

СОГЛАСОВАНО

Управляющий ресторана

(должность внешнего эксперта)

ООО «БизнесДом Югра» ресторан «На высоте»

(наименование предприятия/организации)

/ Н.А. Демьяненко

(подпись)

(Ф.И.О.)

« 14 » января 2026г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

по учебной работе

/ С.А. Гриднева

« 14 » января 2026г.

**Комплект
контрольно-оценочных средств
по профессиональному модулю
ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного
ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,
видов и форм обслуживания**

для обучающихся
по программе подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Наименование профиля: социально-экономический

ОПОП УТВЕРЖДЕНО:

Приказ № 01-08-01/337 от «14» июня 2022 г.

Протокол педсовета № 8 «10» июня 2022 г.

Согласовано

Руководитель ПМО

«Технология продукции общественного питания»

/ З.И. Журова

(подпись)

(Ф.И.О.)

Согласовано

старший методист

/ Т.В. Ульянова

(подпись)

(Ф.И.О.)

Сургут, 2026

Комплект оценочных средств предназначен для контроля знаний, умений, освоенных компетенций специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработан на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09.12.2016 г. (зарегистрирован в Минюсте 20.12.2016 г., № 44828).

Разработчик:

Асатчикова Е.В., мастер производственного обучения;

Бадретдинова М.И., мастер производственного обучения;

Галиуллина Ф.Ф., мастер производственного обучения.

Рассмотрен на заседании профессионально-методического объединения «Технология продукции общественного питания»,
протокол № 6 от «14» января 2026 г.

Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Таблица 1

№ п/п	Контролируемые дидактические единицы	Контролируемые компетенции или их компоненты (ОК и ПК (знания, умения, практический опыт))	Кол-во тестовых заданий	Кол-во ситуацио нных задач	Кол-во расчетны х задач
1.	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	18	10	10
2.	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	40		
3.	Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	15		

		ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.			
--	--	--	--	--	--

		уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. иметь практический опыт в: разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление			
--	--	--	--	--	--

		различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.			
Всего:			72	10	10

Методика проведения промежуточной аттестации обучающихся

Таблица 2

Параметры методики		Примечания (варианты параметров)
Названия оценок		<i>неудовлетворительно («2»); удовлетворительно («3»); хорошо («4»); отлично («5»)</i>
Пороги оценок: - тест - практические задания	61-70 % - удовлетворительно 71 - 94% - хорошо свыше 95% - отлично	устанавливаются преподавателем
Предел длительности всего контроля	160 мин	40 мин - на выполнение теоретических заданий 120 мин – на выполнение практических заданий
Последовательность выполнения аттестационных заданий	Теоретическое задание. Ситуационное задание. Практические задания. Оценочный лист	

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида (видов) профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

1. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Таблица 3

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	-	Лабораторные работы Практические работы Тестирование Подготовка и защита сообщений, презентаций Решение расчётных задач Решение ситуационных задач
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	-	Лабораторные работы Практические работы Тестирование Подготовка и защита сообщений, презентаций Решение расчётных задач Решение ситуационных задач
УП	Дифференцированный зачёт	Дневник по практике Оценочный лист Наблюдение за работой обучающегося в процессе учебной практики Собеседование
ПП	Дифференцированный зачёт	Дневник по практике Оценочный лист Наблюдение за работой обучающегося в процессе производственной практики Анализ отзывов с мест прохождения практики

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

1.1. Информационная карта компьютерных тестовых материалов

1. Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
2. Курс: 4
3. Группа: 207/ 208
4. Дисциплина:
МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
- 4.1. Объём часов: 168 ч.
5. Составил – Бадретдинова М.И., Галиуллина Ф.Ф., Асатчикова Е.В.
6. Цель проведения теста: определение уровня усвоения учебного материала
7. Структура тестового материала

Таблица 4.

№ п/ п	Структура дисциплины, наименование дидактических единиц (разделов)	Всего по ТЗ	К-во типовых вопросов (ТЗ)						К-во ТЗ для студентов	
			Одиночный выбор		Множествен ный выбор		Соответств ие			
			шт	балл	шт	балл	шт	балл	шт	балл
1	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	22	7	7	15	15	-	-	10	10
2	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	40	23	23	12	12	5	5	12	12
3	Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	18	14	14	2	2	2	2	8	8
Итого:		80	44	44	29	29	7	7	30	30

8. Допустимое время выполнения теста **40 минут**
9. Средне допустимое количество тестовых заданий для студента **30**
10. Таблица перевода результатов оценивания теста в шкалу оценки

Таблица 5.

«5»		«4»		«3»		«2»	
кол-во баллов	%	кол-во баллов	%	кол-во баллов	%	кол-во баллов	%
28 -30	от 95% до 100%	22-27	от 76% до 94%	18-21	от 60% до 75%	18	менее 60%

1.2. Тестовые задания

МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
1.	Категория столового яйца зависит от каких свойств: <i>(Одиночный вариант)</i> а. От качества скорлупы, высоты пуги б. От качества и массы яйца в. От качества яйца г. Правил хранения
2.	К быстрому нарастанию сахара в крови приводит, использовании в питании: <i>(Множественный вариант)</i> а. мальтоза б. галактоза в. гликоген г. глюкоза д. фруктоза
3.	К несахароподобным углеводам относят: <i>(Множественный вариант)</i> а. мальтоза б. лактоза в. гликоген г. крахмал д. клетчатка
4.	К пряностям семенным относят: <i>(Множественный вариант)</i> а. горчицу б. мускатный орех в. бадьян г. мускатный цвет
5.	Физические процессы в продуктах возникают под действием: <i>(Множественный вариант)</i> а. температуры б. газовой среды в. влажности г. давления
6.	Процесс сорбции происходит при хранении продуктов: <i>(Множественный вариант)</i> а. сахара б. муки в. овощей г. сухарей
7.	Холодный цех по характеру производства относится: <i>(Одиночный вариант)</i> а. заготовочный б. доготовочный в. специализированный г. универсальный
8.	Рецептуры на блюда в Сборнике рецептов даны: <i>(Одиночный вариант)</i> а. в 2-х вариантах б. в 3-х вариантах в. в 4-х вариантах г. произвольно

9.	Нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд с учетом потерь при производстве необходимо учитывать: <i>(Множественный вариант)</i> а. количественном учете б. при лабораторном контроле норм вложения в. при составлении требования в кладовую г. при составлении технико-технологической карты
10.	С французского языка слово «парфе» переводится как: <i>(Множественный вариант)</i> а. прекрасный б. воздушный в. безукоризненный г. замороженный д. пена е. мокрый снег
11.	К желирующим веществам относятся следующие виды сырья: <i>(Множественный вариант)</i> а. пектин б. желатин в. агар-агар г. модифицированный крахмал д. лецитин
12.	Для получения стабильной пены (эспумы) используют следующие виды сырья: <i>(Множественный вариант)</i> а. модифицированный пектин FX 58 б. желатин в. агар-агар г. модифицированный крахмал д. лецитин
13.	В качестве загустителей используют следующие виды сырья: <i>(Множественный вариант)</i> а. модифицированный пектин NH б. альгинат натрия в. карагинан г. модифицированный крахмал д. лецитин
14.	Этот вид пектина является термообратимым: <i>(Одиночный вариант)</i> а. модифицированный пектин NH б. модифицированный пектин FX 58 в. яблочный пектин г. цитрусовый пектин
15.	Наибольшими эмульгирующими свойствами обладает: <i>(Одиночный вариант)</i> а. яичный желток б. яичный белок в. яйцо куриное г. глюкозный сироп
16.	По виду желатин бывает: <i>(Множественный вариант)</i> а. листовой б. порошковый в. гранулированный б. кристаллический

17.	Сила желатина измеряется в: <i>(Одиночный вариант)</i> а. джоулях б. ваттах в. моллях г. блюммах
18.	Существуют следующие виды шоколада: <i>(Множественный вариант)</i> а. белый б. молочный в. темный г. горький д. руби е. пористый
19.	Выберите правильно, какие сложные десерты можно подать как в холодном, так и в горячем виде? <i>(Множественный вариант)</i> А. суфле Б. каши сладкие В. пудинги Г. блюда из яблок Д. гренки Е. компоты Ж. кисель З. желе И. мусс К. самбук Л. крем М. взбитые сливки или сметана Н. мороженые
20.	Выберите правильно, какой легкоусвояемый углевод содержится в сладких блюдах? <i>(Одиночный вариант)</i> А. крахмал Б. сахар В. альгинат натрия Г. тригопелин
21.	Выберите правильно, какой документ необходимо разрабатывать на предприятии общественного питания при вводе в производство нового блюда? <i>(Множественный вариант)</i> А. ТТК Б. удостоверение качества В. ТК Г. Акт контрольной проработки
22.	Выберите правильно, какие желирующие вещества относятся к продуктам животного происхождения? <i>(Множественный вариант)</i> А. крахмал Б. агароид В. желатин Г. пектин

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	
23.	Для приготовления однородной эмульсии необходимо соблюдать следующие правила: <i>(Множественный вариант)</i> а. рецептурные компоненты должны быть одной температуры б. соблюдение баланса жира и воды в. температура рецептурных компонентов должна быть различной г. наличие эмульгирующего вещества является обязательным
24.	К эмульсиям можно отнести: <i>(Множественный вариант)</i> а. молоко б. ганаш в. крем г. сироп
25.	Для экстракции (ароматизации) сливок используют следующие виды сырья: <i>(Множественный вариант)</i> а. цедру цитрусовых б. чай Эрл Грей в. сено г. кофе д. желатин
26.	Компоненты, входящие в состав итальянского десерта тирамису: <i>(Множественный вариант)</i> а. сыр «Пармезан» б. сахар-песок в. печенье савоярди г. сыр «Маскарпоне» д. сыр «Эдам» е. кофе ж. куриные яйца з. листовой желатин и. какао-порошок к. бренди
27.	Для сферификации соусов на основе молочных продуктов используют: <i>(Одиночный вариант)</i> а. яблочный пектин б. цитрусовый пектин в. тримоллин г. альгинат натрия
28.	С целью предотвращения образования кристаллов льда в рецептуру. при приготовлении замороженных полуфабрикатов и десертов, вводят: <i>(Множественный вариант)</i> а. желатин б. пектин в. тримоллин (инвертный сахар) г. глюкозный сироп
29.	Во фруктовые салаты крупные плоды нарезают: <i>(Множественный вариант)</i> а. средними кубиками б. соломкой в. мелким кубиком

	г. целыми			
30.	Укажите последовательность технологических операций приготовления классической панакоты. Запишите в таблицу цифры выбранных ответов.			
	№	Процессы приготовления	Последовательность процессов	
	1	декорирование соусом	4	
	2	застывание при температуре °С 5-6 часов	5	
	3	Распускание желатина в □ливках	3	
	4	заливание желатина водой, набухание	2	
	5	смешивание сливок и сахара с последующим нагреванием	1	
31.	Установите соответствие методу названием и предложенными вариантами. Запишите в таблицу цифры выбранных ответов.			
		Название	Ответ	Варианты
	1	Керамические или фарфоровые порционные формочки	Г.	А. Тюиль
	2	Процесс окисления сахаров при нагревании с целью получения особого □куса и цвета	Д.	Б. Айсинг
	3	Сахарно-белковая рисовая масса	А.	В. Этилен
	4	Миниатюрные овальные апельсины размером от 3 до 5 см в дл□ну, кото ые употребляют □месте с кожицей	Е.	Г. Рамекины
	5	Как называется га , являющийся гормоном рас□ений	В.	Д. Карамелизация
				Е. Кумкваты
32.	Установите соответствие причин возможных дефектов. Запишите в таблицу цифры выбранных ответов.			
	Дес□рт/отделочны й пол фабрикат	Дефект	Ответ	Варианты ответов
	Чизкейк	Начинка при выпечке растеклась	2	1. Не смазана поверхность маслом
	Айсинг	При нанесении узоров расплывается	3	2. Интенсивное взбивание
	Карамельная сетка	Не отстает от поверхности металлической формы	1	3. Слабая консистенция
33.	Плоды размягчаются при приготовлении десертов за счет процесса: (Одиночный вариант) а. гидролиз сахарозы; б. переход протопектина в пектин; в. клейстеризация крахмала; г. нет правильного ответа			
34.	Определите температуру подачи холодных десертов: (Одиночный вариант) а. 4-6°С б 10-14°С в. 16-18°С Г. нет правильного ответа			
35.	Определите перечень продуктов, используемых для приготовления самбука: (Одиночный вариант) а. желатин, белки яиц, фрукты, сахар			

	б. желатин, фрукты, сахар в. крахмал, фрукты, сахар г. сахар, крахмал
36.	Определите условия и сроки хранения желе: <i>(Одиночный вариант)</i> а. при t 4°C до 12 часов б. при t - 4°C до 12 часов в. при t 4°C до 24 часов г. при t - 4°C до 24 часов
37.	Мороженое «Сюрприз» с производства подают в: <i>(Одиночный вариант)</i> а. в десертной тарелке; б. в креманке; в. в овальном мельхиоровом блюде; г. нет правильного ответа
38.	Дополнительную стабильность муссов можно придать при помощи добавления в рецептуру следующих видов сырья: <i>(Множественный вариант)</i> а. различные виды шоколада б. сливочный или творожный сыр в. фруктовое пюре г. инвертный сахар
39.	Если необходимо приготовить с мусс с фруктово-ягодным пюре, то его необходимо обязательно приготовить с использованием: <i>(Множественный вариант)</i> а. крема англес б. большого количества сахара в. итальянской меренги г. пат-а-бом
40.	При приготовлении крема «Англес» желтки с молоком уваривают до температуры: <i>(Множественный вариант)</i> а. 100°C б. 40°C в. 65°C г. 82°C
41.	Конфи: <i>(Одиночный вариант)</i> а. взбитые фрукты и ягоды с добавлением сливочного масла или белков. б. проваренные апельсины с добавлением корицы и сока лимона. в. молочный сироп 3:1 с добавлением ягод и фруктов. г. фруктово-ягодное пюре уваренное с сахаром, с добавлением желирующего агента – желатина.
42.	Компоте: <i>(Одиночный вариант)</i> а. фрукты или ягоды порезанные кубиками, проваренные сиропе или фруктово-ягодном пюре, с добавлением желирующих компонентов. б. взбитые фрукты и ягоды с добавлением сливочного масла или белков. в. проваренные апельсины с добавлением корицы и сока лимона. г. молочный сироп 3:1 с добавлением ягод и фруктов.
43.	Для стабилизации конфи и компоте используют: <i>(Множественный вариант)</i> а. пектин б. желатин в. агар г. яичные белки.
44.	Зеркальный блеск глазури обусловлен наличием в ней следующих компонентов: <i>(Множественный вариант)</i> а. желатина

	б. глюкозного сиропа в. шоколада г. молочных продуктов
45.	Рабочая температура зеркальной глазури зависит от рецептуры и чаще всего бывает в пределах: <i>(Одиночный вариант)</i> а. 45-50°C б. 28-37°C в. 18-20°C г. 0-4°C
46.	Зеркальную глазурь, непременно, наносят на: <i>(Одиночный вариант)</i> а. замороженные изделия б. охлажденные изделия в. изделия комнатной температуры г. на любые из вышеперечисленных
47.	В состав шоколадного велюра входят следующие компоненты: <i>(Множественный вариант)</i> а. какао-масло б. шоколад в. красители г. глюкозный сироп
48.	Рабочая температура для темного и горького шоколада: <i>(Одиночный вариант)</i> а. 45-50°C б. 31-32°C в. 28-30°C г. 18-20°C
49.	Темперированием шоколада является: <i>(Одиночный вариант)</i> а. охлаждение шоколада б. растапливание шоколада в. процесс последовательного нагревания/охлаждения до определенных температур. Благодаря этому масло какао затвердевает в определенной кристаллической структуре, которая сохраняет блеск и текстуру в течение длительного времени г. изготовление декоративных изделий
50.	К месильно-перемешивающему оборудованию не относят: <i>(Одиночный вариант)</i> а. фаршемешалка б. тестомесильная машина в. взбивальная машин г. куттер
51.	Технология парообразования «пар образуется в парогенераторе» <i>(Одиночный вариант)</i> а. инъекционная б. бойлерная в. конвекционная г. нет правильного ответа.
52.	Механизм технологической машины- это: <i>(Одиночный вариант)</i> а. это совокупность подвижно соединенных тел или звеньев, которые совершают возвратно-поступательные движения б. это последовательность звеньев, которые под действием приложенных сил выполняют определенные целесообразные движения в. это совокупность подвижно соединенных тел или звеньев, которые под действием приложенных сил выполняют определенные целесообразные движения

	г. нет правильного ответа																										
53.	К коревым пряностям относят: <i>(Одиночный вариант)</i> а. анис б. бадьян в. корица г. кардомон																										
54.	При помощи какого оборудования глубоко замороженные продукты подвергаются гомогенизации без предварительной дефростации <i>(Одиночный вариант)</i> а. кутер б. блендер в. фаршемешалка г. пакоджет																										
55.	В этих типах машин база для мороженого, джелато, сорбета или шербета одновременно замораживается и взбивается <i>(Одиночный вариант)</i> а. кутер б. блендер в. батч-фризер г. пакоджет																										
56.	Кашу Гурьевскую подают в: <i>(Одиночный вариант)</i> а. порционной сковороде б. десертной тарелке в. глубокой столовой тарелке г. нет правильного ответа																										
57.	Определите, отличие приготовления самбуков от муссов: <i>(Одиночный вариант)</i> а. использование яблочного пюре, взбитых белков б. использование желатина в. использование модифицированного крахмала г. не имеет значения																										
58.	Установите соответствие. Запишите в таблицу буквы выбранных ответов. <table border="1" data-bbox="295 1220 1481 1892"> <thead> <tr> <th>№</th><th>Наименование</th><th>Определение наименования</th><th>Варианты соответствия</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td><td>Парфе</td><td>А. Замороженный десерт, приготовленный из сахарного сиропа и фруктового сока или пюре. Вместо фруктового наполнителя возможно также использование шампанского или вина</td><td>В</td></tr> <tr> <td>2</td><td>Семифредо</td><td>Б. Напиток в восточных странах, который готовится из шиповника, кизила, розы и различных ☐ специй с добавлением льда</td><td>Г</td></tr> <tr> <td>3</td><td>Граните</td><td>В. Десерт из взбитых и хорошо замороженных сливок с различными ☐ и д ☐ полнениями</td><td>Д</td></tr> <tr> <td>4</td><td>Шербет</td><td>Г. Мороженое с различным наполнителем: орехами, фруктами, ягодами, шоколадом. В его состав входят сыры ☐ яйца и сливк ☐ большой жирности</td><td>Б</td></tr> <tr> <td>5</td><td>С рбе</td><td>Д. Сицилийский десерт на основе фруктовых соков или пюре, рыхлой консистенцией мокрого снега</td><td>А</td></tr> </tbody> </table>			№	Наименование	Определение наименования	Варианты соответствия	1	Парфе	А. Замороженный десерт, приготовленный из сахарного сиропа и фруктового сока или пюре. Вместо фруктового наполнителя возможно также использование шампанского или вина	В	2	Семифредо	Б. Напиток в восточных странах, который готовится из шиповника, кизила, розы и различных ☐ специй с добавлением льда	Г	3	Граните	В. Десерт из взбитых и хорошо замороженных сливок с различными ☐ и д ☐ полнениями	Д	4	Шербет	Г. Мороженое с различным наполнителем: орехами, фруктами, ягодами, шоколадом. В его состав входят сыры ☐ яйца и сливк ☐ большой жирности	Б	5	С рбе	Д. Сицилийский десерт на основе фруктовых соков или пюре, рыхлой консистенцией мокрого снега	А
№	Наименование	Определение наименования	Варианты соответствия																								
1	Парфе	А. Замороженный десерт, приготовленный из сахарного сиропа и фруктового сока или пюре. Вместо фруктового наполнителя возможно также использование шампанского или вина	В																								
2	Семифредо	Б. Напиток в восточных странах, который готовится из шиповника, кизила, розы и различных ☐ специй с добавлением льда	Г																								
3	Граните	В. Десерт из взбитых и хорошо замороженных сливок с различными ☐ и д ☐ полнениями	Д																								
4	Шербет	Г. Мороженое с различным наполнителем: орехами, фруктами, ягодами, шоколадом. В его состав входят сыры ☐ яйца и сливк ☐ большой жирности	Б																								
5	С рбе	Д. Сицилийский десерт на основе фруктовых соков или пюре, рыхлой консистенцией мокрого снега	А																								
59.	Установите соответствие меду видами тестов и способами их приготовления Запишите в таблицу буквы выбранных ответов <table border="1" data-bbox="295 1966 1481 2040"> <thead> <tr> <th>№</th><th>Наименование</th><th>Опр ☐ деление наименова ия</th><th>Варианты соответствия</th></tr> </thead> <tbody> </tbody> </table>			№	Наименование	Опр ☐ деление наименова ия	Варианты соответствия																				
№	Наименование	Опр ☐ деление наименова ия	Варианты соответствия																								

	1	Тулип	А. Десерт из блинчатого теста, испеченного вместе с фруктами	А
	2	Фило	Б. Тесто для профитролей, шу, эклеров	Д
	3	Тюиль	В. Пресное, очень тоненькое, вытяжное тесто	Г
	4	Эпл пай	Г. Миндальные печенье небольшого размера	Б
	5	Штрудель	Д. Тесто, составными частями которого являются белок, сахарная пудра, пшеничная мука и сливочное масло в одинаковых количествах	Ж
	6	Заварное	Е. Разновидность пирогов из тонкого теста в виде рулетов с начинками в немецкоязычных саранах	Б
		К афутис	Ж. Пирог, особенностью которого, является соотношение количества яблок и теста, теста мало, яблок - очень много	В
60.	К замороженным десертам относятся: (Одиночный вариант) а. парфе б. суфле в. бланманже г. гурьевская каша			
61.	Определите температуру подачи горячих десертов: (Одиночный вариант) а. 60 – 70°C б. 50 – 55°C в. 80- 85°C г. нет правильного ответа			
62.	Определите десерт «Фруктовый салат со взбитыми сливками», оформляют сметаной жирностью: (Одиночный вариант) а. 10%-15% б. 20%-25% в. 30%-35% г. не имеет значения			
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента				
1.	Температура подачи соков, холодных напитков: (Одиночный вариант) а. 8-12°C б. 16-18°C в. 6-8°C г. нет правильного ответа			
2.	Для приготовления чайных напитков растительное сырье предварительно подвергают: (Одиночный вариант) а. ферментации б. нарезке в. варке г. трансформации			
3.	Какие виды чайных трав не имеет смысла ферментировать: (Множественный вариант) а. пряно-вкусовые травы б. растения с соцветиями и цветами в. не имеющие выраженного вкуса и аромата г. все вышеперечисленные			
4.	Для подачи тропических коктейлей используют бокал: (Одиночный вариант) а.Харрикейн			

	б.Шампань флюте в.Мадерная рюмка г. Рокс
5.	Коктейли, употребляемые перед едой: <i>(Одиночный вариант)</i> а. микс; б. аперитивы; в. диджестивы; г. шот
6.	Температура напитков при отпуске должна соответствовать: 1) кофе а) 65 – 70°C 2) чай б) 7 – 14°C 3) коктейль в) 65°C 4) соки г) 14°C 1-в; 2-а; 3-б; 4-г
7.	Сорт кофейных зёрен, содержащий больше кофеина <i>(Одиночный вариант)</i> а. Арабика б. Робуста в. Либерика г. Одинаковое содержание во всех сортах
8.	Бариста – это ... <i>(Одиночный вариант)</i> а. вид кофейного напитка б. посуда для приготовления кофе в. специалист по приготовлению кофе г. аппарат для обжарки зерен
9.	Кофейное дерево, из плодов которого получают кофейные зерна сорта Арабика: <i>(Одиночный вариант)</i> а. Кофе арабийский б. Кофе конголезский в. Эксельса г. Теоброма какао
10.	Джезве — это ... <i>(Одиночный вариант)</i> а. название кофейного напитка б. сорт кофе в. турка для приготовления кофе г. вид зерна
11.	Итальянский метод питчинг — это ... <i>(Одиночный вариант)</i> а. классический способ украшения кофейных напитков при помощи фигурного вливания молочной пенки б. способ определить бракованные зёрна, которые не отличаются по цвету в. один из способов приготовления эспresso
12.	Каким напитком по температуре является фраппучино? <i>(Одиночный вариант)</i> а. очень горячим б. средне теплым в. холодным г. все ответы верны
13.	Что влияет на образование крема: <i>(Множественный вариант)</i> а. способ обработки б. экстракция в. свежесть обжарки г. температура приготовления
14.	Классический объём капучино: <i>(Одиночный вариант)</i>

	а. 120-150 мл. б. 150-180 мл. в. 200-220 мл. г. 250-280 мл.																																				
15.	Установите соответствие между видами тестов и способами их приготовления Запишите в таблицу буквы выбранных ответов <table><tr><th>№</th><th>Напиток</th><th>Вариант ответа</th><th>Определение наименования</th></tr><tr><td>1</td><td>Коктейль «Пина колада»</td><td>В</td><td>А. Классический горячий кофе, приготовленный с использованием давления через мелко помо́тый кофе</td></tr><tr><td>2</td><td>Капучино</td><td>З</td><td>Б. Освежающий напиток на основе рома, свежих листьев мяты, сахара, лимона и газированной воды.</td></tr><tr><td>3</td><td>Фраппучино</td><td>Е</td><td>В. Безалкогольный коктейль на основе ананасового сока, кокосового молока, рома и льда.</td></tr><tr><td>4</td><td>Лимонад с базиликом</td><td>Ж</td><td>Г. Холодный кофе н основе эспрессо и молока, подаваемый со льдом.</td></tr><tr><td>5</td><td>Эспрессо</td><td>А</td><td>Д. Горячий напиток на основе красного вина с добавлением пряных компонентов и фруктов.</td></tr><tr><td>6</td><td>Глинтвейн</td><td>Д</td><td>Е. Кофейный напиток, приготовленный на основе эспрессо и молока, с добавление взбитых сли ок.</td></tr><tr><td>7</td><td>Айс латте</td><td>Г</td><td>Ж. Освежающий лимонад, в который добавляют свежие листья базилика для аромата.</td></tr><tr><td>8</td><td>Мохито</td><td>Б</td><td>З. Кофейный напиток, приготовленный со льдом и сладким сиропом, часто украшенный взбитыми сливками.</td></tr></table>	№	Напиток	Вариант ответа	Определение наименования	1	Коктейль «Пина колада»	В	А. Классический горячий кофе, приготовленный с использованием давления через мелко помо́тый кофе	2	Капучино	З	Б. Освежающий напиток на основе рома, свежих листьев мяты, сахара, лимона и газированной воды.	3	Фраппучино	Е	В. Безалкогольный коктейль на основе ананасового сока, кокосового молока, рома и льда.	4	Лимонад с базиликом	Ж	Г. Холодный кофе н основе эспрессо и молока, подаваемый со льдом.	5	Эспрессо	А	Д. Горячий напиток на основе красного вина с добавлением пряных компонентов и фруктов.	6	Глинтвейн	Д	Е. Кофейный напиток, приготовленный на основе эспрессо и молока, с добавление взбитых сли ок.	7	Айс латте	Г	Ж. Освежающий лимонад, в который добавляют свежие листья базилика для аромата.	8	Мохито	Б	З. Кофейный напиток, приготовленный со льдом и сладким сиропом, часто украшенный взбитыми сливками.
№	Напиток	Вариант ответа	Определение наименования																																		
1	Коктейль «Пина колада»	В	А. Классический горячий кофе, приготовленный с использованием давления через мелко помо́тый кофе																																		
2	Капучино	З	Б. Освежающий напиток на основе рома, свежих листьев мяты, сахара, лимона и газированной воды.																																		
3	Фраппучино	Е	В. Безалкогольный коктейль на основе ананасового сока, кокосового молока, рома и льда.																																		
4	Лимонад с базиликом	Ж	Г. Холодный кофе н основе эспрессо и молока, подаваемый со льдом.																																		
5	Эспрессо	А	Д. Горячий напиток на основе красного вина с добавлением пряных компонентов и фруктов.																																		
6	Глинтвейн	Д	Е. Кофейный напиток, приготовленный на основе эспрессо и молока, с добавление взбитых сли ок.																																		
7	Айс латте	Г	Ж. Освежающий лимонад, в который добавляют свежие листья базилика для аромата.																																		
8	Мохито	Б	З. Кофейный напиток, приготовленный со льдом и сладким сиропом, часто украшенный взбитыми сливками.																																		
16.	Укажите правильно, сколько времени необходимо для заваривания чая? <i>(Одиночный вариант)</i> А. 10 – 15 минут Б. 7 – 10 минут В. 10 – 12 секунд Г. 5 – 10 минут																																				
17.	Укажите правильно, при какой температуре подают горячие напитки? <i>(Одиночный вариант)</i> А. $t=+75^{\circ}\text{C}$. Б. $t=+65^{\circ}\text{C}$. В. $t=+80^{\circ}\text{C}$. Г. $t=+90^{\circ}\text{C}$.																																				
18.	Укажите правильно, какими способами подаются горячие напитки на шведском столе? <i>(Одиночный вариант)</i> А. буфетные аппараты для подогрева воды, машины для фильтрованного кофе и горячей воды для чая, а также кофеварки. Б. устанавливается специальный мармит, в котором можно подавать кофе, чай или шоколад. Для поддержания жидкости в горячем состоянии используется спиртовая горелка. С помощью удобных ручек ёмкость легко переносить для пополнения. В. напитки располагаются на отдельном столе недалеко от входа, и подаются разлитыми в бокалы, фужеры, стаканы Г. все варианты верны																																				

II. Решение расчётных и ситуационных задач

2.1. Условия выполнения задач

Количество расчетных заданий для экзаменуемого – 1

Время выполнения задания: 10 минут

Оборудование: чистый бланк технологической карточки, ручка, калькулятор

Литература для учащегося:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - 18-е изд., испр. и доп. - СПб. : «Лавелин Я.С.», 2016.

2.2. Расчётные задачи

Задача 1

Определить, сколько порций шарлотки с яблоками выходом 170 г можно приготовить при наличии 5 л молока (рецептура 694).

Задача 2

Определить, сколько порций желе из лимонov выходом 100 г можно приготовить при наличии 0,45 кг желатина (рецептура 442).

Задача 3

Определить, сколько потребуется молока для приготовления 50 порций суфле ванильного. Натуральное молоко заменить сгущенным с сахаром (рецептура 686).

Задача 4

Определить, сколько потребуется молока для приготовления 50 порций киселя с молоком выходом 200 г. Натуральное молоко заменить сгущенным с сахаром.

Задача 5

Определите, сколько порций яблок, фаршированных рисом и орехами выходом 220 г можно приготовить при наличии 18 кг яблок, по 1 колонке (рецептура 690).

Задача 6

Выписать продукты для приготовления 200 порций мусса клюквенного по второй колонке Сборника рецептов № 660, если выход одной порции - 150 граммов.

Задача 7

Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 50 порций яблок в тесте жаренных, по 1 колонке (рецептура 692).

Задача 8

Определите, сколько и каких продуктов потребуется для приготовления 70 порций крема ванильного из сметаны, если масса 1 порции 125 г, по 1 колонке (рецептура 684).

Задача 9

Определите, сколько потребуется сухофруктов для приготовления 45 порций компота из смеси сухофруктов, по 1 колонке (рецептура 644).

Задача 10

Сколько порций крема ванильного из сметаны можно приготовить из 10 кг сметаны, если выход одной порции 150 г? (рецептура 684).

2.3. Критерии оценивания задания

- обращение в ходе задания к информационным источникам;
- правильность произведения расчетов;
- рациональное распределение времени на выполнение задания.

Решение задач включает применение теоретического материала по составлению технологической карточки, расчета продуктов, необходимого на заданное количество блюд, технологии приготовления блюда, качественной оценки; расчет количества отходов при обработке овощей, что целостно отражает объем проверяемых знаний и умений по профессиональному модулю.

Оценка **«отлично»** ставится, если: обучающийся свободно, с глубоким знанием теоретического материала, правильно, последовательно и полно решает задачу. Самостоятельно работает со сборником рецептов, правильно отбирая материал для расчетов. Рационально распределяет время на выполнение задания.

Оценка **«хорошо»** ставится, если: обучающийся допустил небольшие неточности в решении задачи: использовал не все данные, необходимые для решения задачи, но с заданием справился самостоятельно, рационально распределяя время.

Оценка **«удовлетворительно»** ставится, если: обучающийся недостаточно правильно, с существенными ошибками, с затруднениями, но все же смог решить подобную задачу, использовал не все данные, необходимые для решения задачи, использовал данные другой рецептуры, допустил ошибки в математических расчетах, не уложился в нормативы времени.

Оценка **«неудовлетворительно»** ставится, если: обучающийся не справился с задачей.

2.4. Эталоны ответов

Задача 1

Определить, сколько порций шарлотки с яблоками выходом 170 г можно приготовить при наличии 5 л молока (рецептура 694).

1. Находим количество молока, необходимое для приготовления 1000 г готовой шарлотки, по рецептуре № 694: 150 мл; переводим в кг: 0,15 л.
2. Определяем количество готовой шарлотки, из имеющихся 5 л молока: $5 : 0,15 = 33,3$ кг.
3. Определяем количество порций выходом 170 г (т.е. 0,17 кг) из имеющегося количества желатина: $33,3 : 0,17 = 195$ (порций).

Ответ: из 5 л молока можно приготовить 195 порций шарлотки массой 170 г.

Задача 2

Определить, сколько порций желе из лимонов выходом 100 г можно приготовить при наличии 0,45 кг желатина (рецептура 658).

Находим количество желатина, необходимое для приготовления 1000 г готового желе, по рецептуре № 658: 30 г; переводим в кг: 0,03 кг.

Определяем количество готового желе из имеющегося 0,45 кг желатина: $0,45 : 0,03 = 15$ кг.

Определяем количество порций готового желе выходом 100 г. (т.е. 0,1 кг) из имеющегося количества желатина: $15 : 0,1 = 150$ (порций).

Ответ: из 0,45 кг желатина можно приготовить 150 порций желе массой 100 г каждая.

Задача 3

Определить, сколько потребуется молока для приготовления 50 порций суфле ванильного. Натуральное молоко заменить сгущенным с сахаром (рецептура 686).

1. Находим количество молока на 1 порцию суфле по рецептуре № 686: 40 мл; переводим в литры: 0,04 л.
 2. Рассчитываем потребное количество молока на 50 порций: $0,04 \times 50 = 2$ л.
 3. Находим эквивалент замены 1 л натурального молока сгущенным по таблице «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд»: 0,38 (с уменьшением закладки в рецептуре сахара на 0,17 кг).
 4. Определяем необходимое количество сгущенного молока на 50 порций суфле, кг: $2 \cdot 0,38 = 0,76$ кг.
 5. Находим количество сахара на 1 порцию суфле: $40\text{г} = 0,04\text{кг}$.
 6. Определяем количество сахара на 50 порций: $0,04 \times 50 = 2$ кг.
 7. Определяем величину уменьшения нормы закладки сахара в связи с заменой молока цельного молоком сгущенным с сахаром: $0,76 \times 0,17 = 0,13$ кг.
- Рассчитываем требуемое количество сахара: $2 - 0,13 = 1,87$ кг.
- Ответ:** для приготовления 50 порций суфле потребуется 2 л цельного молока или 0,76 кг сгущенного молока с сахаром с закладкой сахара 1,87 кг.

Задача 4

Определить, сколько потребуется молока для приготовления 50 порций киселя с молоком выходом 200 г. Натуральное молоко заменить сгущенным с сахаром (рецептура 652).

1. Находим количество молока на 1000 мл киселя с молоком по рецептуре № 652: 700 мл; переводим в литры: 0,7 л.
 2. Определяем количество порций выходом 200 мл, которое можно приготовить из 1000 мл молока: $1000:200 = 5$ (порций).
 - Определяем количество молока на 1 порцию: $0,7 : 5 = 0,14$ л.
 3. Рассчитываем потребное количество молока на 50 порций: $0,14 \cdot 50 = 7$ л.
- Находим эквивалент замены 1 л натурального молока сгущенным по таблице «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд»: 0,38 (с уменьшением закладки в рецептуре сахара на 0,17 кг).
- Определяем необходимое количество сгущенного молока на 50 порций киселя с молоком, кг: $7 \cdot 0,38 = 2,66$ кг.
- Находим количество сахара на 5 порций (1000 мл) по рецептуре № 652: 80 г; переводим в кг: 0,08 кг.
- Определяем количество сахара на 1 порцию: $0,08:5 = 0,016$ кг.
- Определяем количество сахара на 50 порций: $0,016 \times 50 = 0,8$ кг.
- Определяем величину уменьшения нормы закладки сахара в связи с заменой молока цельного молоком сгущенным с сахаром: $2,66 \times 0,17 = 0,45$ кг.
- Рассчитываем требуемое количество сахара: $0,8 - 0,45 = 0,35$ кг.
- Ответ:** для приготовления 50 порций киселя с молоком потребуется 7 л цельного молока или 2,66 кг сгущенного молока с сахаром с закладкой сахара 0,35 кг.

Задача 5

Определите, сколько порций яблок, фаршированных рисом и орехами выходом 220 г можно приготовить при наличии 18 кг яблок, по 1 колонке (рецептура 690).

1. 18 кг переведем в граммы (1000 г).
2. $18000 \text{ г} : 19 \text{ г} = 947$

Ответ: 947 порций.

Задача 6

Выписать продукты для приготовления 200 порций мусса клюквенного по второй колонке Сборника рецептов № 660, если выход одной порции - 150 граммов.

Определяем массу 200 порций готового мусса клюквенного $150 \text{ г} \times 200 = 30 \text{ кг}$. Рецепт № 963-П.

№ п/п	Наименование продуктов	Масса брутто на 1 кг (в граммах)	Масса нетто на 1 кг (в граммах)	Масса брутто на 30 кг (в кг)
1.	Клюква	211	200	6,33
2.	Сахар	160	160	4,8
3.	Желатин	27	27	0,81
4.	Вода	740	740	22,200

Задача 7

Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 50 порций яблок в тесте жаренных, по 1 колонке (рецептура 692).

Ответ:

№ п.п.	Наименование сырья	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
		1-порция		50 порций	
1.	Яблоки	100	70	5000	3500
2.	Сахар	3	3	150	150
3.	Мука пшеничная	20	20	1000	1000
4.	Яйца	1/2 шт.	20	25 шт	1000
5.	Молоко	20	20	1000	1000
6.	Сметана	5	5	250	250
7.	Сахар	3	3	150	150
8.	Соль	0,2	0,2	10	10
9.	Кулинарный жир	10	10	500	500
	Масса яблок жареных	—	130	---	6500
10.	Рафинадная пудра	5	5	250	250
11.	Соус №№ 680, 622	—	40	---	2000
	Выход:	—	175	---	175

Задача 8

Определите, сколько и каких продуктов потребуется для приготовления 70 порций крема ванильного из сметаны, если масса 1 порции 125 г, по 1 колонке (рецептура 684).

Ответ:

№ п.п.	Наименование сырья	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
		1-порция		1-порция		70 -порций	
1.	Сметана (36%-ной жирности)	400	400	50	50	3500	3500
2.	Сахар	200	200	25	25	1750	1750
3.	Молоко	316	300	39,5	39,5	2765	2765
4.	Яйца	2шт.	80	1/4шт	10	17 1/2шт	700
5.	Желатин	20	20	2,5	2,5	175	175

6.	<u>Ванилин</u>	0,15	0,15	0,02	0,02	1,4	1,4
7.	Вода (для желатина)	160	160	20	20	1400	1400
	Выход:	—	1000	---	125	---	125

Задача 9

Определите, сколько потребуется сухофруктов для приготовления 45 порций компота из смеси сухофруктов, по 1 колонке (рецептура 644).

Ответ:

№ п.п.	Наименование сырья	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
				на 1-порцию		на 45 порций	
1.	Яблоки, груши, курага, чернослив, <u>урюк</u> , <u>изюм</u> и др.	125	<u>310*</u>	25	62	1125	2790
2.	<u>Сахар</u>	100	100	20	20	900	900
3.	<u>Кислота лимонная</u>	1	1	0,2	0,2	9	9
4.	Вода	960	960	192	192	8640	8640
	Выход:	—	1000	---	200	---	200

Задача 10

Сколько порций крема ванильного из сметаны можно приготовить из 10 кг сметаны, если выход одной порции 150 г? (рецептура 684).

На 1 кг желе необходимо 30 г желатина

на X желе необходимо 600 г желатина

$X = 600 \text{ г} \times 1 \text{ кг} / 30 = 20 \text{ кг желе}$

Ответ: 20 кг желе

2.5. Решение ситуационных задач

Условия решения ситуационных задач

Количество ситуационных задач для экзаменуемого – 1

Время выполнения задания: 10 минут

Оборудование: чистый бланк, ручка.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание. Оцените предложенную производственную ситуацию. Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Решение задач включает применение теоретического материала и отражает объем проверяемых знаний и умений по профессиональному модулю.

Ситуационная задача № 1

Вам предстоит приготовить компот из свежих яблок. Какие условия вы будете соблюдать при варке? Что произойдет при несоблюдении этих условий? Ответ обоснуйте.

Ситуационная задача № 2

На предприятие общественного питания поступили фрукты (быстрой заморозки). Вам предстоит использовать их. Как используют фрукты (быстрой заморозки)?

Ситуационная задача № 3

Повар готовит блюдо «Желе яблочное»: залил для застывания, а желе не застыло. Исправьте ошибки, допущенные поваром. Ответ обоснуйте. Как вы подадите готовое желе?

Ситуационная задача № 4

Вам предстоит приготовить желе из молока. Назовите ингредиенты данного блюда. Какова технологическая последовательность приготовления готового блюда? Какие дефекты могут возникнуть при несоблюдении технологии приготовления данного блюда?

Ситуационная задача № 5

На раздаче оказались порции мусса клюквенного, края которых неровные, поверхность имеет не ровности. Определите ошибки, допущенные поваром при приготовлении и порционировании блюда. Как правильно подать мусс?

Ситуационная задача № 6

Вам предстоит приготовить самбук абрикосовый. Назовите основу для данного изделия. Какова технологическая последовательность приготовления готового изделия? Какие дефекты могут возникнуть при несоблюдении технологии приготовления данного изделия?

Ситуационная задача № 7

При приготовлении крема ванильного вы не соблюдали нормы закладки продуктов. По какой причине это произошло? Изложите технологическую последовательность приготовления, правила отпуска блюда.

Ситуационная задача № 8

В меню предприятия общественного питания имеется блюдо «Яблоки жареные в тесте». Посетитель не знаком с таким блюдом и просит вас, как повара, готовившего данное блюдо объяснить отличительную особенность данного блюда от яблочного киселя. Что вы ответите посетителю? Постарайтесь убедить его приобрести данное блюдо.

Ситуационная задача № 9

В состав дневного меню школьной столовой включен кисель из клюквы средней густоты. При бракераже блюда, в приготовлении киселя выявлено, что он получился более жидкой консистенции. Определите причины дефекта. Какие Вы меры примете по исправлению дефекта?

Ситуационная задача №10

При проведенном бракераже киселя полужидкой консистенции, повар получил замечания по приготовлению, на поверхности киселя образовалась пленка. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

2.6. Эталоны ответов:

Ситуационная задача № 1

Ответ: Яблоки очищают от кожицы, удаляют сердцевину с семенами, нарезают, отпускают в подкисленную воду (чтобы не потемнели). Яблоки закладывают в кипящий сироп (5-7 мин).

Ситуационная задача № 2

Ответ: Фрукты вынимают из упаковки, оттаивают 10 мин., промывают, оставляют до полного оттаивания, соединяют с заранее приготовленным сиропом, кипятят.

Ситуационная задача № 3

Ответ: Взял желатин меньше нормы, при распускании желатина –кипятил. Не качественный желатин.

Ситуационная задача № 4

Ответ: Желатин, молоко, сахар, ванилин. Желатин замочить, приготовить молочный сироп, ввести желатин и ванилин, процедить. Молоко может подгореть. Взял желатин меньше нормы, при распускании желатина – кипятил. Не качественный желатин.

Ситуационная задача № 5

Ответ: Мусс застыл раньше, чем разлили в формы. Подают в креманках или в тарелках.

Ситуационная задача № 6

Ответ: Желатин, абрикосы, лимонная кислота, яичный белок.

Желатин замочить, подготовить абрикосы, сварить и приготовить пюре из абрикосов. Взбить массу на холоде до увеличения в 2-3 раза, добавить набухший желатин, продолжать взбивать. Массу разлить в формы и поставить на холод. Подают с абрикосовым соусом.

Ситуационная задача № 7

Ответ: Процент жирности сметаны 35%-крем может потечь, неправильно подготовленный желатин (не держит форму).

Подготовить желатин, сметану охладить, молоко вскипятить, яйца растереть с сахаром, развести теплым молоком, проварить на водяной бане. Растопленный желатин процедить. Добавить ванилин. Сметану взбить и влить яично-молочную смесь, перемешать. Разлить в формы, охладить. Отпускают в креманках.

Ситуационная задача № 8

Ответ: При приготовлении яблок в тесте - готовится тесто «Кляр» (жарится в большом количестве жира).

Кисель это желеобразное блюдо, консистенция от густой до жидкой.

Ситуационная задача № 9

Ответ: Жидкая консистенция киселя может возникнуть из - за:

- некачественного крахмала; норма жидкости для киселя была превышена; кисель перекипел. Исправить дефект можно добавив в кисель дополнительное количество подготовленного крахмала.

Ситуационная задача №10

Ответ: Поверхность киселя посыпают сахарным песком, который благодаря гигроскопичности, препятствует испарению влаги, что предотвращает образованию поверхностной пленки.

2.7. Критерии оценивания ситуационных заданий

На 5 (отлично) оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно решает ситуационную задачу. Самостоятельно решает вопрос по данной ситуации.

На 4 (хорошо) выставляется, если обучающийся допустил небольшие погрешности в решении ситуационной задачи.

На 3 (удовлетворительно) выставляется, если обучающийся недостаточно правильно, с существенными ошибками, с затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную задачу на практике.

На 2 (неудовлетворительно) выставляется, если обучающийся не справился с задачей.

III. Практические задания

3.1. Условия выполнения практических заданий

Количество заданий для экзаменуемого – 1

Время выполнения задания – 120 минут

Оборудование: тепловое, механическое, холодильное, вспомогательное, весовое оборудование.

Инструменты, посуда и инвентарь: функциональные емкости, поварские ножи, ножницы, щипцы, spatulas, силиконовые формы, венчики, разделочные доски, пищевая пленка, контейнеры для упаковки и хранения полуфабрикатов.

3.2. Практическое задание в формате демонстрационного экзамена:

Приготовить 10 штук пирожного Шу с кракелином, заварным кремом и фруктово - ягодной начинкой:

- обязательный компонент кракелин;
- заварной крем на выбор участника;
- вид фруктово - ягодной начинки определяется в подготовительный день;
- декоративный элемент из изомальта (карамели) или шоколада;

Особенности подачи:

- количество пирожных 10 шт. подаются на двух тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30 – 32 см по 5 штук на каждой.
- масса одного пирожного 45 грамм (погрешность 5 грамм);
- температура подачи блюда 1-14°C;
- сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи

Организовать рабочее место с подбором посуды, инвентаря, оборудования для приготовления разработанного десерта, приготовить разработанный десерт в количестве трех порций и презентовать.

3.3. Оценочные листы

Оценочные листы представлены в Приложении 2.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Харченко, Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для СПО/ Н. Э. Харченко.- 9-е изд., стер. – Москва : Академия, 2016. – 510 с. : табл. – (Профессиональное образование).
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. – 16-е изд., испр. и доп. – Санкт -Петербург.: Профи, 2013. – 776 с.
3. Бурчакова И.Ю.. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента : учебник. – Москва : Академия, 2023г.
4. Синицына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник для СПО / А. В. Синицына, Е. И. Соколова. – 4-е изд., стер. – Москва : Академия, 2022. – 304 с. : ил., табл. – (Профессиональное образование).

4.2.2. Основные электронные издания

1. О защите прав потребителей: Федеральный закон от 07.02.1992 N 2300-1 : в ред. Федеральных законов от 23.11.2009 N 261-ФЗ // – КонсультантПлюс : [сайт]. - URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/
2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 N 52-ФЗ (последняя редакция) // – КонсультантПлюс : [сайт]. - URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481/
3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 N 29-ФЗ (последняя редакция) // – КонсультантПлюс : [сайт]. - URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/
4. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/902320560>
5. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/902299529>
6. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки» // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/902320347>
7. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/902352823>
8. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200007424>
9. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200116601>
10. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103455>
11. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения// – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103471>

12. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200111506>
13. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107326>
14. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103472>
15. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>
16. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103474>
17. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200093467>
18. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200127184>
19. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21.05.2003 г.) // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/901864836?marker=6520IM>
20. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». (в ред. Дополнения N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 20.08.2002 N 27. Утв. Главным государственным санитарным врачом 06.11.2001 г.) // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/901806306>
21. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» // – КонсорциумКодекс : [сайт]. - URL: <https://docs.cntd.ru/document/566276706>
22. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2022. — 414 с. — (Профессиональное образование).- Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. - URL: <https://biblio-online.ru>
23. Васюкова, А. Т., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва : КноРус, 2023. — 182 с. — ISBN 978-5-406-11577-0. — URL: <https://book.ru/book/949430>
24. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513930>
25. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-

534-07919-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513899>

26. Широкова, Л.О., Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учебно-практическое пособие / Л.О. Широкова, А.В. Широков. — Москва : Русайнс, 2022. — 121 с. — Текст : электронный // ЭБС book.ru [сайт]. - URL:<https://book.ru/book/944762>

27. Данильченко, С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / С. А. А. Данильченко С.А., Саенко О.Е. — Москва : КноРус, 2020. — 215 с. — (Среднее профессиональное образование). — Текст : электронный // ЭБС book.ru [сайт]. - URL: <https://book.ru>

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Организация: АУ «Сургутский политехнический колледж»

Предприятие: Структурное подразделение - 3

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование: «**ПИРОЖНОЕ «ШУ»**», *рецептура*: интернет источник <https://bibliotekabf.>

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или готового изделия (г)	Вес нетто на 3 порции (г)	Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
Конфи				80		Конфи Из ягод приготовить пюре, протереть. Смешать с 25 гр. сахара. Нагреть до температуры 40-45⁰ С, ввести пектин, смешанный с сахаром. Уварить массу до загущения. Переложить в кондитерский мешок. Наполнить силиконовые формы! Заварной полуфабрикат Воду вскипятить (активное кипячение) с сахаром солью и сливочным маслом, нарезанным маленькими кубиками. Снять с огня, и ввести муку, охладить до 60⁰С постепенно ввести яйцо до нужной консистенции, переложить в кондитерский мешок. Охладить в холодильной камере 30-40 минут. Отсадить тесто на перфорированный коврик. Сверху уложить диски кракелюра. Разогреть конвекционную печь до 240⁰ С. Кракелюр Выпекать при температуре 160⁰ С 30-40 минут. В блендере смешать все сырье. Раскатать в пласт толщиной 2 мм между двумя листами пергамента – заморозить. Заварной крем Смешать желтки, яйцо, сахар, ванилин и крахмал. Молоко соединить с яичной смесью и прогреть до температуры 80-82⁰ С. Охладить до 30⁰ С. Размягченное сливочное масло добавить в заварной крем. Пробить блендером до побеления. охладить в холодильнике. Добавить взбитые сливки. Подача Количество пирожных 10 шт подаются на двух тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30 – 32 см по 5 штук на каждой.
1.	Вишня замороженная	80	80			
2.	Сахар	25	25			
3.	Пектин+сахар	6+10	6+10			
Заварной полуфабрикат				60		
4.	Масло сливочное	24	24			
5.	Вода	59	59			
6.	Соль	0,5	0,5			
7.	Сахар	1	1			
8.	Мука	35	35			
9.	Яйцо	70	70			
Кракелюр				26		
10.	Мука пшеничная	40	40			
11.	Сахар песок	40	40			
12.	Масло сливочное	32	32			
Заварной крем				350		
13.	Желток	65	65			
14.	Яйцо	40	40			
15.	Сахар	42	42			
16.	Молоко	115	115			
17.	Крахмал	15	15			
18.	Сливочное масло	100	100			
19.	Ванилин	0,5	0,5			
20.	Сливки 33%	70	70			
Декоративный элемент						

21.	Шоколад/изомальт		70/70			Декоративный элемент из изомальта (карамели) или шоколада; Масса одного пирожного 45 грамм (погрешность 5 грамм); Температура подачи: 1° - 14°С Сроки реализации и хранения: не более 6 часов Требования к качеству Внешний вид: форма круглая, полость на разрезе заполнена кремом с фруктово-ягодной начинкой Текстура: заварного полуфабриката хрустящая, крема кругообразная Цвет: от светло-желтый до светло-коричневого, если используется краситель, соответствующий данному цвету. Вкус: ванильный Запах: без посторонних запахов, соответствует сырью
	Выход	-	-	12/45		

Составил мастер п/о

Асатчикова Е.В.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ ДЛЯ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ

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

Группа № 207/208

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

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

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

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

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

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных.

№ п/п	ФИО	Соблюдение правил санитарии 0-2 баллов	Соблюдение правил техники безопасности 0-2 баллов	Организация рабочего места – 0-3 баллов	Выбор инструментов и инвентаря – 0-2 баллов	Соблюдение технологическо го процесса– 0-2баллов	Оформление и отпуск блюда 0-2 балла	Требования к качеству 0-5 баллов	Презентация блюда 0- 2 баллов	Общее количество 0 – 20 баллов	Оценка
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	
1											
2											

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ

Показатель 1:	Соблюдение правил санитарии	(0-2 баллов)
2 балла	Если технологическая карта составлена правильно и сдана на зачет	
1 балл	Если технологическая карта составлена с ошибками и сдана на зачет	
0 баллов	Если технологическая карта не сдана	
Показатель 2:	Соблюдение правил санитарии	(0-2 баллов)
2 балла	Если студент в процессе выполнения работы соблюдал правила личной гигиены	
1 балл	Если имеются замечания по соблюдению правил личной гигиены, которые студент устранил по требованию мастера производственного обучения.	
0 баллов	Если студент грубо нарушил правила личной гигиены.	
Показатель 3:	Соблюдение правил техники безопасности	(0-2 баллов)
2 балла	Если студент в процессе выполнения работы соблюдал правила электробезопасности и техники безопасности в цехе.	
1 балл	Если студент имел замечания по соблюдению правил техники безопасности, которые он устранил по требованию мастера производственного обучения.	
0 баллов	Если студент грубо нарушил правила техники безопасности в цехе.	
Показатель 4:	Организация рабочего места	(0-2 баллов)
2 балла	Если рабочее место организовано в соответствии с требованиями технологического процесса;	
1 балл	Если рабочее место организовано с незначительными нарушениями технологических требований и санитарных правил	
0 баллов	Если студент грубо нарушил организацию рабочего места	
Показатель 5:	Выбор оборудования, инструментов и инвентаря	(0-2 баллов)
2 балла	Если студент правильно подобрал оборудования, инструментов и инвентаря	
1 балл	Если студент не профессионально подобрал оборудование, инструменты и инвентарь	
0 баллов	Если студент не ориентируется в выборе оборудования, посуды и инвентаря	
Показатель 6:	Соблюдение технологического процесса	(0-2 баллов)
2 балл	Если студент правильно выполнил подготовку продуктов для приготовления блюда	
1 балл	Если студент правильно соблюдал технологический процесс приготовления блюда	
0 баллов	Если студент грубо нарушил организацию технологического процесса	
Показатель 7:	Оформление и отпуск блюда	(1-3 баллов)
2 балл	Если блюдо оформлено аккуратно, эстетично, креативно	
1 балл	Если при оформлении тарелка грязная, с отпечатками пальцев	
0 баллов	Если блюдо не эстетично, не выдержан температурный режим, вес	
Показатель 8:	Требования к качеству	(1-5 баллов)
1/0 балл	Если внешний вид соответствует/не соответствует требованию качества	
1/0 балл	Если вкус соответствует /не соответствует требованию качества	
1/0 балл	Если цвет соответствует /не соответствует требованию качества	
1/0 балл	Если запах соответствует /не соответствует требованию качества	
1/0 балл	Если консистенция соответствует/ не соответствует требованию качества	
Показатель 9:	Презентация блюда	(0-1 баллов)
1 балл	Если студент профессионально излагает качественную оценку блюда	
0 баллов	Если студент не профессионально производит самооценку	

СУРГУТСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

Рассмотрено на заседании ПМО «Технология продукции общественного питания» Руководитель _____/З.И.Журова «14» января 2026 г.	Экзаменационный билет № 1 по ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Утверждаю: Заместитель по УР _____/С.А.Гриднева/ «14» января 2026 г.
1. Тестовое задание в электронном формате. 2. Ситуационная задача № 1 Вам предстоит приготовить компот из свежих яблок. Какие условия вы будете соблюдать при варке? Что произойдет при несоблюдении этих условий? Ответ обоснуйте. 3. Расчетная задача Задача 10. Сколько порций крема ванильного из сметаны можно приготовить из 10 кг. сметаны, если выход одной порции 150 г? (рецептура 684). 4. Практическое задание Приготовить, оформить в соответствии с требованиями десерт № 1, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении. Мастер п/о /_____/ Е.В. Асатчикова/ Ф.Ф.Галиуллина Преподаватель/_____/М.И. Бадретдинова/ Е.В. Асатчикова		

СУРГУТСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

Рассмотрено на заседании ПМО «Технология продукции общественного питания» Руководитель _____/З.И.Журова «14» января 2026 г.	Экзаменационный билет № 2 по ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Утверждаю: Заместитель по УР _____/С.А. Гриднева «14» января 2026 г.
1. Тестовое задание в электронном формате. 2. Ситуационная задача № 4 Вам предстоит приготовить желе из молока. Назовите ингредиенты данного блюда. Какова технологическая последовательность приготовления готового блюда? Какие дефекты могут возникнуть при несоблюдении технологии приготовления данного блюда? 3. Расчетная задача Задача 2. Определить, сколько порций желе из лимонов выходом 100 г можно приготовить при наличии 0,45 кг желатина (рецептура 442). 4. Практическое задание Приготовить, оформить в соответствии с требованиями десерт № 1, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении. Мастер п/о /_____/ Е.В. Асатчикова/ Ф.Ф.Галиуллина Преподаватель/_____/М.И. Бадретдинова/ Е.В. Асатчикова		

СУРГУТСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

Рассмотрено на заседании ПМО «Технология продукции общественного питания» Руководитель _____/З.И.Журова «14» января 2026 г.	Экзаменационный билет № 3 по ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Утверждаю: Заместитель по УР _____/С.А.Гриднева/ «14» января 2026 г.
1. Тестовое задание в электронном формате. 2. Ситуационная задача № 2 На предприятие общественного питания поступили фрукты (быстрой заморозки). Вам предстоит использовать их. Как используют фрукты (быстрой заморозки)? 3. Расчетная задача Задача 9. Определите, сколько потребуется сухофруктов для приготовления 45 порций компота из смеси сухофруктов, по 1 колонке (рецептура 644). 4. Практическое задание Приготовить, оформить в соответствии с требованиями десерт № 1, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении. Мастер п/о /_____/ Е.В. Асатчикова/ Ф.Ф.Галиуллина Преподаватель/_____/М.И. Бадретдинова/ Е.В. Асатчикова		

СУРГУТСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

Рассмотрено на заседании ПМО «Технология продукции общественного питания» Руководитель _____/З.И.Журова «14» января 2026 г.	Экзаменационный билет № 4 по ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Утверждаю: Заместитель по УР _____/С.А.Гриднева/ «14» января 2026 г.
1. Тестовое задание в электронном формате. 2. Ситуационная задача № 3 Повар готовит блюдо «Желе яблочное»: залил для застывания, а желе не застыло. Исправьте ошибки, допущенные поваром. Ответ обоснуйте. Как вы подадите готовое желе? 3. Расчетная задача Задача 3. Определить, сколько потребуется молока для приготовления 50 порций суфле ванильного. Натуральное молоко заменить сгущенным с сахаром (рецептура 686). 4. Практическое задание Приготовить, оформить в соответствии с требованиями десерт № 1, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении. Мастер п/о /_____/ Е.В. Асатчикова/ Ф.Ф.Галиуллина Преподаватель/_____/М.И. Бадретдинова/ Е.В. Асатчикова		

СУРГУТСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

Рассмотрено на заседании ПМО «Технология продукции общественного питания» Руководитель _____/З.И.Журова «14» января 2026 г.	Экзаменационный билет № 5 по ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Утверждаю: Заместитель по УР _____/С.А.Гриднева/ «14» января 2026 г.
1. Тестовое задание в электронном формате. 2. Ситуационная задача №10 При проведенном бракераже киселя полужидкой консистенции, повар получил замечания по приготовлению, на поверхности киселя образовалась пленка. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении. 3. Расчетная задача Задача 1. Определить, сколько порций шарлотки с яблоками выходом 170 г можно приготовить при наличии 5 л молока (рецептура 694). 4. Практическое задание Приготовить, оформить в соответствии с требованиями десерт № 1, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении. Мастер п/о / _____ / Е.В. Асатчикова/ Ф.Ф.Галиуллина Преподаватель/ _____ /М.И. Бадретдинова/ Е.В. Асатчикова		

СУРГУТСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

Рассмотрено на заседании ПМО «Технология продукции общественного питания» Руководитель _____/З.И.Журова «14» января 2026 г.	Экзаменационный билет № 6 по ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Утверждаю: Заместитель по УР _____/С.А.Гриднева/ «14» января 2026 г.
1. Тестовое задание в электронном формате. 2. Ситуационная задача № 9 В состав дневного меню школьной столовой включен кисель из клюквы средней густоты. При бракераже блюда, в приготовлении киселя выявлено, что он получился более жидкой консистенции. Определите причины дефекта. Какие Вы меры примете по исправлению дефекта? 3. Расчетная задача Задача 4. Определить, сколько потребуется молока для приготовления 50 порций киселя с молоком выходом 200 г. Натуральное молоко заменить сгущенным с сахаром. 4. Практическое задание Приготовить, оформить в соответствии с требованиями десерт № 1, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении. Мастер п/о / _____ / Е.В. Асатчикова/ Ф.Ф.Галиуллина Преподаватель/ _____ /М.И. Бадретдинова/ Е.В. Асатчикова		

СУРГУТСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

Рассмотрено на заседании ПМО «Технология продукции общественного питания» Руководитель _____/З.И.Журова «14» января 2026 г.	Экзаменационный билет № 7 по ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Утверждаю: Заместитель по УР _____/С.А.Гриднева/ «14» января 2026 г.
1. Тестовое задание в электронном формате. 2. Ситуационная задача № 5 На раздаче оказались порции мусса клюквенного, края которых неровные, поверхность имеет не ровности. Определите ошибки, допущенные поваром при приготовлении и порционировании блюда. Как правильно подать мусс? 3. Расчетная задача Задача 8 Определите, сколько и каких продуктов потребуется для приготовления 70 порций крема ванильного из сметаны, если масса 1 порции 125 г, по 1 колонке (рецептура 684). 4. Практическое задание Приготовить, оформить в соответствии с требованиями десерт № 1, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении. Мастер п/о / _____ / Е.В. Асатчикова/ Ф.Ф.Галиуллина Преподаватель/ _____ /М.И. Бадретдинова/ Е.В. Асатчикова		

СУРГУТСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

Рассмотрено на заседании ПМО «Технология продукции общественного питания» Руководитель _____/З.И.Журова «14» января 2026 г.	Экзаменационный билет № 8 по ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Утверждаю: Заместитель по УР _____/С.А.Гриднева/ «14» января 2026 г.
1. Тестовое задание в электронном формате. 2. Ситуационная задача № 7 При приготовлении крема ванильного вы не соблюдали нормы закладки продуктов. По какой причине это произошло? Изложите технологическую последовательность приготовления, правила отпуска блюда. 3. Расчетная задача Задача 6 Выписать продукты для приготовления 200 порций мусса клюквенного по второй колонке Сборника рецептов № 660, если выход одной порции - 150 граммов. 4. Практическое задание Приготовить, оформить в соответствии с требованиями десерт № 1, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении. Мастер п/о / _____ / Е.В. Асатчикова/ Ф.Ф.Галиуллина Преподаватель/ _____ /М.И. Бадретдинова/ Е.В. Асатчикова		

СУРГУТСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

Рассмотрено на заседании ПМО «Технология продукции общественного питания» Руководитель _____/З.И.Журова «14» января 2026 г.	Экзаменационный билет № 9 по ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Утверждаю: Заместитель по УР _____/С.А.Гриднева/ «14» января 2026 г.
1. Тестовое задание в электронном формате. 2. Ситуационная задача № 8 В меню предприятия общественного питания имеется блюдо «Яблоки жареные в тесте». Посетитель не знаком с таким блюдом и просит вас, как повара, готовившего данное блюдо объяснить отличительную особенность данного блюда от яблочного киселя Что вы ответите посетителю? Постарайтесь убедить его приобрести данное блюдо 3. Расчетная задача Задача 5 Определите, сколько порций яблок, фаршированных рисом и орехами выходом 220 г можно приготовить при наличии 18 кг яблок, по 1 колонке (рецептура 690). 4. Практическое задание Приготовить, оформить в соответствии с требованиями десерт № 1, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении. Мастер п/о / _____ / Е.В. Асатчикова/ Ф.Ф.Галиуллина Преподаватель/ _____ /М.И. Бадретдинова/ Е.В. Асатчикова		

СУРГУТСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

Рассмотрено на заседании ПМО «Технология продукции общественного питания» Руководитель _____/З.И.Журова «14» января 2026 г.	Экзаменационный билет № 10 по ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Утверждаю: Заместитель по УР _____/С.А.Гриднева/ «14» января 2026 г.
1. Тестовое задание в электронном формате. 2. Ситуационная задача № 7 При приготовлении крема ванильного вы не соблюдали нормы закладки продуктов. По какой причине это произошло? Изложите технологическую последовательность приготовления, правила отпуска блюда. 3. Расчетная задача Задача 7 Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 50 порций яблок в тесте жаренных, по 1 колонке (рецептура 692). 4. Практическое задание Приготовить, оформить в соответствии с требованиями десерт № 1, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении. Мастер п/о / _____ / Е.В. Асатчикова/ Ф.Ф.Галиуллина Преподаватель/ _____ /М.И. Бадретдинова/ Е.В. Асатчикова		

СУРГУТСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

Рассмотрено на заседании ПМО «Технология продукции общественного питания» Руководитель _____/З.И.Журова «14» января 2026 г.	Экзаменационный билет № 11 по ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Утверждаю: Заместитель по УР _____/С.А.Гриднева/ «14» января 2026 г.
1. Тестовое задание в электронном формате. 2. Ситуационная задача № 6 Вам предстоит приготовить самбук абрикосовый. Назовите основу для данного изделия. Какова технологическая последовательность приготовления готового изделия? Какие дефекты могут возникнуть при несоблюдении технологии приготовления данного изделия? 3. Расчетная задача Задача 1 Определить, сколько порций шарлотки с яблоками выходом 170 г можно приготовить при наличии 5 л молока (рецептура 694). 4. Практическое задание Приготовить, оформить в соответствии с требованиями десерт № 1, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении. Мастер п/о /_____/ Е.В. Асатчикова/ Ф.Ф.Галиуллина Преподаватель/_____/М.И. Бадретдинова/ Е.В. Асатчикова		

СУРГУТСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

Рассмотрено на заседании ПМО «Технология продукции общественного питания» Руководитель _____/З.И.Журова «14» января 2026 г.	Экзаменационный билет № 12 по ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Утверждаю: Заместитель по УР _____/С.А.Гриднева/ «14» января 2026 г.
1. Тестовое задание в электронном формате. 2. Ситуационная задача № 5 На раздаче оказались порции мусса клюквенного, края которых неровные, поверхность имеет не ровности. Определите ошибки, допущенные поваром при приготовлении и порционировании блюда. Как правильно подать мусс? 3. Расчетная задача Задача 10 Сколько порций крема ванильного из сметаны можно приготовить из 10 кг сметаны, если выход одной порции 150 г? (рецептура 684). 4. Практическое задание Приготовить, оформить в соответствии с требованиями десерт № 1, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении. Мастер п/о /_____/ Е.В. Асатчикова/ Ф.Ф.Галиуллина Преподаватель/_____/М.И. Бадретдинова/ Е.В. Асатчикова		

СУРГУТСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

Рассмотрено на заседании ПМО «Технология продукции общественного питания» Руководитель _____/З.И.Журова «14» января 2026 г.	Экзаменационный билет № 13 по ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Утверждаю: Заместитель по УР _____/С.А.Гриднева/ «14» января 2026 г.
1. Тестовое задание в электронном формате. 2. Ситуационная задача № 1 Вам предстоит приготовить компот из свежих яблок. Какие условия вы будете соблюдать при варке? Что произойдет при несоблюдении этих условий? Ответ обоснуйте. 3. Расчетная задача Задача 9 Определите, сколько потребуется сухофруктов для приготовления 45 порций компота из смеси сухофруктов, по 1 колонке (рецептура 644). 4. Практическое задание Приготовить, оформить в соответствии с требованиями десерт № 1, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении. Мастер п/о /_____/ Е.В. Асатчикова/ Ф.Ф.Галиуллина Преподаватель/_____/М.И. Бадретдинова/ Е.В. Асатчикова		

СУРГУТСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

Рассмотрено на заседании ПМО «Технология продукции общественного питания» Руководитель _____/З.И.Журова «14» января 2026 г.	Экзаменационный билет № 14 по ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Утверждаю: Заместитель по УР _____/С.А.Гриднева/ «14» января 2026 г.
1. Тестовое задание в электронном формате. 2. Ситуационная задача № 5 На раздаче оказались порции мусса клюквенного, края которых неровные, поверхность имеет не ровности. Определите ошибки, допущенные поваром при приготовлении и порционировании блюда. Как правильно подать мусс? 3. Расчетная задача Задача 2 Определить, сколько порций желе из лимонов выходом 100 г можно приготовить при наличии 0,45 кг желатина (рецептура 442). 4. Практическое задание Приготовить, оформить в соответствии с требованиями десерт № 1, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении. Мастер п/о /_____/ Е.В. Асатчикова/ Ф.Ф.Галиуллина Преподаватель/_____/М.И. Бадретдинова/ Е.В. Асатчикова		

СУРГУТСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

Рассмотрено на заседании ПМО «Технология продукции общественного питания» Руководитель _____/З.И.Журова «14» января 2026 г.	Экзаменационный билет № 15 по ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Утверждаю: Заместитель по УР _____/С.А.Гриднева/ «14» января 2026 г.
1. Тестовое задание в электронном формате. 2. Ситуационная задача № 6 Вам предстоит приготовить самбук абрикосовый. Назовите основу для данного изделия. Какова технологическая последовательность приготовления готового изделия? Какие дефекты могут возникнуть при несоблюдении технологии приготовления данного изделия? 3. Расчетная задача Задача 8 Определите, сколько и каких продуктов потребуется для приготовления 70 порций крема ванильного из сметаны, если масса 1 порции 125 г, по 1 колонке (рецептура 684). 4. Практическое задание Приготовить, оформить в соответствии с требованиями десерт № 1, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении. Мастер п/о /_____/ Е.В. Асатчикова/ Ф.Ф.Галиуллина Преподаватель/_____/М.И. Бадретдинова/ Е.В. Асатчикова		

СУРГУТСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

Рассмотрено на заседании ПМО «Технология продукции общественного питания» Руководитель _____/З.И.Журова «14» января 2026 г.	Экзаменационный билет № 16 по ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Утверждаю: Заместитель по УР _____/С.А.Гриднева/ «14» января 2026 г.
1. Тестовое задание в электронном формате. 2. Ситуационная задача № 6 Вам предстоит приготовить самбук абрикосовый. Назовите основу для данного изделия. Какова технологическая последовательность приготовления готового изделия? Какие дефекты могут возникнуть при несоблюдении технологии приготовления данного изделия? 3. Расчетная задача Задача 3 Определить, сколько потребуется молока для приготовления 50 порций суфле ванильного. Натуральное молоко заменить сгущенным с сахаром (рецептура 686). 4. Практическое задание Приготовить, оформить в соответствии с требованиями десерт № 1, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении. Мастер п/о /_____/ Е.В. Асатчикова/ Ф.Ф.Галиуллина Преподаватель/_____/М.И. Бадретдинова/ Е.В. Асатчикова		

СУРГУТСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

Рассмотрено на заседании ПМО «Технология продукции общественного питания» Руководитель _____/З.И.Журова «14» января 2026 г.	Экзаменационный билет № 17 по ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Утверждаю: Заместитель по УР _____/С.А.Гриднева/ «14» января 2026 г.
1. Тестовое задание в электронном формате. 2. Ситуационная задача № 8 В меню предприятия общественного питания имеется блюдо «Яблоки жаренные в тесте». Посетитель не знаком с таким блюдом и просит вас, как повара, готовившего данное блюдо объяснить отличительную особенность данного блюда от яблочного киселя Что вы ответите посетителю? Постарайтесь убедить его приобрести данное блюдо 3. Расчетная задача Задача 5 Определите, сколько порций яблок, фаршированных рисом и орехами выходом 220 г можно приготовить при наличии 18 кг яблок, по 1 колонке (рецептура 690). 4. Практическое задание Приготовить, оформить в соответствии с требованиями десерт № 1, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении. Мастер п/о / _____ / Е.В. Асатчикова/ Ф.Ф.Галиуллина Преподаватель/ _____ /М.И. Бадретдинова/ Е.В. Асатчикова		

СУРГУТСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

Рассмотрено на заседании ПМО «Технология продукции общественного питания» Руководитель _____/З.И.Журова «14» января 2026 г.	Экзаменационный билет № 18 по ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Утверждаю: Заместитель по УР _____/С.А.Гриднева/ «14» января 2026 г.
1. Тестовое задание в электронном формате. 2. Ситуационная задача № 7 При приготовлении крема ванильного вы не соблюдали нормы закладки продуктов. По какой причине это произошло? Изложите технологическую последовательность приготовления, правила отпуска блюда. 3. Расчетная задача Задача 7 Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 50 порций яблок в тесте жаренных, по 1 колонке (рецептура 692). 4. Практическое задание Приготовить, оформить в соответствии с требованиями десерт № 1, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении. Мастер п/о / _____ / Е.В. Асатчикова/ Ф.Ф.Галиуллина Преподаватель/ _____ /М.И. Бадретдинова/ Е.В. Асатчикова		

СУРГУТСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

Рассмотрено на заседании ПМО «Технология продукции общественного питания» Руководитель _____/З.И.Журова «14» января 2026 г.	Экзаменационный билет № 19 по ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Утверждаю: Заместитель по УР _____/С.А.Гриднева/ «14» января 2026 г.
1. Тестовое задание в электронном формате. 2. Ситуационная задача № 3 Повар готовит блюдо «Желе яблочное»: залил для застывания, а желе не застыло. Исправьте ошибки, допущенные поваром. Ответ обоснуйте. Как вы подадите готовое желе? 3. Расчетная задача Задача 6 Выписать продукты для приготовления 200 порций мусса клюквенного по второй колонке Сборника рецептов № 660, если выход одной порции - 150 граммов. 4. Практическое задание Приготовить, оформить в соответствии с требованиями десерт № 1, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении. Мастер п/о /_____/ Е.В. Асатчикова/ Ф.Ф.Галиуллина Преподаватель/_____/М.И. Бадретдинова/ Е.В. Асатчикова		

СУРГУТСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

Рассмотрено на заседании ПМО «Технология продукции общественного питания» Руководитель _____/З.И.Журова «14» января 2026 г.	Экзаменационный билет № 20 по ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Утверждаю: Заместитель по УР _____/С.А.Гриднева/ «14» января 2026 г.
1. Тестовое задание в электронном формате. 2. Ситуационная задача № 2 На предприятие общественного питания поступили фрукты (быстрой заморозки). Вам предстоит использовать их. Как используют фрукты (быстрой заморозки)? 3. Расчетная задача Задача 5 Определите, сколько порций яблок, фаршированных рисом и орехами выходом 220 г можно приготовить при наличии 18 кг яблок, по 1 колонке (рецептура 690). 4. Практическое задание Приготовить, оформить в соответствии с требованиями десерт № 1, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении. Мастер п/о /_____/ Е.В. Асатчикова/ Ф.Ф.Галиуллина Преподаватель/_____/М.И. Бадретдинова/ Е.В. Асатчикова		

СУРГУТСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

Рассмотрено на заседании ПМО «Технология продукции общественного питания» Руководитель _____/З.И.Журова «14» января 2026 г.	Экзаменационный билет № 21 по ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Утверждаю: Заместитель по УР _____/С.А.Гриднева/ «14» января 2026 г.
1. Тестовое задание в электронном формате. 2. Ситуационная задача № 3 Повар готовит блюдо «Желе яблочное»: залил для застывания, а желе не застыло. Исправьте ошибки, допущенные поваром. Ответ обоснуйте. Как вы подадите готовое желе? 3. Расчетная задача Задача 4 Определить, сколько потребуется молока для приготовления 50 порций киселя с молоком выходом 200 г. Натуральное молоко заменить сгущенным с сахаром. 4. Практическое задание Приготовить, оформить в соответствии с требованиями десерт № 1, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении. Мастер п/о / _____ / Е.В. Асатчикова/ Ф.Ф.Галиуллина Преподаватель/ _____ /М.И. Бадретдинова/ Е.В. Асатчикова		

СУРГУТСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

Рассмотрено на заседании ПМО «Технология продукции общественного питания» Руководитель _____/З.И.Журова «14» января 2026 г.	Экзаменационный билет № 22 по ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Утверждаю: Заместитель по УР _____/С.А.Гриднева/ «14» января 2026 г.
1. Тестовое задание в электронном формате. 2. Ситуационная задача № 1 Вам предстоит приготовить компот из свежих яблок. Какие условия вы будете соблюдать при варке? Что произойдет при несоблюдении этих условий? Ответ обоснуйте. 3. Расчетная задача Задача 3 Определить, сколько потребуется молока для приготовления 50 порций суфле ванильного. Натуральное молоко заменить сгущенным с сахаром (рецептура 686). 4. Практическое задание Приготовить, оформить в соответствии с требованиями десерт № 1, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении. Мастер п/о / _____ / Е.В. Асатчикова/ Ф.Ф.Галиуллина Преподаватель/ _____ /М.И. Бадретдинова/ Е.В. Асатчикова		

СУРГУТСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

Рассмотрено на заседании ПМО «Технология продукции общественного питания» Руководитель _____/З.И.Журова «14» января 2026 г.	Экзаменационный билет № 23 по ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Утверждаю: Заместитель по УР _____/С.А.Гриднева/ «14» января 2026 г.
1. Тестовое задание в электронном формате. 2. Ситуационная задача № 4 Вам предстоит приготовить желе из молока. Назовите ингредиенты данного блюда. Какова технологическая последовательность приготовления готового блюда? Какие дефекты могут возникнуть при несоблюдении технологии приготовления данного блюда? 3. Расчетная задача Задача 1 Определить, сколько порций шарлотки с яблоками выходом 170 г можно приготовить при наличии 5 л молока (рецептура 694). 4. Практическое задание Приготовить, оформить в соответствии с требованиями десерт № 1, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении. Мастер п/о / _____ / Е.В. Асатчикова/ Ф.Ф.Галиуллина Преподаватель/ _____ /М.И. Бадретдинова/ Е.В. Асатчикова		

СУРГУТСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

Рассмотрено на заседании ПМО «Технология продукции общественного питания» Руководитель _____/З.И.Журова «14» января 2026 г.	Экзаменационный билет № 24 по ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Утверждаю: Заместитель по УР _____/С.А.Гриднева/ «14» января 2026 г.
1. Тестовое задание в электронном формате. 2. Ситуационная задача № 7 При приготовлении крема ванильного вы не соблюдали нормы закладки продуктов. По какой причине это произошло? Изложите технологическую последовательность приготовления, правила отпуска блюда. 3. Расчетная задача Задача 8 Определите, сколько и каких продуктов потребуется для приготовления 70 порций крема ванильного из сметаны, если масса 1 порции 125 г, по 1 колонке (рецептура 684). 4. Практическое задание Приготовить, оформить в соответствии с требованиями десерт № 1, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении. Мастер п/о / _____ / Е.В. Асатчикова/ Ф.Ф.Галиуллина Преподаватель/ _____ /М.И. Бадретдинова/ Е.В. Асатчикова		

СУРГУТСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

Рассмотрено на заседании ПМО «Технология продукции общественного питания» Руководитель _____/З.И.Журова «14» января 2026 г.	Экзаменационный билет № 25 по ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Утверждаю: Заместитель по УР _____/С.А.Гриднева/ «14» января 2026 г.
1. Тестовое задание в электронном формате. 2. Ситуационная задача № 2 На предприятие общественного питания поступили фрукты (быстрой заморозки). Вам предстоит использовать их. Как используют фрукты (быстрой заморозки)? 3. Расчетная задача Задача 6 Выписать продукты для приготовления 200 порций мусса клюквенного по второй колонке Сборника рецептов № 660, если выход одной порции - 150 граммов. 4. Практическое задание Приготовить, оформить в соответствии с требованиями десерт № 1, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении. Мастер п/о /_____/ Е.В. Асатчикова/ Ф.Ф.Галиуллина Преподаватель/_____/М.И. Бадретдинова/ Е.В. Асатчикова		

СУРГУТСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

Рассмотрено на заседании ПМО «Технология продукции общественного питания» Руководитель _____/З.И.Журова «14» января 2026 г.	Экзаменационный билет № 26 по ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Утверждаю: Заместитель по УР _____/С.А.Гриднева/ «14» января 2026 г.
1. Тестовое задание в электронном формате. 2. Ситуационная задача № 4 Вам предстоит приготовить желе из молока. Назовите ингредиенты данного блюда. Какова технологическая последовательность приготовления готового блюда? Какие дефекты могут возникнуть при несоблюдении технологии приготовления данного блюда? 3. Расчетная задача Задача 4 Определить, сколько потребуется молока для приготовления 50 порций киселя с молоком выходом 200 г. Натуральное молоко заменить сгущенным с сахаром. 4. Практическое задание Приготовить, оформить в соответствии с требованиями десерт № 1, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении. Мастер п/о /_____/ Е.В. Асатчикова/ Ф.Ф.Галиуллина Преподаватель/_____/М.И. Бадретдинова/ Е.В. Асатчикова		