

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО

на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 6 от 07.06.2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»

_____ Г.И. Софина

« _____ » _____ 2024 г.

Приказ № 101-осн. от 07.06.2024 г.

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

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

**программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
по профессии**

43.01.09 Повар, кондитер

СОГЛАСОВАНО:

Санкт-Петербург
2024 г.

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

На заседании МК СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № _____ от _____ 2024 г.

Председатель МК _____ Н.В. Медведева

Организация-разработчик: СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Разработчик: Айдарова И.Д., преподаватель спецдисциплин.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1 Область применения

1.2 Система контроля и оценки освоения ПМ. 04

1.2.1 Организация контроля и оценки освоения ПМ.04

1.2.2 Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля ПМ.04

2. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля МДК.04.01-МДК.04.02

2.1. Текущая аттестация по МДК.04

2.2. Промежуточная аттестация по МДК.04

2.2.1 Задания для проведения промежуточной аттестации по МДК.04

3. Оценка освоения практик профессионального модуля

3.1. Оцениваются следующие профессиональные компетенции:

3.2. Учебная практика ПМ.04

3.3. Производственная практика ПМ.04

4. Процедура проведения экзамена по профессиональному модулю ПМ.04

4.1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене (по модулю).

4.2. Задания для проведения промежуточной аттестации по модулю

4.3. Оценка освоения профессиональных и общих компетенций через портфолио

4.4. Итоговая оценка уровня освоения профессиональных и общих компетенций, знаний и умений по ПК.

5. Информационное обеспечение обучения по дисциплине

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

КОС предназначен для контроля образовательных достижений обучающихся, осваивающих программу профессионального модуля: ПМ 04. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

1.1. Область применения

Результатом освоения профессионального модуля ПМ 04. является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППКРС в целом.), разработанной в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года №1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО).

Объектом оценивания является приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

1.2 Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:

освоение модуля: ПМ 04. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента», профессиональных компетенций (ПК. 4.1-4.5), соответствующих виду профессиональной деятельности и общих компетенций (ОК.1-ОК.11), в части их формирования в процессе изучения ПМ.04

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
Общие компетенции:	Показатели оценки результата

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе 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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2 Система контроля и оценки освоения программы ПМ.04

Промежуточная аттестация по МДК.04.01 и МДК.04.02 осуществляется в форме дифференцированного зачета.

Допуск к зачету: К дифференцированному зачету по МДК.04.01-МДК.04.02 по профессии 43.01.09 Повар, кондитер обучающиеся допускаются при выполнении следующих (минимальных) условий:

1. по итогам усвоения материала курса средняя оценка не ниже «удовлетворительно»;
2. посещаемость занятий не меньше 60%;
3. наличие конспектов лекционных занятий 100%, наполняемость конспектов не меньше 60%;
4. отчетность по практическим работам (занятиям) 100%;
5. отчетность по внеаудиторным (самостоятельным) работам 60%.

1.2.1. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ.04

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, осуществляется на экзамене (квалификационном).

Экзамен (квалификационный) проводится в виде выполнения комплексного практического задания по приготовлению блюда и обоснованию алгоритма деятельности по приготовлению блюда при представлении выполненного задания.

Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене квалификационном является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

Показателем освоения компетенций (объектом оценки) является продукт деятельности.

Условием допуска к экзамену является положительная аттестация по МДК (текущая и промежуточная аттестация), учебной практике (промежуточная аттестация), производственной практике (промежуточная аттестация).

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

1.2.2. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля ПМ.04

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
1	2	3
МДК. 04.01	Дифференцированный зачет	устные ответы, контрольные работы, тестирование, защита лабораторно – практических работ, рефератов, докладов, проектов, профессиональных конкурсов
МДК. 04.02	Дифференцированный зачет	устные ответы, контрольные работы, тестирование, защита лабораторно – практических работ, рефератов, докладов, проектов, профессиональных конкурсов
УП. 04	Дифференцированный зачет	практические работы
ПП.04	Дифференцированный зачет	практические работы
ПМ. 04	Экзамен квалификационный	экзамен (квалификационный) проводится в виде выполнения комплексного практического задания по приготовлению блюда и его обоснованию алгоритма деятельности по приготовлению блюда при представлении выполненного задания

2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ МДК.04

2.1. Текущая аттестация по МДК.04

Общие положения

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: устные ответы, контрольные работы, тестирование, защита лабораторно – практических работ, рефератов, докладов, проектов, профессиональных конкурсов.

При выполнении всех условий пункта 1.2. настоящего комплекта документов обучающиеся получают **дифференцированный зачет**.

Промежуточная аттестация по МДК.04

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания.

Оценка за выполнение практических работ (занятий), внеаудиторных (самостоятельных) работ выставляется в соответствии с критериями, указанными в методических указаниях по выполнению практических работ (занятий), внеаудиторных (самостоятельных) работ и является важной составляющей общего зачета.

Оценка за выполнение практических работ учитывается в журнале учета теоретического обучения (форма 2) и выставляется 100% обучающихся за исключением отсутствующих на занятии. Оценка за каждую внеаудиторную (самостоятельную) работу в журнале не выставляется, а является суммарной (средней) всех внеаудиторных (самостоятельных) работ и учитывается при допуске к дифференцированному зачету, как итог освоения соответствующих тем. Полнота знаний, полученных на лекционных занятиях оценивается кратким контрольным опросом в начале следующего занятия с выставлением оценки (форма 2) не менее 3% от списочного состава учебной группы.

При проведении дополнительного контроля методом тестирования, обучающиеся получают оценку: **«отлично»** при 100% положительных ответов; **«хорошо»**, если дано не менее 70% положительных ответов; **«удовлетворительно»** если дано не менее 50% положительных ответов.

Обучающийся, имеющий средний балл «5», освобождается от выполнения заданий на зачете и получает оценку «отлично».

Обучающийся, имеющий средний балл «4», освобождается от выполнения заданий на зачете и получает оценку «хорошо». Если обучающийся претендует на получение более высокой оценки, он должен выполнить задания на зачете.

Перечень заданий определяется в зависимости от результатов текущего контроля. Все остальные обучающиеся выполняют все задания

Задания по оценке результата теоретического обучения МДК 04.01, МДК 04.02 комплексного дифференцированного зачета

2.2.1 Задания для проведения промежуточной аттестации по МДК.04

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Итого, баллов	Оценка
50-45	5 (отлично)
45-40	4 (хорошо)
40-35	3 (удовлетворительно)
35-30	2 (неудовлетворительно)

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ПРАКТИК ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Оцениваются следующие профессиональные компетенции:

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

Сформированные умения:

<p>Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (ПК 4.1-4.4 ОК1-7, 9,10)</p> <p>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента (ПК 4.2-4.3 ОК1-7, 9,10)</p> <p>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента (ПК 4.4.-4.5 ОК1-7, 9,10)</p>	
ПК.4.1	<ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
ПК.4.2	<ul style="list-style-type: none"> – приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к реализации холодных сладких блюд, десертов проводит расчеты с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействует с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК.4.3	<ul style="list-style-type: none"> – приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячих сладких блюд, десертов; осуществляет расчеты с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействует с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК.4.4	<ul style="list-style-type: none"> - приготавливает холодные напитки разнообразного ассортимента, - осуществляет их хранения и подготовку к реализации
ОК.1	Решает профессиональные задачи с получением эффективного результата
ОК.7	Осуществляет профессиональную деятельность с соблюдением правил экологической безопасности и энергосбережения
ОК.9	Грамотно применяет информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Демонстрирует грамотную устную и письменную речь в рамках профессиональной деятельности

уметь:

ПК.4.1	<ul style="list-style-type: none">– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;– выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;– владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;– мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;– соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;– соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов– выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;– подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда– выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков– оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;– осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;– обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; <p>своевременно оформлять заявку на склад</p>
ПК.4.2	<ul style="list-style-type: none">– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;– организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;– выбирать, подготавливать ароматические вещества;– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;– использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:

	<ul style="list-style-type: none"> - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - подготавливать желатин, агар-агар; - готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; - определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; - доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; - охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов
ПК.4.3	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

	<ul style="list-style-type: none"> – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; - жарить фрукты основным способом и на гриле; - проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; – определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов</p>
ПК.4.4	<ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества;

	<ul style="list-style-type: none"> – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; <ul style="list-style-type: none"> - отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; - смешивать различные соки с другими ингредиентам; - проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настоек с другими ингредиентами; - готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; - готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; - готовить лимонады; - готовить холодные алкогольные напитки; - готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; - подготавливать пряности для напитков; – определять степень готовности напитков; – доводить их до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; – соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления – проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных напитков; – хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков</p>
--	---

Формируемые общие компетенции

ОК.1	<ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составить план действия; определить необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
------	---

	- реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).
ОК.7	- соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности.
ОК.9	- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение
ОК.10	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), - понимать тексты на базовые профессиональные темы - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

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

Дифференцированный зачет по учебной практике выставляется с учетом экспертной оценки процесса выполнения и результатов деятельности обучающихся на занятиях учебной практики в период обучения (при предъявлении дневника практики и аттестационного листа по практике (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на учебной практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения.

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

Дифференцированный зачет по производственной практике выставляется на основании оценки результатов деятельности обучающихся на производстве во время прохождения производственной практики в период обучения (при предъявлении комплекта документов по практике: дневника практики, аттестационного листа по практике, характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией процессов на производстве.

Критерии экспертной оценки процесса выполнения задания на учебной практике.

Оценка (балл)	Организация рабочего места	Последовательность технологических операций	Правила личной гигиены и охраны труда	Выполнение ученических норм выработки	Требование к качеству	Правила подачи	Косвенные показатели, влияющие на оценку
5	В соответствии с установленными требованиями	Точное выполнение в соответствии с нормативно-технологической документацией	Точное соблюдение установленных правил	На 100% и более	Качество полностью соответствует требованиям	Полное соблюдение установленных правил	Проявление повышенного интереса к профессии, самостоятельное планирование предстоящей работы, аккуратность и точность в работе
4	Рабочее место организовано обучающимся самостоятельно, допущены незначительные отклонения от установленных требований, исправленные им самостоятельно	Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документации, допущены незначительные отклонения, исправленные обучающимся самостоятельно	Допущены незначительные нарушения, устранённые обучающимся самостоятельно	На 100%	Допущены незначительные отклонения от требований	Соблюдение установленных правил с незначительными и отклонениями	Самостоятельное планирование предстоящей работы, экономное расходование сырья, электроэнергии, соблюдение трудовой дисциплины
3	Допущены отдельные незначительные ошибки, исправленные при помощи мастера	Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документации с незначительными ошибками, исправленными при помощи мастера	Соблюдение установленных правил с незначительными отклонениями	Менее 100%	Допущены незначительные отклонения от установленных требований	Допущены незначительные ошибки	План работы на занятии составлен при помощи мастера
2	Допущены грубые ошибки	Нарушена	Не соблюдены	Допущено значительное невыполнение	Качество не соответствует установленным требованиям	Допущены грубые ошибки, не соблюдена норма подачи	План работ на занятии полностью составлен мастером

4. ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

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

4.1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене (по модулю).

Экзамен (по модулю) проводится в виде выполнения практико-ориентированного задания. Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене квалификационным является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

Показателем освоения компетенций (объектом оценки) является продукт деятельности и процесс выполнения задания.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен на оценку: 5 –отлично,4-хорошо, 3- удовлетворительно».

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен»

Коды и наименования проверяемых профессиональных компетенций	Показатели оценки	Объект оценки	Результат +/-

4.2. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО МОДУЛЮ

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Оценка общих компетенций производится в процессе выполнения задания и по представленному портфолио

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Критерии оценки	Оценка Да/нет
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Результаты участия в мероприятиях профессиональной направленности	Грамоты, благодарности, дипломы, сертификаты Отзывы работодателей с мест производственной практики	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Своевременность выполнения заданий. Качество выполненных заданий. Соответствие выполненных заданий заданным условиям и рекомендациям руководителя по их выполнению.	Соблюдение правил личной гигиены Организация рабочего места Соблюдение техники безопасности, санитарии и гигиены Рациональное соблюдение лимита времени на выполнение задания	

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Коррекция результатов работы в процессе самостоятельной деятельности. Ответственность за результаты своей работы	Соблюдение алгоритма технологических операций	
--	---	---	--

4 Инструкции

Инструкция для оценщика (эксперта):

1. Ознакомьтесь с бланком оценки.
2. Проверьте выполненное задание в соответствии с бланком оценки.
3. Поставьте внизу бланка дату и подпись.

Инструкция для ассистента (преподаватель, мастер п/о):

1. Вы имеете право вмешиваться в экзамен:
 - в случае истечения срока выполнения задания
 - в случае нарушения ТБ
 - в случае нарушения дисциплины
2. При необходимости Вы можете дать ответы на организационные вопросы
3. По каждому из заполненных бланков оценки посчитайте суммарный балл.
4. Поставьте внизу бланка дату и подпись

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО ЭКЗАМЕНА КВАЛИФИКАЦИОННОГО по ПМ.04

Форма проведения экзамена-устная

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Оцените задание.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 90 минут.

Критерии оценивания

Оценка «5» . Замечаний по ответам нет. Практико-ориентированное задание выполнено верно. В полном объёме.

Оценка «4» . Практико-ориентированное задание имеет незначительные замечания.

Оценка «3» Практико-ориентированное задание выполнено не совсем верно. Есть замечания по ответам на поставленные вопросы

Оценка «2» Практико-ориентированное задание выполнено не верно. Ответы на поставленные вопросы не верные.

Критерии оценки:

Количество баллов	Оценка
30 - 25	5 (отлично)
25 - 20	4 (хорошо)
20 - 15	3 (удовлетворительно)
15 и менее	2 (не удовлетворительно)

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

Вариант № 1

<p>Председатель МК: _____ Протокол № _____ «__» _____ 2024 г.</p>	<p>ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» Профессия 43.01.09 Повар, кондитер</p>	<p>Утверждаю: Зам. директора СПб ГБПОУ по УМР «Колледж «Красносельский» _____ Шестакова О.А.</p>
---	--	--

Выполните задание № 1

Обоснуйте ваш ответ

1. В чем необходимость в предварительной подготовке продуктов: сахара, сухофруктов, меланжа, крахмала...
2. Как приготовить яично - молочную смесь для горячих десертов (суфле)...
3. Какими свойствами обладает картофельный крахмал...
4. С какой целью подогревают яйца при взбивании бисквитного теста...
5. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?

Выполните задание № 2 Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов

Приготовить десерт: Сложный яблочный пирог № 89 сборник рецептов З.К.

на 2 порции данного десерта, оформите технологическую карту. Вес одной порции десерта определите из рецептуры десерта в гр.

- проведите оценку качества десерта, укажите температуру подачи.

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»
Вариант № 2**

<p>Председатель МК: _____ Протокол № _____ «__» _____ 2024 г..</p>	<p>ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» Профессия 43.01.09 Повар, кондитер</p>	<p>Утверждаю: Зам. директора СПб ГБПОУ по УМР «Колледж «Красносельский» _____ Шестакова О.А.</p>
<p>Выполните задание № 1 Обоснуйте ваш ответ</p>		
<ol style="list-style-type: none">1. Как подготовить бананы для компота.2. Для каких целей сливки или сметану охлаждают до температуры +4С°2. Подготовьте свежую малину к подаче. В чём особенность её обработки. При какой температуре ее подают. Варианты подачи.3. Какие требования предъявляют к компотам из сушеных фруктов.4. Проведите подготовку полуфабрикатов, необходимых для приготовления горячего десерта «Яблоки в тесте»		
<p>Выполните задание № 2 Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться сборником рецептур</p>		
<p>Приготовить десерт: Крем банановый № 172 сборник рецептур З.К. на 2 порции данного десерта, оформите технологическую карту. Вес одной порции десерта определите из рецептуры десерта в гр. - проведите оценку качества десерта, укажите температуру подачи.</p>		

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»
Вариант № 3**

Председатель МК: _____ Протокол № _____ «__» _____ 2024 г..	ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Зам. директора СПб ГБПОУ по УМР «Колледж «Красносельский» _____ Шестакова О.А.
Выполните задание № 1 Обоснуйте ваш ответ		
<ol style="list-style-type: none"> 1. При каком условии может происходить процесс инверсии при варке сиропов. 2. Перечислите желирующие вещества, которые применяют для приготовления желированных сладких блюд, в чем особенность этих веществ. 3. Как приготовить яйцо к работе. 4. Пудинг манный, (Каша Гурьевская) за счет чего происходит процесс слоения пудинга. 5. Заварите чай одним чайником 		
Выполните задание № 2 Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться сборником рецептов		
Приготовить десерт: Летний пудинг № 81 сборник рецептов З.К. на 2 порции данного десерта , оформите технологическую карту. Вес одной порции десерта определите из рецептуры десерта в гр. - проведите оценку качества десерта, укажите температуру подачи.		

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»
Вариант № 4**

<p>Председатель МК: _____ Протокол № _____ «__» _____ 2024 г..</p>	<p>ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» Профессия 43.01.09 Повар, кондитер</p>	<p>Утверждаю: Зам. директора СПб ГБПОУ по УМР «Колледж «Красносельский» _____ Шестакова О.А.</p>
--	--	--

Выполните задание № 1 Обоснуйте ваш ответ

1. Какие блюда называют десертами. Классификация сладких блюд.
2. Как правильно ввести в сметану желатин.
3. Необходимо приготовить кисель из клюквы. Каким крахмалом вы можете воспользоваться и почему. От чего зависит консистенция киселей.
4. Какие варианты кляра можно приготовить для сладких блюд, в чем значение кляра.
5. Заварите чай и подайте его парами.

Выполните задание № 2 Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов

Приготовить десерт: Пудинг фруктово-ягодный № 82 сборник рецептов
на 2 порции данного десерта, оформите технологическую карту. Вес одной порции десерта определите из рецептуры десерта в гр.
- проведите оценку качества десерта, укажите температуру подачи.

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»
Вариант № 5**

<p>Председатель МК: _____ Протокол № _____ «__» _____ 2024 г.</p>	<p>ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» Профессия 43.01.09 Повар, кондитер</p>	<p>Утверждаю: Зам. директора СПб ГБПОУ по УМР «Колледж «Красносельский» _____ Шестакова О.А.</p>
---	--	--

Выполните задание № 1 Обоснуйте ваш ответ

1. В чем значение процесса карамелизации, какими способами можно карамелизовать яблоки, кольца ананасов.
2. Какие яйца запрещены на предприятиях общественного питания.
3. Перечислите химические разрыхлители, в чем особенность их применения.
4. При приготовлении десерта из набора свежих фруктов «Салат фруктовый» какой посудой вы можете воспользоваться. От чего будет зависеть вкус и внешний вид фруктовых салатов.
5. Как правильно приготовить тесто для шоколадного суфле.

Выполните задание № 2 Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур

Приготовить десерт: Желе из фруктового пюре № 233 сборник рецептур

на 2 порции данного десерта, оформите технологическую карту. Вес одной порции десерта определите из рецептуры десерта в гр.

- проведите оценку качества десерта, укажите температуру подачи.

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»
Вариант № 6**

<p>Председатель МК: _____ Протокол № _____ «__» _____ 2024 г.</p>	<p>ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» Профессия 43.01.09 Повар, кондитер</p>	<p>Утверждаю: Зам. директора СПб ГБПОУ по УМР «Колледж «Красносельский» _____ Шестакова О.А.</p>
<p>Выполните задание № 1 Обоснуйте ваш ответ</p>		
<ol style="list-style-type: none">1. Дайте определение понятию «рецептура».2. Что является основой для десерта «Самбук абрикосовый».3. Почему для приготовления десерта из запеченных яблок, чаще используют сорт «Антоновка».4. В чем значение сладких соусов...Приведите пример.5. Какие показатели качества используют для оценки свежих плодов.		
<p>Выполните задание № 2 Внимательно прочитайте задание.</p>		
<p>Вы можете воспользоваться сборником рецептов</p>		
<p>Приготовить десерт: Крем абрикосовый № 85 сборник рецептов З.К. на 2 порции данного десерта, оформите технологическую карту. Вес одной порции десерта определите из рецептуры десерта в гр. - проведите оценку качества десерта, укажите температуру подачи.</p>		

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»
Вариант № 7**

<p>Председатель МК: _____ Протокол № _____ «__» _____ 2024 г..</p>	<p>ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» Профессия 43.01.09 Повар, кондитер</p>	<p>Утверждаю: Зам. директора СПб ГБПОУ по УМР «Колледж «Красносельский» _____ Шестакова О.А.</p>
<p>Выполните задание № 1 Обоснуйте ваш ответ</p>		
<ol style="list-style-type: none">1. Как приготовить компот из консервированных фруктов.2. Какие требования предъявляют к фруктовым желе.3. Какие сливки применяют для взбивания. Объясните, почему.4. К какому виду десертов по температуре подачи относят «гренки с плодами и ягодами»5. Заварите кофе по – турецкий и подайте его		
<p>Выполните задание № 2 Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться сборником рецептур</p>		
<p>Приготовить десерт: Крем яблочный с ванильным соусом № 235 сборник рецептур на 2 порции данного десерта, оформите технологическую карту. Вес одной порции десерта определите из рецептуры десерта в гр. - проведите оценку качества десерта, укажите температуру подачи.</p>		

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»
Вариант № 8**

Председатель МК: _____ Протокол № _____ «__» _____ 2024 г.	ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Зам. директора СПб ГБПОУ по УМР «Колледж «Красносельский» _____ Шестакова О.А.
---	--	---

Выполните задание № 1 Обсуните ваш ответ

1. Дайте характеристику применения желатина для приготовления десертов, какие методы вы можете использовать при введении желатина в горячую или холодную основу.
2. Как правильно подготовить сливочное масло для приготовления крема сливочного основного.
3. Что такое суфле. Приведите пример технологии приготовления.
4. Что является основой мусса из клюквы. Приготовьте основу так, чтобы сохранить витамин С.
5. Почему при приготовлении бисквитного теста можно использовать для взбивания горячую водяную баню.

Выполните задание № 2 Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов

Приготовить десерт: Блинчики с творогом № 281 сборник рецептов
на 2 порции данного десерта, оформите технологическую карту. Вес одной порции десерта определите из рецептуры десерта в гр.
 - проведите оценку качества десерта, укажите температуру подачи.

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»
Вариант № 9**

Председатель МК: _____ Протокол № _____ «__» _____ 2024 г.	ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Зам. директора СПб ГБПОУ по УМР «Колледж «Красносельский» _____ Шестакова О.А.
Выполните задание № 1 Обсудите ваш ответ		
<ol style="list-style-type: none">1. Как приготовить яично - молочную основу для сладкого омлета, варианты приготовления сладких омлетов.2. Вы получили сливки жирностью 35%. Приготовьте из сливок крем кофейный.3. Почему для приготовления компота из консервированных плодов дополнительно варят сироп.4. Почему необходимо просеивать муку при приготовлении десертов на тестовой основе.5. Почему горячие десерты подают в форме, в которой их запекали.		
Выполните задание № 2 Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться сборником рецептур		
Приготовить десерт: Пудинг рисовый с абрикосами (холодный) № 282 сборник рецептур на 2 порции данного десерта, оформите технологическую карту. Вес одной порции десерта определите из рецептуры десерта в гр. - проведите оценку качества десерта, укажите температуру подачи.		

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»
Вариант № 10**

Председатель МК: _____ Протокол № _____ «__» _____ 2024 г.	ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Зам. директора СПб ГБПОУ по УМР «Колледж «Красносельский» _____ Шестакова О.А.
Выполните задание № 1 Обсудите ваш ответ		
<ol style="list-style-type: none">1. Как приготовить крем кофейный из жирных сливок.2. Почему при обработке ягод необходима полная гидрообработка.3. Как приготовить мусс из ягод на желатине.4. Кто такие поставщики и какое значение имеет договор между п.о.п. и поставщиками.5. Что такое слайсер. Назначение слайсера.		
Выполните задание № 2 Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться сборником рецептур		
Приготовить десерт: Тутти-фрут № 286 сборник рецептур на 2 порции данного десерта , оформите технологическую карту. Вес одной порции десерта определите из рецептуры десерта в гр. - проведите оценку качества десерта, укажите температуру подачи.		

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»
Вариант № 11**

Председатель МК: _____ Протокол № _____ «__» _____ 2024 г..	ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Зам. директора СПб ГБПОУ по УМР «Колледж «Красносельский» _____ Шестакова О.А.
Выполните задание № 1 Обоснуйте ваш ответ		
<ol style="list-style-type: none">1. Как подготовить муку к работе. Как определить влажность муки.2. Какие дрожжи применяют при приготовлении кляра.3. Как правильно ввести желатин в сироп, для приготовления фруктового желе.4. Почему суфле называют воздушными пирогами.5. В чем особенность приготовления теста для блинчиков. Какие фарши можно использовать для приготовления сладких блинчиков.		
Выполните задание № 2 Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться сборником рецептов		
Приготовить десерт: Мармелад из персиков и фейхоа № 677 сборник рецептов на 2 порции данного десерта , оформите технологическую карту. Вес одной порции десерта определите из рецептуры десерта в гр. - проведите оценку качества десерта, укажите температуру подачи.		

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»
Вариант № 12**

Председатель МК: _____ Протокол № _____ «__» _____ 2024 г..	ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Зам. директора СПб ГБПОУ по УМР «Колледж «Красносельский» _____ Шестакова О.А.
Выполните задание № 1 Обоснуйте ваш ответ		
<ol style="list-style-type: none">1. Для каких целей просеивают муку.2. Как приготовить десерт «вишня в кляре».3. Каким правилом пользуется повар при варке компота из набора сухих фруктов.4. Почему белки из яиц называют механическим разрыхлителем.5. Подготовьте желатин и приготовьте лимонное желе.		
Выполните задание № 2 Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться сборником рецептов		
Приготовить десерт: Пудинг из бананов № 680 сборник рецептов З.К. на 2 порции данного десерта , оформите технологическую карту. Вес одной порции десерта определите из рецептуры десерта в гр. - проведите оценку качества десерта, укажите температуру подачи. .		

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»
Вариант № 13**

Председатель МК: _____ Протокол № _____ «__» _____ 2024 г..	ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Зам. директора СПб ГБПОУ по УМР «Колледж «Красносельский» _____ Шестакова О.А.
Выполните задание № 1 Обоснуйте ваш ответ		
<ol style="list-style-type: none">1. Какой крахмал можно использовать для приготовления молочного киселя.2. Приготовьте крем из сливок жирностью 22%3. С кем повар согласовывают время подачи сладких блюд.4. Перечислите посуду, в которой подают десерты.5. Как приготовить десерт «Яблоки в кляре»		
Выполните задание № 2 Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться сборником рецептур		
Приготовить десерт: Арбуз, фаршированный фруктами № 678 сборник рецептур З.К. на 2 порции данного десерта , оформите технологическую карту. Вес одной порции десерта определите из рецептуры десерта в гр. - проведите оценку качества десерта, укажите температуру подачи.		

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»
Вариант № 14**

Председатель МК: _____ Протокол № _____ «__» _____ 2024 г..	ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Зам. директора СПб ГБПОУ по УМР «Колледж «Красносельский» _____ Шестакова О.А.
Выполните задание № 1 Обоснуйте ваш ответ		
<ol style="list-style-type: none">1. Какие ароматизаторы можно добавить в компоты для улучшения вкуса, приведите пример.2. Как приготовить творог для сладких десертов. От чего будет зависеть вкус, аромат, цвет блюда.3. Дайте определение процессу «фламбирование» В каком цехе готовят десерты «фламбе».4. Шарлотка из свежих яблок это десерт5. Каким крахмалом нельзя загущать фруктовые кисели. Почему.		
Выполните задание № 2 Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться сборником рецептур		
Приготовить десерт: Фруктовый щербет № 726 сборник рецептур З.К. на 2 порции данного десерта , оформите технологическую карту. Вес одной порции десерта определите из рецептуры десерта в гр. - проведите оценку качества десерта, укажите температуру подачи.		

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»
Вариант № 15**

<p>Председатель МК: _____ Протокол № _____ «__» _____ 2024 г.</p>	<p>ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» Профессия 43.01.09 Повар, кондитер</p>	<p>Утверждаю: Зам. директора СПб ГБПОУ по УМР «Колледж «Красносельский» _____ Шестакова О.А.</p>
---	--	--

Выполните задание № 1 Обоснуйте ваш ответ

1. В рецептуру сиропов для сладких блюд входит лимонная кислота, в чем ее значение.
2. Какой продукт является основой для меланжа и яичного порошка. В чем отличительная особенность этих продуктов.
3. Приготовьте компот из свежей малины.
4. В чем особенность применения агара.
5. Для каких целей применяют процесс защипывания киселей.

Выполните задание № 2 Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов

Приготовить десерт: Манго со сливками № 873 сборник рецептов З.К.

на 2 порции данного десерта, оформите технологическую карту. Вес одной порции десерта определите из рецептуры десерта в гр.

- проведите оценку качества десерта, укажите температуру подачи.

.

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»
Вариант № 16**

<p>Председатель МК: _____ Протокол № _____ «__» _____ 2024 г.</p>	<p>ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» Профессия 43.01.09 Повар, кондитер</p>	<p>Утверждаю: Зам. директора СПб ГБПОУ по УМР «Колледж «Красносельский» _____ Шестакова О.А.</p>
<p>Выполните задание № 1 Обоснуйте ваш ответ</p>		
<ol style="list-style-type: none">1. Как по температуре подачи классифицируют сладкие блюда.2. Как приготовить основу для мусса из клюквы.3. Как приготовить неочищенный миндаль к работе.4. Панна-котта, это десерт на основе....5. Как правильно приготовить яблоки к работе, если их необходимо очистить.		
<p>Выполните задание № 2 Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться сборником рецептов</p>		
<p>Приготовить десерт: Желе из малины № 234 сборник рецептов на 2 порции данного десерта, оформите технологическую карту. Вес одной порции десерта определите из рецептуры десерта в гр. - проведите оценку качества десерта, укажите температуру подачи.</p>		

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»
Вариант № 17**

Председатель МК: _____ Протокол № _____ «__» _____ 2024 г..	ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Зам. директора СПб ГБПОУ по УМР «Колледж «Красносельский» _____ Шестакова О.А.
Выполните задание № 1 Обоснуйте ваш ответ		
<ol style="list-style-type: none">1. Пенообразователем в сливках является...2. Чем определяется питательная ценность десертов.3. Как правильно подготовить крахмал к работе.4. Какие способы тепловой обработки можно использовать для блюда «пудинг из творога»5. Почему муссы взбивают на льду. Объясните процесс пенообразования и застывания мусса		
Выполните задание № 2 Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться сборником рецептур		
Приготовить десерт: Бананы в сиропе из вина № 744 сборник рецептур на 2 порции данного десерта , оформите технологическую карту. Вес одной порции десерта определите из рецептуры десерта в гр. - проведите оценку качества десерта, укажите температуру подачи.		

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»
Вариант № 18**

<p>Председатель МК: _____ Протокол № _____ «__» _____ 2024 г.</p>	<p>ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» Профессия 43.01.09 Повар, кондитер</p>	<p>Утверждаю: Зам. директора СПб ГБПОУ по УМР «Колледж «Красносельский» _____ Шестакова О.А.</p>
---	--	--

Выполните задание № 1 Обоснуйте ваш ответ

1. Как классифицируют сладкие блюда по способу тепловой обработке.
2. Как подготовить яйца к работе.
3. Как разделяются по способу приготовления желированные сладкие блюда.
4. По каким показателям оценивают готовое блюдо.
5. От чего зависит консистенция киселей.
6. Что такое мезга, в чем ее значение.

Выполните задание № 2 Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов

Текст задания

Приготовить десерт: Творожный пирог № 895 сборник рецептов

на 2 порции данного десерта, оформите технологическую карту. Вес одной порции десерта определите из рецептуры десерта в гр.

- проведите оценку качества десерта, укажите температуру подачи.

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

Вариант № 19

<p>Председатель МК: _____ Протокол № _____ «__» _____ 2024 г.</p>	<p>ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» Профессия 43.01.09 Повар, кондитер</p>	<p>Утверждаю: Зам. директора СПб ГБПОУ по УМР «Колледж «Красносельский» _____ Шестакова О.А.</p>
<p>Выполните задание № 1 Обоснуйте ваш ответ</p>		
<ol style="list-style-type: none">1. Какие кисели можно подавать как самостоятельное блюдо.2. Как приготовить миндальное молоко.3. Что означает термин «мусс».4. Как правильно проваривать яйца для горячих десертов.5. Как правильно взбить белки яиц, в чем необходимость процесса взбивания белка яиц при приготовлении десертов.		
<p>Выполните задание № 2 Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться сборником рецептов</p>		
<p>Приготовить десерт: Снег лимонный № 902 сборник рецептов З.К. на 2 порции данного десерта, оформите технологическую карту. Вес одной порции десерта определите из рецептуры десерта в гр. - проведите оценку качества десерта, укажите температуру подачи.</p>		

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»
Вариант № 20**

Председатель МК: _____ Протокол № _____ «__» _____ 2024 г.	ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Зам. директора СПб ГБПОУ по УМР «Колледж «Красносельский» _____ Шестакова О.А.
Выполните задание № 1 Обоснуйте ваш ответ		
<ol style="list-style-type: none">1. Какие плодовые овощи можно использовать для приготовления сладких блюд.2. Для каких целей кипятят молоко.3. Для каких целей при приготовлении десертов на тестовой основе используют желтки яиц.4. Перечислите продукты которые могут входить в состав десертов. Их значение.5. Какое вещество в сливках является стабилизатором десерта «Сливки взбитые».		
Выполните задание № 2 Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться сборником рецептов		
Приготовить десерт: Яблоки в карамели № 927 сборник рецептов на 2 порции данного десерта , оформите технологическую карту. Вес одной порции десерта определите из рецептуры десерта в гр. - проведите оценку качества десерта, укажите температуру подачи.		

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»
Вариант № 21**

<p>Председатель МК: _____ Протокол № _____ «__» _____ 2024 г.</p>	<p>ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» Профессия 43.01.09 Повар, кондитер</p>	<p>Утверждаю: Зам. директора СПб ГБПОУ по УМР «Колледж «Красносельский» _____ Шестакова О.А.</p>
<p>Выполните задание № 1 Обоснуйте ваш ответ</p>		
<ol style="list-style-type: none">1. Как правильно варить сироп для компота из свежих яблок.2. Почему при взбивании, сливки жирностью 35% увеличиваются в объёме в 2,5-3.0 раза.3. Из каких свежих плодов и ягод готовят компоты и в каких сочетаниях.4. Почему для приготовления теста для блинчиков используют муку со слабой клейковиной.5. Почему агар нельзя использовать для приготовления муссов и самбуков.		
<p>Выполните задание № 2 Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться сборником рецептов</p>		
<p>Приготовить десерт: Яблоки в тесте № 958 сборник рецептов З.К. на 2 порции данного десерта, оформите технологическую карту. Вес одной порции десерта определите из рецептуры десерта в гр. - проведите оценку качества десерта, укажите температуру подачи.</p>		

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»
Вариант № 22**

Председатель МК: _____ Протокол № _____ «__» _____ 2024 г.	ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Зам. директора СПб ГБПОУ по УМР «Колледж «Красносельский» _____ Шестакова О.А.
Выполните задание № 1 Обоснуйте ваш ответ		
<ol style="list-style-type: none">1. Подготовьте муку к работе.2. Как влияет качество сиропа на вкус компотов, напитков.3. В каком случае компоты не варят, Выберите и подготовьте ягоды к работе.4. Какие десерты называют воздушными пирогами, почему.5. Почему посуда для взбивания компонентов имеет важное значение.		
Выполните задание № 2 Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться сборником рецептур		
Приготовить десерт: Омлет конфитюр № 959 сборник рецептур З.К. на 2 порции данного десерта , оформите технологическую карту. Вес одной порции десерта определите из рецептуры десерта в гр. - проведите оценку качества десерта, укажите температуру подачи.		

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»
Вариант № 23**

Председатель МК: _____ Протокол № _____ «__» _____ 2024 г..	ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» Профессия 43.01.09 Повар, кондитер	Утверждаю: Зам. директора СПб ГБПОУ по УМР «Колледж «Красносельский» _____ Шестакова О.А.
--	--	---

Выполните задание № 1 Обоснуйте ваш ответ

1. Как подготовить сухофрукты для варки компотов.
2. Желатин и агар, В чем особенность этих желирующих веществ.
3. Как подготовить яично-молочную смесь для горячих десертов.
4. Для фламбирование десертов применяют напитки.....
5. Приготовьте мороженное, жаренное во фритюре.

Выполните задание № 2 Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур

Приготовить десерт: Мороженое воздушное № 960 сборник рецептур **З.К.**

на 2 порции данного десерта, оформите технологическую карту. Вес одной порции десерта определите из рецептуры десерта в гр.

- проведите оценку качества десерта, укажите температуру подачи.

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»
Вариант № 24**

<p>Председатель МК: _____ Протокол № _____ «__» _____ 2024 г..</p>	<p>ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» Профессия 43.01.09 Повар, кондитер</p>	<p>Утверждаю: Зам. директора СПб ГБПОУ по УМР «Колледж «Красносельский» _____ Шестакова О.А.</p>
--	--	--

Выполните задание № 1 Обоснуйте ваш ответ

1. Для каких целей для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси и сортируют по видам.
2. Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пенка.
3. Что означает – подготовить желатин к работе.
4. Что необходимо сделать с киселем, если при варке образовались комки, в чем причина ухудшения консистенции киселя и как ее исправить.
5. Какие химические разрыхлители используют для приготовления тестовой основы для десерта..

Выполните задание № 2 Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов

Приготовить десерт: Шарлот № 961 сборник рецептов 3.К.

на 2 порции данного десерта, оформите технологическую карту. Вес одной порции десерта определите из рецептуры десерта в гр.

- проведите оценку качества десерта, укажите температуру подачи.

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

Вариант № 25

<p>Председатель МК: _____ Протокол № _____ «__» _____ 2024 г..</p>	<p>ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» Профессия 43.01.09 Повар, кондитер</p>	<p>Утверждаю: Зам. директора СПб ГБПОУ по УМР «Колледж «Красносельский» _____ Шестакова О.А.</p>
<p>Выполните задание № 1 Обоснуйте ваш ответ</p>		
<ol style="list-style-type: none">1. Как приготовить яйцо к работе.2. Почему просеивают муку.3. В чем значение тепловой обработки при приготовлении десертов. В чем отрицательное значение тепловой обработки.4. В чем значение кляра. Способы приготовления.5. «Ассорти» фруктовое, приготовление и способы подачи.		
<p>Выполните задание № 2 Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться сборником рецептов</p>		
<p>Приготовить десерт: Крем миндальный № 964 сборник рецептов З.К. на 2 порции данного десерта, оформите технологическую карту. Вес одной порции десерта определите из рецептуры десерта в гр. - проведите оценку качества десерта, укажите температуру подачи.</p>		

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»
Вариант № 26**

<p>Председатель МК: _____ Протокол № _____ «__» _____ 2024 г..</p>	<p>ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» Профессия 43.01.09 Повар, кондитер</p>	<p>Утверждаю: Зам. директора СПб ГБПОУ по УМР «Колледж «Красносельский» _____ Шестакова О.А.</p>
--	--	--

Выполните задание № 1 Обоснуйте ваш ответ

1. С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам?
2. Как правильно ввести в сметану желатин.
3. При приготовлении десерта из набора фруктов для салатов какой посудой вы можете воспользоваться для подачи. От чего будет зависеть вкус и внешний вид фруктовых салатов.
4. Почему для приготовления десерта из запеченных яблок, чаще используют сорт «Антоновка».
5. Приготовьте какао

Выполните задание № 2 Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов

Приготовить десерт: Салат из фруктов смешанный № 1025 сборник рецептов **З.К.**
на 2 порции данного десерта, оформите технологическую карту. Вес одной порции десерта определите из рецептуры десерта в гр.
- проведите оценку качества десерта, укажите температуру подачи.

Приложение к экзамену по ПМ.04

Перевод баллов в оценку

Баллы	Оценка
10-9	«5» (отлично)
8-7	«4» (хорошо)
6-5	«3» (удовлетворительно)
4-0	«2» (неудовлетворительно)

5.ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Основные и дополнительные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
15. Профессиональный стандарт «Повар/Кондитер».

16. Сборник рецептов. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
17. Сборник рецептов для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
18. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012
19. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.
20. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2014. – 336с.
21. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
22. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
23. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
24. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

Интернет-источники:

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.pitportal.ru/>
3. <http://www.creative-chef.ru/>
4. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
5. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
6. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
7. <http://www.chocoiatier.ru>