.		6			
ОК 1-11 ПК 4.1 ПК 4.2	Приготовление горячих сладких блюд (блинчики, роллы). Оформление, отпуск, хранение.		6			
ОК 1-11 ПК 4.1 ПК 4.2	Приготовление сладких блюд из теста. Оформление, отпуск, хранение.		6			
ОК 1-11 ПК 4.1 ПК 4.2	Приготовление сладких блюд из теста. Оформление, отпуск, хранение.		6			
ОК 1-11 ПК 4.1 ПК 4.2	Приготовление сладких блюд из яблок. Оформление, отпуск, хранение.		6			
ОК 1-11 ПК 4.1 ПК 4.2	Элементы оформления десертов и сладких блюд.		6			
ОК 1-11 ПК 4.1 ПК 4.2	Приготовление холодных напитков – фруктово-ягодные напитки. Оформление, отпуск, хранение.		6			
ОК 1-11 ПК 4.1 ПК 4.2	Приготовление холодных напитков – фруктово-ягодные напитки. Оформление, отпуск, хранение.		6			
ОК 1-11 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3	Приготовление холодных напитков (смузи, коктейли). Оформление, отпуск, хранение.		6			
ОК 1-11 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3	Приготовление холодных напитков (смузи, коктейли). Оформление, отпуск, хранение.		6			
ОК 1-11	Приготовление		6			

ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3	холодных напитков. Оформление, отпуск, хранение.					
ОК 1-11 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3	Приготовление холодных напитков. Оформление, отпуск, хранение.		6			
ОК 1-11 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3	Приготовление горячих напитков (чай). Оформление, отпуск, хранение.		6			
ОК 1-11 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3	Приготовление горячих напитков Оформление, отпуск, хранение.		6			
ОК 1-11 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3	Приготовление горячих напитков Оформление, отпуск, хранение.		6			
ОК 1-11 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3	Приготовление горячих напитков (какао, шоколад). Оформление, отпуск, хранение.		6			
ОК 1-11 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3	Приготовление горячих напитков согревающие напитки. Оформление, отпуск, хранение.		6			
ОК 1-11 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в русской кухне.		6			
ОК 1-11 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов, напитков в европейской кухне.		6			
ОК 1-11 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов, напитков в европейской кухне.		6			
ОК 1-11 ПК 4.1	Приготовление, оформление и		6			



ПК 4.2 ПК 4.3	подготовка к реализации вегетарианских холодных сладких блюд, десертов, напитков.					
ОК 1-11 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации вегетарианских горячих сладких блюд, десертов, напитков.		6			
ОК 1-11 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3	<b>Дифференцированный зачет</b>		6			

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Ф.И.О.

М.П.

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Студента (ки) БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

\_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Группы 451, четвертого курса обучения

**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

В период производственной практики с «\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ года по «\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ года

на предприятии \_\_\_\_\_

юридический адрес \_\_\_\_\_

Результатом прохождения программы производственной практики является овладение студентом практическим ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

- подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- упаковка, складирование неиспользованных продуктов;

- порционирование (комплектования), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- ведение расчетов с потребителями.

Выполненная практическая работа вариант № \_\_\_\_\_ заслуживает оценки \_\_\_\_\_

Представитель предприятия \_\_\_\_\_

Подпись

ФИО

МП

Мастер п/о \_\_\_\_\_

Подпись

ФИО

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

**Характеристика профессиональной деятельности**

студента БПОУ ОО «Орловский технологический техникум» во время производственной практики

\_\_\_\_\_  
Ф.И.О.

Группы 451, четвертого курса обучения

**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

В период производственной практики с « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ года по « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ года  
на предприятии \_\_\_\_\_  
юридический адрес \_\_\_\_\_

Выполнил работы по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. в соответствии с видами профессиональной деятельности, профессиональными и общими компетенциями:

- подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
  - осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
  - осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
  - осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
  - осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
  - выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
  - осуществлял поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
  - планировал и реализовывал собственное профессиональное и личностное развитие.
  - работал в коллективе и команде, эффективно взаимодействовал с коллегами, руководством, клиентами.
  - проявлял гражданско-патриотическую позицию, демонстрировал осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
  - содействовал сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовал в чрезвычайных ситуациях.
  - использовал средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
  - использовал информационные технологии в профессиональной деятельности.
  - пользовался профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
- Зарекомендовал себя с \_\_\_\_\_ стороны.

Руководитель предприятия \_\_\_\_\_

Подпись

ФИО

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_

М.П

Подпись

ФИО

## **5. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА (квалификационного) ПАСПОРТ**

### **5.1. НАЗНАЧЕНИЕ:**

Экзамен квалификационный предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессиональных модулей: ПМ. 04 Приготовление, оформление и

подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента для обучающихся по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен с оценкой». При выставлении оценки учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется. При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю оценки результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен». При наличии противоречивых оценок по одному и тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимается в пользу обучающегося.

**Экзамен включает:**

Выполнение практического задания ( проверяемые результаты ПК 4.1-4.5)

Профессиональные компетенции:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

## **5.2 ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ**

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться Сборником рецептов, инструкционно - технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями

**Задание № 1:**

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно-технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

1. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины.
2. Приготовить мороженое. Подача и оформление

#### **Задание № 2:**

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно-технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

1. Приготовление, оформление, подача натуральных свежих фруктов и ягод: бананы, виноград, клубника со взбитыми сливками.
2. Приготовление, оформление, подача: холодный напиток «ананасовый фраппе».

#### **Задание № 3:**

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно-технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

1. Приготовление, оформление, подача: холодный напиток «айс-крим».
2. Приготовление, оформление, подача: напиток «петровский»

#### **Задание № 4:**

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно-технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

1. Приготовление, оформление, подача: крем.
2. Приготовление, оформление, подача: холодный напиток «Крюшон».

#### **Задание № 5:**

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно - технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

1. Приготовление, оформление, подача: холодное сладкое блюдо самбук абрикосовый.
2. Приготовление, оформление, подача: горячий напиток «Грог»

#### **Задание № 6:**

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно-технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

1. Приготовление, оформление, подача холодного, сладкого блюда: молочный кисель.
2. Приготовление, оформление, подача холодного, сладкого блюда: мусс клюквенный.

#### **Задание № 7:**

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно-технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

1. Приготовление, оформление, подача холодного, сладкого блюда: мусс яблочный.
2. Приготовление, оформление, подача горячего напитка: кофе «Глясе».

#### **Задание № 8:**

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно - технологической картой,

оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

1. Приготовление, оформление, подача холодного, сладкого блюда: желе из свежих ягод.
2. Приготовление, оформление, подача горячего напитка: «Сбитень»

**Задание № 9:**

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно - технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

1. Приготовление, оформление, подача холодного, сладкого блюда: многослойное желе.
2. Приготовление, оформление, подача холодного, сладкого блюда: мороженное.

**Задание № 10:**

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно-технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

1. Приготовление, оформление, подача холодного, сладкого блюда: мусс абрикосовый.
2. Приготовление, оформление, подача горячего напитка: какао.

**Задание № 11:**

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно-технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

1. Приготовление, оформление, подача холодного напитка : крющон.
2. Приготовление, оформление, подача холодного сладкого блюда: мозаичное желе.

**Задание № 12:**

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно - технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

1. Приготовление, оформление, подача горячего сладкого блюда: пудинг рисовый
2. Приготовление, оформление, подача холодного сладкого блюда: мусс клюквенный.

**Задание № 13:**

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно - технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

1. Приготовление, оформление, подача горячего напитка чай с молоком.
2. Приготовление, Оформление, подача горячего сладкого блюда: каша гурьевская.

**Задание № 14:**

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно - технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

1. Приготовление, оформление, подача холодного сладкого напитка: компот из сухофруктов.
2. Приготовление, оформление, подача горячего сладкого блюда: яблоки печеные.

**Задание № 15:**

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно - технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

1. Приготовление, оформление, подача холодного сладкого блюда: желе из свежих ягод.

2. Приготовление, оформление, подача холодного сладкого блюда мороженное ванильное.

### 5.3. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Количество вариантов задания для экзаменуемого – 15

Время выполнения задания 6 часов

Оборудование:

-механическое, тепловое и холодильное оборудование;

-посуда, инвентарь и приспособления, средства малой механизации

Требования техники безопасности (инструктаж по технике безопасности, спецодежда)

Условия выполнения заданий: лаборатория «Технология продукции общественного питания»

#### Критерии оценки задания

Коды проверяемых компетенций	Критерии оценивания	Оценка
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии	Соответствует

разнообразного соответствии регламентами	с ассортимента инструкциями	в и с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инстру- 60 менты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – оценивать наличие, проверять органолептическим способом
--	-----------------------------------	---



ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; –

виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад.

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

**НАРЯД**

на выполнение практической квалификационной работы ПМ. 04 Приготовление,

оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

---

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы \_\_\_\_\_

**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

---

Виды работ	Н	Время	%	О
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -1						
задание №1						
Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины.						
задание №2						
Приготовить мороженое. Подача и оформление						

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

Студент \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

## НАРЯД

на выполнение практической квалификационной работы ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы \_\_\_\_\_

**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

Виды работ	Н	Время	%	О
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -2						
задание №1						
Приготовление, оформление, подача натуральных свежих фруктов и ягод: бананы, виноград, клубника со взбитыми сливками.						
задание №2						
Приготовление, оформление, подача: холодный напиток «ананасовый фраппе».						

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

Студент \_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

## НАРЯД

на выполнение практической квалификационной работы ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы \_\_\_\_\_

**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

Виды работ	Н	Время	%	О
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -3						
задание №1						
Приготовление, оформление, подача: холодный напиток « айс-крим».						
задание №2						
Приготовление, оформление, подача: напиток «петровский»						

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

Студент \_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.



## НАРЯД

на выполнение практической квалификационной работы ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

\_\_\_\_\_  
Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы \_\_\_\_\_

**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

Виды работ	Н	Время	%	О
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -4						
задание №1						
Приготовление, оформление, подача: крем.						
задание №2						
Приготовление, оформление, подача: холодный напиток «Крюшон».						

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

Студент \_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

## НАРЯД

на выполнение практической квалификационной работы ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

\_\_\_\_\_  
Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы \_\_\_\_\_

**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

Виды работ	Н	Время	%	О
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -5						
задание №1						
Приготовление, оформление, подача: крем.						
задание №						
Приготовление, оформление, подача: холодный напиток «Крюшон».						

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

Студент \_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

## НАРЯД

на выполнение практической квалификационной работы ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

\_\_\_\_\_  
Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы \_\_\_\_\_

**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

Виды работ	Н	Время	%	О
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -6						
задание №1						
Приготовление, оформление, подача холодного, сладкого блюда: молочный кисель.						
задание №2						
Приготовление, оформмение, подача холодного, сладкого блюда: мусс клюквенный.						

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

Студент \_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

## НАРЯД

на выполнение практической квалификационной работы ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

\_\_\_\_\_  
Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы \_\_\_\_\_

**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

Виды работ	Н	Время	%	О
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -7						
задание №1						
Приготовление, оформление, подача холодного, сладкого блюда: мусс яблочный.						
задание №2						
Приготовление, оформление, подача горячего напитка: кофе «Глясе».						

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

Студент \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.



**НАРЯД**

на выполнение практической квалификационной работы ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

---

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы \_\_\_\_\_

**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

---

Виды работ	Н	Время	%	О
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -8						
задание №1						
Приготовление, оформление, подача холодного, сладкого блюда: желе из свежих ягод.						
задание №						
Приготовление, оформление, подача горячего напитка: «Сбитень»						

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

Студент \_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

**НАРЯД**

на выполнение практической квалификационной работы ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

\_\_\_\_\_  
Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы \_\_\_\_\_

**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

Виды работ	Н	Время	%	О
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -9						
задание №1						
Приготовление, оформление, подача холодного, сладкого блюда: многослойное желе.						
задание №						
Приготовление, оформление, подача холодного, сладкого блюда: мороженное.						

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

Студент \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

**НАРЯД**

на выполнение практической квалификационной работы ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

---

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы \_\_\_\_\_

**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

---

Виды работ	Н	Время	%	О
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -10						
задание №1						
Приготовление, оформление, подача холодного, сладкого блюда: мусс абрикосовый.						
задание №2						
Приготовление, оформление, подача горячего напитка: какао.						

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

Студент \_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

**НАРЯД**

на выполнение практической квалификационной работы ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

---

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы \_\_\_\_\_

**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

---

Виды работ	Н	Время	%	О
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -11						
задание №1						
Приготовление, оформление, подача холодного напитка : крүшон.						
задание № 2						
Приготовление, оформление, подача холодного сладкого блюда: мозаичное желе.						

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

Студент \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»



## НАРЯД

на выполнение практической квалификационной работы ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы \_\_\_\_\_

**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

Виды работ	Н	Время	%	О
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -12						
задание №1						
Приготовление, оформление, подача горячего сладкого блюда: пудинг рисовый						
задание № 2						
Приготовление, оформление, подача холодного сладкого блюда: мусс клюквенный.						

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

Студент \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

## НАРЯД

на выполнение практической квалификационной работы ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы \_\_\_\_\_

**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

Виды работ	Н	Время	%	О
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -13						
задание №1						
Приготовление, оформление, подача горячего напитка чай с молоком.						
задание № 2						
Приготовление, Оформление, подача горячего сладкого блюда: каша гурьевская.						

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

Студент \_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

## НАРЯД

на выполнение практической квалификационной работы ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы \_\_\_\_\_

**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

Виды работ	Н	Время	%	О
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -14						
задание №1						
Приготовление, оформление, подача холодного сладкого напитка: компот из сухофруктов.						
задание № 2						
Приготовление, оформление, подача горячего сладкого блюда: яблоки печеные.						

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

Студент \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

## НАРЯД

на выполнение практической квалификационной работы ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы \_\_\_\_\_

**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

Виды работ	Н	Время	%	О
	о			ц
	р			е
	м			н
	а			к
	в			а
	р			
	е			
	м			
	е			
	н			
	и			
	н			
	а			
	в			
	ы			
	п			
	о			
	л			
	н			
	е			
	н			
	и			
	е			
	р			
	а			
	б			
	о			
	т			
	ы			

					В Ы П О Л Н Е Н И Я	
		Н а ч а л о в ы п о л н е н и я	О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я	В с е г о з а т р а ч е н о		
Вариант -15						
задание №1						
Приготовление, оформление, подача холодного сладкого блюда: желе из свежих ягод.						
задание № 2						
Приготовление, оформление, подача холодного сладкого блюда мороженное ванильное.						

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

Студент \_\_\_\_\_

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ  
ПО ИТОГАМ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА  
студент БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

Ф.И.О. \_\_\_\_\_

Группы \_\_\_\_\_ 451 \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ 4 \_\_\_\_\_ курса обучения



Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Наименование квалификации базовой подготовки – повар, кондитер

В результате освоения программы студент \_\_\_\_\_

**освоил/не освоил**

ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Выполненная практическая квалификационная работа вариант № \_\_\_\_ заслуживает оценки \_\_\_\_\_

Председатель аттестационной комиссии \_\_\_\_\_

Подпись

—

ФИО

( должность )

Члены аттестационной комиссии \_\_\_\_\_

Подпись

ФИО

( должность )

Подпись

ФИО

( должность )

### Сводная ведомость

по ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

по профессии среднего профессионального образования

### 43.01.09 Повар, кондитер

Группа № \_\_\_\_\_

№ п/п	Ф.И.О.	МДК МДК. 04.01	УП.04	ПП.04	Квали фикац ионны й экзаме н	Ос воен /не освоен
		Дифф еренц ирова нный зачет	Дифф еренц иро ванны й зачет	Дифф еренц иро ванны й зачет	экзаме н	
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
1						
1						
1						
1						
1						
1						
1						
1						
1						
1						
2						
2						
2						
2						
2						

2						
---	--	--	--	--	--	--

Председатель комиссии

\_\_\_\_\_

Подпись

\_\_\_\_\_

ФИО

\_\_\_\_\_

(должность председателя комиссии, наименование организации)

Ст. мастер

\_\_\_\_\_

Подпись

\_\_\_\_\_

ФИО

Мастер п/о

\_\_\_\_\_

Подпись

\_\_\_\_\_

ФИО

## Литература

Основная учебная литература:

1. Бурчакова, И.Ю., Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента. Бурчакова И.Ю. М.: Издательский центр «Академия».

–2019г.- 320с.

2. Данильченко, С.А., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник / С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. — Москва : КНОРУС, 2018. — 216 с. — (Среднее профессиональное образование).

3. Ермилова, С.В., Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений СПО / Ермилова С.В. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия». – 336с., ил. 2017г.

Дополнительные источники:

4. Мальгина, С.Ю., Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник / Мальгина С.Ю., Плешкова Ю.Н - 3-е изд., стер. - Москва: Академия, 2016. - 319 с.

5. Ботов, М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2015. – 416 с.

6. Усов, В.В., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

8. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

9. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания — М.: Экономика, 1986.

Нормативные документы:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические

документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

Профессиональные базы данных и информационные ресурсы сети «Интернет»

1. <http://supercook.ru>

2. <http://www.restoran.ru>.

3. <http://www.povarenok.ru>.

4 «Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru).,  
<http://povary.ru>.,[http:// vkus.by](http://vkus.by).

5. <http://docs.cntd.ru>