

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Мамадышский политехнический колледж»
(ГАПОУ «Мамадышский ПК»)

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по ТО
Файзреева В.В.
«25 » августа 2020 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
по профессиональному модулю

ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и
горячих десертов.

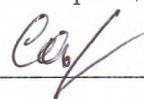
по ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2020 г.

Фонд оценочных средств разработан на основе рабочей программы профессио-
нального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление
сложных холодных и горячих десертов и в соответствии с Федеральным государст-
венным образовательным стандартом среднего профессионального образования
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (утв.
приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 года №384)

Обсуждена и одобрена на заседании предметно-
цикловой комиссии: мастеров п/о и преподава-
телей профессиональных дисциплин

Разработала преподаватель:



Г.И. Сахавеева

Протокол № 1
« 22 » август 20 20 г.

Председатель ПЦК Г.Л.Ломака

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности: **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.**

Для подтверждения такой готовности обязательна констатация сформированности у обучающегося всех профессиональных компетенций, входящих в состав профессионального модуля. Общие компетенции формируются в процессе освоения ОПОП в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля возможно оценивание положительной динамики их формирования.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

1.1. Профессиональные и общие компетенции:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

2. В результате изучения профессионального модуля ПМ.05. **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** обучающийся должен:

иметь практический опыт:

расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;

оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов;
использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
проводить расчеты по формулам;
выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
оценивать качество и безопасность готовой продукции;
оформлять документацию;

знать:

ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
 начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

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, доклады, проектов, конкурсы, викторины

3.1 Задания для оценки освоения МДК 05.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»

Задание № 1

Ответьте на вопросы и допишите предложения.

1. Какие пищевые вещества содержатся в сладких блюдах?
2. Какими продуктами можно повысить калорийность сладких блюд?
3. Чем можно улучшить вкусовые качества сладких блюд, придать им аромат?
4. Дайте классификацию сладких блюд.
5. По температуре подачи сладкие блюда подразделяются на ... с температурой подачи ... °С и ... с температурой подачи ... °С.

Задание №2

Ответьте на вопросы и выполните задание.

1. Какие плоды и ягоды не подвергают варке в процессе приготовления компота?
2. Составьте технологическую схему приготовления компота из свежих яблок.
3. Какие требования предъявляются к компотам из свежих фруктов?

ЗАДАНИЕ № 3

1. Как сохранить витамины при варке компота из апельсинов?
2. При проведении бракеража оказалось, что компот горчит. В чем причина?
3. Какова норма отпуска компотов из свежих фруктов?

ЗАДАНИЕ №4

Выполните задание и ответьте на вопросы.

1. Составьте технологическую схему приготовления компота из сухофруктов, учитывая различные сроки варки фруктов.
2. Какова качественная оценка компота из сухофруктов по показателям: цвет, внешний вид, вкус, запах, консистенция фруктов?
3. Какие дефекты могут возникнуть у компота при варке?

ЗАДАНИЕ № 5

1. Подберите из приведенной далее таблицы соответствие режима тепловой обработки для фруктов и ягод приготовлении компота.

№ п/п	Фрукты и ягоды	Режим тепловой обработки
1	Яблоки, груши	а) Закладывают в кипящий сироп, прекращение и вылипают в посуде закрыв крышки охлаждения;
2	Айва с кожурой	б) закладывают в кипящий сироп варят в теч. 5... 7 мин, охлаждают;
3	Апельсины, манда-	в) закладывают в кипящий сироп варят в теч. 15...20 мин, охлаждают;
4	Малина земляника	г) не варят, раскладывают в креманки или ставят в теплый сироп, охлаждают
5	Абрикосы, персики	
6	Сливы вишня	
7	Черная, красная смородина	

2. Укажите в приведенной далее таблице соответствие вопросов по дефектам приготовленного компота причине их возникновения.

№	Вопрос	Варианты ответов
1	В каких случаях вкус мало выражен?	а) Разные виды фруктов заложены одновременно, а не в соответствии с продолжительностью их варки; б) не сняли остатки белой подкожицы; в) нарушили рецептуру или недостаточно
2	Почему часть фруктов бывает перевареной, а часть сохраняет свою форму?	

3	В каких случаях попадают- ся плодоножки, семена, косточки слив, яблок?	точно настояли после варки; г) плохо перебрали и зачистили плоды; д) ягоды (малину, землянику, черную смородину) варили
4	Когда компот из апельсина горчит?	

ЗАДАНИЕ № 6

Выполните задания и допишите предложения.

1. Перечислите виды киселей в зависимости от их густоты.
2. Желирующим веществом в киселях фруктовых является ..., в киселях молочных
3. При варке киселей можно использовать ..., благодаря которому блюда имеют более нежкную консистенцию и легче отделяются от стенок посуды.
4. Перечислите продукты, из которых можно приготовить кисели.
5. Назовите сроки хранения готового киселя.

ЗАДАНИЕ № 7.

1. Укажите количество используемого крахмала для всех видов киселей.
2. Перечислите продукты, входящие в состав киселя из яблок.
3. Составьте технологическую схему приготовления киселя молочного, используя молоко, сахар, крахмал, ванилин, варенье вишневое.
4. Назовите качественные требования к молочным киселям.

ЗАДАНИЕ № 8

1. Укажите в приведенной далее таблице последовательность технологического процесса приготовления киселя из ягод.

№п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать)
1	Ягоды перебирают, промывают кипяченой водой, разминают деревянным пестиком	
2	Мезгу заливают горячей водой (1:6) и проваривают 10 – 15 мин	
3	Отжимают сок и ставят в холодильник	
4	Картофельный крахмал разводят охлажден- ной кипяченой водой	
5	Полученный отвар процеживают, вводят в него сахар, растворяют и доводят до кипе-	
6	Кисель слегка охлаждают и разливают в ста-	
7	Кисель снимают с огня и, помешивая, вли-	
8	Подготовленный крахмал вливают одним приемом в кипящий сироп при энергичном	
9	Поверхность киселя посыпают сахаром, за- тем охлаждают до температуры 14 – 10 °С	
10	Кисель доводят до кипения, проваривая не более 2 мин, так как более длительное ки- пячение разжижает кисель, снимают с огня	
11	Отпускают в стаканах или креманках по 200	

ЗАДАНИЕ № 9

1. Перечислите продукты, из которых можно приготовить желе.
2. Что является желирующей основой для желе? Укажите ее необходимое количество на 1 кг желе.
3. Как подготовить сироп для желе из ягод?

4. В чем сходство и различие при приготовлении киселей и желе?

5. Составьте технологическую схему приготовления желе из клюквы.

ЗАДАНИЕ № 10

1. Установите последовательность приготовления блюда «Желе молочное»

№ п/п	Технологический процесс приготовле- ния	Последовательность про- цесса (записать цифрами)
1	Подготовка желирующего продукта	
2	Охлаждение желе до 20 °C	
3	Растворение желирующего продукта в сиропе	
4	Приготовление сиропа	
5	Разливание в формы и лотки	
6	Подготовка к подаче: а) нарязают порционные куски массой 100... 150 гс волнистыми краями; б) вынимают из форм	
7	Застывание при температуре 2... 8 °C в течение 1... 1,5 ч	

2. Ответьте на вопросы.

1). Сколько граммов желатина используют на 1 порцию (100 г) молочного желе?

2). Как вынимают желе из формочек?

3). Какие требования предъявляются к качеству желе молочного?

3. Какие требования предъявляются к качеству желе из мандаринов по следующим показателям: внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция?

ЗАДАНИЕ № 11

1. Перечислите основные технологические операции приготовления мусса из клюквы и их последовательность.

2. Перечислите требования к качеству мусса из клюквы по следующим показателям: внешний вид, цвет, вкус и запах, консистенция.

3. Укажите способ подачи мусса.

ЗАДАНИЕ № 12

1. Чем отличается самбук от мусса?

2. Укажите количество желатина, необходимого для приготовления 1 кг самбука.

3. Составьте схему приготовления самбука из яблок.

Яблоки Сахар Желатин Вода Яйца Соус

4. Какие требования предъявляются к качеству самбука по следующим показателям: внешний вид, цвет, вкус, запах и консистенция?

ЗАДАНИЕ № 13

1. Перечислите виды горячих сладких блюд.

2. Определите название блюда по данному набору продуктов: яблоки, сахар, мука пшеничная, яйца, молоко, сметана, сахар, соль, жир (для фритюра), рафинадная пудра.

3. Укажите температуру подачи этого блюда.

4. Перечислите требования к качеству данного блюда.

ЗАДАНИЕ № 14

1. Используя набор продуктов, составьте технологическую схему приготовления блюда «Пудинг сухарный».

2. Как приготовить соус абрикосовый?

3. Какие еще пудинги можно приготовить?

4. Перечислите требования к качеству блюда «Пудинг сухарный».

ЗАДАНИЕ № 15

1. Какое влияние оказывает чай на организм человека?
2. Какова технология приготовления чая.
3. Почему чай заваривают непосредственно перед приемом, небольшими порциями?
4. Перечислите способы подачи чая.

ЗАДАНИЕ №16

1. Какое влияние оказывает кофе на организм человека?
2. Опишите технологию приготовления кофе черного.
3. Перечислите способы подачи кофе.

ТЕСТ № 1

Выберите правильный вариант ответа.

1. С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам?
 - а) подбирают по цвету;
 - б) подбирают по вкусу и аромату;
 - в) подбирают с одинаковым сроком варки.
2. Какой водой промывают 3 — 4 раза сухофрукты перед варкой компота?
 - а) холодной;
 - б) горячей;
 - в) теплой.
3. Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов?
 - а) все сразу и варят в течение 20...30 мин;
 - б) последовательно, учитывая продолжительность варки;
 - в) закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания.
4. Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компота?
 - а) очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти;
 - б) разрезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики;
 - в) нарезают кружочками вместе с кожей.
5. Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахароза распадается на глюкозу и фруктозу?
 - а) более кислым;
 - б) более сладким;
 - в) кисло-сладким.
6. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?
 - а) айву, яблоки, груши;
 - б) малину, землянику, мандарины, ананасы;
 - в) сливы, абрикосы, вишню.
7. В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 °С и выдерживают для настаивания?
 - а) 6...8 ч;
 - б) 8... 10 ч;
 - в) 10... 12 ч.

ТЕСТ № 2

Выберите правильный вариант ответа.

1. Сколько крахмала используют для приготовления киселя средней консистенции?
 - а) 10...20 г;
 - б) 30...40 г;
 - в) 60...80 г.
2. Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась?
 - а) перекипел;
 - б) добавили много сока;
 - в) медленно охлаждали.
3. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?
 - а) перекипел;
 - б) добавили много сока;
 - в) варили в окисляющейся посуде.
4. Каковы масса и температура отпуска киселей?
 - а) 180 г, $t \sim 20$ °C;
 - б) 200 г, $t \sim 15$ °C;
 - в) 250 г, $t = 8$ °C.
5. Почему у киселя из ягод слабовыраженный вкус?
 - а) перекипел;
 - б) нарушили рецептуру;
 - в) кипятили сок.
6. Чем можно ароматизировать молочный кисель?
 - а) корицей;
 - б) ванилином;
 - в) майораном.
7. Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части не протертых фруктов?
 - а) переварить;
 - б) взбить;
 - в) протереть.
8. Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка?
 - а) быстро охладили;
 - б) не посыпали сахаром;
 - в) использовали много крахмала.
9. Как подготовить форму для охлаждения густого киселя?
 - а) смазать маслом;
 - б) сильно нагреть;
 - в) смочить водой, посыпать сахаром.
10. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?
 - а) добавить сок в конце варки;
 - б) быстро охладить;
 - в) посыпать поверхность киселя сахаром.

Критерии оценивания: 7 баллов -оценка 5

6 баллов -4

5 баллов – 3

Менее 4 - 2

4. Форма аттестационного листа.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

Студентка 4 курса по ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания успешно прошла учебную по профессиональному модулю ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

в объеме часов с « » 20 г. по « » 20 г. рассредоточено в организации

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных студентом во время практики	Объем работ (часов)	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
Организация приготовления и приготовление сложных холодных десертов. Организация рабочего места по приготовлению холодных десертов. Подбор инструментов, инвентаря, посуды для приготовления и подачи блюд.	54: 6	
Сладкие соусы для подачи десертов, подбор сырья, приготовление, отпуск.	6	
Приготовление фруктовых салатов, воздушного коктейля	6	
Приготовление муссов, желе. самбуров	6	
Приготовление кремов.бланманже	6	
Приготовление замороженных десертов:шербеты,гранит	6	
Приготовление десертов из яичных белков: меренги, снежки	6	
Приготовление десертных блюд по французским рецептам	6	
Приготовление различных холодных коктейлей	6	
Организация приготовления и приготовление сложных горячих десертов. Организация рабочего места по приготовлению горячих сложных десертов. Подбор инструментов, инвентаря, посуды для приготовления и подачи блюд.	54: 6	
Приготовление суфле ванильного. шоколадного, орехового, плодового	6	
Приготовление запеченных фруктов и ягод	6	
Приготовление фруктов жаренных в тесте, фламбированных фруктов	6	

Приготовить сабайон, тирамису	6	
Приготовление горячих пудингов	6	
Приготовление десерта из бездрожжевого теста. Блинчики Гунделя. бисквитные палочки	6	
Приготовление кушигурьевской, бананового десерта	6	
Оформление десертов.	6	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности студента во время учебной практики

В ходе учебной практики студентом освоены следующие профессиональные компетенции:

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Отмечена положительная динамика в формировании общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Дата «___» 20___ г

Подпись руководителя практики

_____ / ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики)

_____ / ФИО, должность

М.П.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Студентка 4 курса по ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания успешно прошла учебную по профессиональному модулю ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

в объеме часов с « » 20 г. по « » 20 г. рассредоточено
в организации

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных студентом во время практики	Объем работ (часов)	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
Оценка качества продуктов для приготовления сложных холодных десертов Контроль качества и безопасности приготовления сложных холодных десертов	6	
Организация процессов приготовления сложных холодных десертов Оформление сложных холодных десертов	6	
Сервировка и подачи сложных холодных десертов	6	
Оценка качества продуктов для приготовления сложных горячих десертов. Контроль качества и безопасности приготовления сложных горячих десертов	6	
Организация процессов приготовления сложных горячих десертов Оформление сложных горячих десертов	6	
Сервировка и подачи сложных горячих десертов	6	
	36	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности студента во время производственной практики

В ходе производственной практики студентом освоены следующие профессиональные компетенции:

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Отмечена положительная динамика в формировании общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Дата «___» .20___г

Подпись руководителя практики

_____ / ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики)

_____ / ФИО, должность

М.П.

5. Контрольно-оценочные материалы для квалификационного экзамена

ПАСПОРТ

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ.05Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

5.1. Общие положения

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ.05Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** по ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки. Экзамен включает: практическое задание на изготовление продукции. Тип экзамена - публичный (комментируемая деятельность). Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Для вынесения положительного заключения об освоении ВПД, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в программе ПМ. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

5.2. Выполнение заданий в ходе экзамена

Часть А. Тестовое задание

Инструкция

Внимательно прочтайте задание.

Вам предлагается ответить на 20 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 30 минут.

Вариант № 2

Инструкция для выполнения : Выберите правильный вариант ответа.

1. Сколько крахмала используют для приготовления киселя средней консистенции?
 - а) 10...20 г;
 - б) 30...40 г;
 - в) 60...80 г.
2. Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась?
 - а) перекипел;
 - б) добавили много сока;
 - в) медленно охлаждали.
3. Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов?
 - а) все сразу и варят в течение 20...30 мин;
 - б) последовательно, учитывая продолжительность варки;
 - в) закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания.
4. Каковы масса и температура отпуска киселей?
 - а) 180 г, $t \sim 20$ °C;
 - б) 200 г, $t \sim 15$ °C;
 - в) 250 г, $t = 8$ °C.
5. Почему у киселя из ягод слабовыраженный вкус?
 - а) перекипел;
 - б) нарушили рецептуру;
 - в) кипятили сок.
6. Чем можно ароматизировать молочный кисель?
 - а) корицей;
 - б) ванилином;
 - в) майораном.
7. Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части непротертых фруктов?
 - а) переварить;
 - б) взбить;
 - в) протереть.
8. Как подготовить форму для охлаждения густого киселя?
 - а) смазать маслом;
 - б) сильно нагреть;
 - в) смочить водой, посыпать сахаром.
9. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?
 - а) добавить сок в конце варки;
 - б) быстро охладить;
 - в) посыпать поверхность киселя сахаром.
10. Какая из перечисленных групп веществ обуславливает высокую пищевую ценность кофе?
 - а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, Д и т.д.;
 - б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;

в) белки, жиры, минеральные вещества.

11. Какова норма закладки молотого кофе на 1 порцию?

- 6...8 г;
- 5...6 г;
- 10...11 г.

12. Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском?

- 5...8 мин;
- 8...10 мин;
- 10...20 мин.

13. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды?

- для улучшения вкуса;
- для получения однородной массы;
- для улучшения цвета.

14. Как подают кофе по-восточному?

- с молочными пенками от топленого молока;
- со взбитыми сливками;
- в турке, не процеживая, с холодной кипяченой водой.

15. Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?

- теряют аромат;
- поглощают посторонние запахи;
- разрушаются вкусовые вещества.

16. При какой температуре подают горячие напитки?

- не ниже 100 °C;
- не ниже 75 °C;
- не ниже 65 °C.

Инструкция для выполнения : Вставьте пропущенные слова

17. Желирующим веществом в киселях фруктовых является крахмал, в киселях молочных _____ крахмал.

18. К горячим сладким блюдам относятся: , , .

19. Укажите в приведенной далее таблице последовательность приготовления компота из яблок.

№ п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать цифрами)

1	Яблоки промывают
2	Яблоки кладут в кипящий сироп, варят в течение 5... 7 мин.
3	Охлаждают
4	Яблоки нарезают дольками
5	В кипящую воду вводят сахар и лимонную кислоту
6	Подготовленные яблоки кладут в подкисленную воду, чтобы они не потемнели
7	У яблок удаляют семенную коробку и при необходимости очищают от кожицы
8	Для ароматизации компота можно добавить любую цедру
9	Отпускают компоты в охлажденном виде (200 г на 1 порцию)

20. Установите последовательность приготовления блюда «Желе Панна Котта»

№ п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать цифрами)
1	Подготовка желирующего продукта	
2	Охлаждение желе до 20 °C	
3	Растворение желирующего продукта в сиропе Приготовление сиропа	
5	Разливание в формы и лотки	
6	Подготовка к подаче	
7	Застывание при температуре 2... 8 °C в течение 1... 1,5 ч	

Критерии оценивания: 20-17 баллов -оценка 5

16-13 баллов -4

12-9 баллов – 3

Менее 8 - 2

Часть Б. Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочтайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 30 минут.

Задание.

1. Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто) представленные в таблице 1, рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления блюда «Мусс нежность».

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы .

«Мусс нежность»

Наименование продуктов	Масса брутто			Масса нетто		
	2 порции,	1 порция,	7 порций гр	2 порции,	1 порция,	7 порций гр

	гр	гр		гр	гр	
Клюква	42,2			42		
Сахар	32			32		
Желатин	5,4			5,4		
Вода	148			148		
Выход				200		

2. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Мусс клюквенный». Общее количество операций не должно превышать 12-и операций.

**Последовательность технологических операций при приготовлении блюда
«Мусс нежность »**

№ опе- рации	Наименование операции
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

3. Составьте подробное описание подачи блюда.

4. Запишите в таблицу 3 требования к качеству блюда и их описание.

Требования к качеству блюда «Мусс нежность»

№п/п	Наименование параметра каче- ства	Описание параметра качества
1	Вкус	
2	Запах	
3	Форма	
4	Цвет	
5	Консистенция	
6	Температура подачи	
7	Выход порции	

В состав комплекта входит задание для экзаменующегося, пакет экзаменатора и оценочная ведомость.

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1-5.2.,ОК 2.,ОК 3.,ОК 4, ОК 6.

Инструкция

Внимательно прочтайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить блюдо: **Фаршированные блинчики творогом2 порции.**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1-5.2 ОК 2.,ОК 3.,ОК 4, ОК 6.

Инструкция

Внимательно прочтайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить блюдо: **Фламбированные фрукты2 порции.**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1-5.2 ОК 2.,ОК 3.,ОК 4, ОК 6.

Инструкция

Внимательно прочтайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить блюдо: **Шоколадный пудинг2 порции**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 4

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1-5.2 ОК 2.,ОК 3.,ОК 4, ОК 6.

Инструкция

Внимательно прочтайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить блюдо: Шоколадное суфле **2 порции**.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 5

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1-5.2 ОК 2.,ОК 3.,ОК 4, ОК 6.

Инструкция

Внимательно прочтайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания:

Приготовить блюдо: Гурьевская каша **2 порции**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 6

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1-5.2 ,ОК 2.,ОК 3.,ОК 4, ОК 6.

Инструкция

Внимательно прочтайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить блюдо: Мороженое сюрприз **2 порции**.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 7

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1-5.2 ОК 2.,ОК 3.,ОК 4, ОК 6.

Инструкция

Внимательно прочтайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить блюдо: Апельсиновое желе **2 порции**.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 8

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1-5.2 ОК 2.,ОК 3.,ОК 4, ОК 6.

Инструкция

Внимательно прочтайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить блюдо: Яблочный мусс на манной крупе **2 порции**.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 9.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1-5.2 ОК 2.,ОК 3.,ОК 4, ОК 6.

Инструкция

Внимательно прочтайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить блюдо: Крем ванильный из сметаны **2 порции**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 10

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1-5.2. ОК 2., ОК 3., ОК 4, ОК 6.

Инструкция

Внимательно прочтайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить блюдо: Фруктовый салат со взбитыми сливками **2 порции**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 11

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1-5.2. ОК 2., ОК 3., ОК 4, ОК 6.

Инструкция

Внимательно прочтайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить блюдо: тирамису **2 порции**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 12

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1-5.2. ОК 2., ОК 3., ОК 4, ОК 6.

Инструкция

Внимательно прочтайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить блюдо: **Чизкейк 2 порции**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 13

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК .,5.1-5.2ОК 2.,ОК 3.,ОК 4, ОК 6.

Инструкция

Внимательно прочтайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить блюдо: **бланманже миндального2 порции**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 14

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК .,5.1-5.2ОК 2.,ОК 3.,ОК 4, ОК 6.

Инструкция

Внимательно прочтайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить блюдо: **Фруктовое ассорти с шоколадным соусом 2 порции**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

III . ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА.

Инструкция

1. Внимательно изучите информационный блок пакета экзаменатора
2. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменующихся

III. а. УСЛОВИЯ

Количество заданий 1/14

Время выполнения каждого задания: 90 мин.

IVб. Критерии оценки

1) Ход выполнения задания

ПК и ОК, которые подлежат проверке	Показатель оценки результата	Оценка (да/нет)
ПК 1-2+ОК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9		
ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	Обращение в ходе выполнения задания к информационным источникам и справочной литературой	
ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	Рациональное распределение времени на выполнение задания	
	Подготовка инвентаря, оборудования, инструментов для производства сложных холодных и горячих десертов	
	Демонстрация первичной обработки и приготовления сырья для производства полуфабриката для производства сложных холодных и горячих десертов	
	Осуществлять расчет массы сырья для приготовления сложных холодных и горячих десертов	
	Демонстрировать умения расчета по формулам	
	Демонстрация умения и навыков использования различных методов обработки кондитерского сырья и приготовления сложных холодных и горячих десертов с использованием современного механического и теплового оборудования	
	Осуществлять контроль качества основного сырья и дополнительных ингредиентов для производства сложных холодных и горячих десертов	
	Организовывать контроль качества и ор-	

	<p>гидролептическую оценку для сложных-холодных и горячих десертов</p> <p>Демонстрировать навыки безопасного использования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении</p> <p>Соблюдение требований техники безопасности при приготовлении</p> <p>Алгоритм составления технологической схемы производства</p> <p>Демонстрация составления технологической схемы производства</p> <p>Демонстрация умения и навыков по организации процессов подготовки полуфабрикатов</p> <p>Демонстрация умения расчетов по формулам</p> <p>Использовать различные способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы сырья</p>	
Освоенные компетенции	Критерии оценки компетенции	Выполнил/ Не выполнил
ОК 1. Понимать сущность и профессиональную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> - аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность решения профессиональных задач; - изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы; 	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> - Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - оценка эффективности и качества выполнения; 	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> - Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; 	

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- Получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные; -обоснованность выбора и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленной задачи	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникативных технологий в профессиональной деятельности	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля - определять задачи саморазвития; - заниматься самообразованием, используя умения приобретенные на практике; - учитьвать ошибки и недочеты при выполнении профессиональных заданий	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

1. Электроплита 4-конфорочная с эл.жар.шкафом, кв.конфорки,лиц.нерж.сталь
2. Плита индукционная WOK,настольная, 1 зона нагрева
3. Плита индукционная настольная, 1 зона нагрева
4. ПароконвектоматUnox XV 593
5. Конвекционная печь с расстоячным шкафом
6. Печь электрическая подовая для пиццы ML4
7. Печь электрическая конвекционная кондитерская
8. Фритюрница 4лStarfood FRI-4L
9. Кипятильник, 10л WB 10A StarFood
10. Овощерезка CL50 Слайсер
11. Комплект протирки для приготовления картофельного пюре CL50E 1,5 мм 28185 Robotcoupe
12. Соковыжималка для овощей и фруктов J80Ultra
13. Охлаждаемый стол для пиццы, столешница - камень

14. Блендер, 1,5 ллексановый стакан, 1 скорость DRAGONE chrome Normale (арт. 65255002) Sirman S.p.A.
15. Стик-блендер с насадкой венчиком Mini MP 190 Combi
16. Мясорубка МЕМ 12Е
17. Взбивальная машина
18. Машина тестомесильная (миксер) планетарного типа, настольная 5KSM150PSEWH
19. Машина тестомесильная, спирального типа, съемная дежа, односкоростной HTD 20
20. Тестораскатка электрическая, ширина теста 220мм SE220 Аппарат контактной обработки
21. Шкаф расстойочный на 12 противней XL405
22. Фламбе, нерж.сталь
23. Водонагреватель ATLANT ROUND 80
24. Весы электронные настольные порционные AD-5
25. Производственные столы
26. Производственные столы с боковым покрытием
27. Ванна моечная из нерж.ст. ВМн 2/600
28. Раковина для мытья рук
29. Стеллажи
30. Стол производственный с полкой усиленная столешница
31. Стол кондитерский с боковой столешницей, с тремя бортами
32. Стол "Статус" (дуолит, основа серебр.металл). Модель СТ6 (Россия)
33. Стол рабочий морозильный с распашными дверями, 2 двери
34. Стол рабочий холодильный с распашными дверями, 2 двери
35. Льдогенератор заливного типа, пулеобразный
36. Стол-тумба с бортом с дверцами-купе

Технологическое оснащение рабочих мест:

1. Ножи
2. Сотейники
3. Кастрюли
4. Разделочные доски
5. Сковороды разных объемов
6. Блинные сковороды
7. Пиццерийные сковороды
8. Миски из нержавейки разных ёмкостей
9. Гастроемкости разных объемов
10. Кондитерские мешки, наконечники
11. Поварской инвентарь и инструменты
12. Посуда для подачи блюд

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Требования техники безопасности

(инструктаж по технике безопасности, спецодежда, наличие инструктора и др)

Условие выполнения заданий.

Информационное обеспечение обучения

Нормативные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97

№ 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- М.:Хлебпродинформ, 1996,1997.Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М., Экономика, 1981
5. ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения».
6. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
7. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
8. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
9. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
10. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
11. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
12. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

Основные источники:

13. Анфимова Н.А., «Кулинария».- М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2013.-400с.
14. Бурчакова И.Ю. организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:учебник –М.:; Изд. центр «Академия», 2014.-384с.
15. Дальниченко С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов. – М.: КНОРУС, 2018.-216 с.
16. Матюхина З.П., Товароведение пищевых продуктов – М.: Изд. центр «Академия», 2013.- 318с.
17. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.- М.: Изд.центр «Академия», 2013. – 432с.
18. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ.учреждений сред. проф. образования/- 11-е изд., стер...- М.: Изд. центр «Академия», 2017.- 512с.
19. Шильман Л.З., Технология кулинарной продукции. – М.: Изд.центр «Академия», 2014.- 176с.

Дополнительные источники:

20. Богушева В.И. «Технология приготовления пищи».- ИКЦ «МарТ», Ростов н/Д., 2005. – 360с.
21. Бурашников Ю.М., Максимов А.С., Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. - М.: Изд.центр «Академия», 2006. – 240с.
22. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/ М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости» 2005. -272 с.
23. Дубцов, Г.Г.Технология приготовления пищи: Учеб. пособие. – М.: Мастерство, 2001. – 272 с.
24. Зайко Г.М., Джум Т.А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Изд.центр МАГИСТР ИНФРА-М, 2011.- 560с.
25. Золин В.Л., Технологическое оборудование предприятий общественного питания – М.: Изд. центр «Академия», 2009. – 320с.
26. Козлова С.Н, Фединишина Е.Б. «Кулинарная характеристика блюд». -М.: Изд.центр

«Академия», 2011. -192с.

27. Потапова И.И. Калькуляция и учет.- М.: Изд.центр «Академия», 2009. – 160с.
28. Потапова И.И. Калькуляция и учет: рабочая тетрадь. – М.: Изд.центр «Академия», 2011.- 160с.
29. Радченко Л.А., Организация производства на предприятиях общественного питания – М.: Издательство «Феникс», 2006.- 304с.
30. Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю., Кулинария: Контрольные материалы. – М.:

Интернет-ресурсы:

1. «Кулинарный портал». Форма доступа: <http://www.kulina.ru>.,<http://povary.ru>., <http://vkus.by>.
2. Главны портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: <http://www.horeca.ru>».