**Комплект экзаменационных материалов для проведения экзамена**

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

**Задания для экзамена квалификационного теоретическая часть**

**Билет №1**

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

2.Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины.

3. Мороженое « сюрприз». Подача и оформление.

**Билет №2**

1. Холодный напиток « ананасовый фраппе». Технология приготовление и подача.

2. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: бананы, виноград, клубника со взбитыми сливками.

3. Мороженое, оформление и подача.

**Билет №3**

1. Холодный напиток «айс-крим». Технология приготовления и подача.

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

3. Холодный напиток « Петровский». Технология приготовления и подача.

**Билет №4**

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

**Билет №5**

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

**Билет№6** 1. Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача.

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

3. Горячий напиток с вином «Глинтвейн». Технология приготовления и подача.

**Билет №7**

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

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

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

**Билет №8**

1. Технология приготовления желе из свежих ягод.

2. Крем. Технология приготовления и подача. 3. Горячий напиток с вином « Сбитень». Технология приготовления и подача.

**Билет №9**

1. Многослойное желе. Технология приготовления и подача. 2. Мороженое, оформление и подача.

3. Горячий напиток с вином « Сбитень». Технология приготовления и подача.

**Билет №10**

1. Многослойное желе. Технология приготовления и подача. 2. Горячие сладкие блюда: гренки. Технология приготовление и подача

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

**Билет №11**

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

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

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

**Билет №12**

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

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

3. Горячий напиток « кофе по- восточному». Технология приготовления и подача.

**Билет №13**

1. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый. Технология приготовления и подача.

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

**Билет №14**

1. Многослойное желе. Технология приготовления и подача. 2. Сроки хранения сладких блюд.

3. Горячий напиток « кофе по- варшавски». Технология приготовления и подача.

**Билет №15**

1. Взбитые сливки. Технология приготовления и подача.

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

**Билет №16**

1. Мороженое, оформление и подача.

 2. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины.

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

**Билет №17**

1. Мороженое « сюрприз». Оформление и подача.

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

3. Общие сведения о напитках.

**Билет №18**

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

 3. Сроки хранения сладких блюд.

**Билет №19**

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

2. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд. 3. Требование к качеству сладких блюд: каша гурьевская, яблоки в тесте жареные, шарлотка с яблоками.

**Билет №20**

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

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

**Билет №21**

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

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

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

**Билет №22**

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

2. Холодные сладкие блюда: кисели. Технология приготовления и подача. 3. Горячие сладкие блюда: банановый десерт. Технология приготовление и подача .

**Билет №23**

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

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

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

**Билет №24**

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

 2. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд. 3. Горячий напиток « чай». Технология приготовления и подача.

**Билет №25**

1. Холодный напиток « крюшон». Технология приготовления и подача. 2. Мозаичное желе. Технология приготовления и подача.

3. Мороженое, оформление и подача.

**Задание для выполнения практической квалификационной работы**

**Задание 1**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1-4.5

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4, ОК 5,ОК 6,ОК 7, ОК 9,ОК 10

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебной кухни-ресторана

Время выполнения задания 4 часа.

***Текст задания***:

1. Приготовить «**Самбук абрикосовый**».

**Задание 2**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1-4.5

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4, ОК 5,ОК 6,ОК 7, ОК 9,ОК 10

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебной кухни-ресторана

Время выполнения задания 4 часа.

***Текст задания***:

1. Приготовить «**Компот из смеси сухофруктов**».

**Задание 3**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1-4.5

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4, ОК 5,ОК 6,ОК 7, ОК 9,ОК 10

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебной кухни-ресторана

Время выполнения задания 4 часа.

***Текст задания***:

1. Приготовить «**Кисель из плодов или ягод свежих**».

**Задание 4**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1-4.5

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4, ОК 5,ОК 6,ОК 7, ОК 9,ОК 10

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебной кухни-ресторана

Время выполнения задания 4 часа.

***Текст задания***:

1. Приготовить «**Кисель молочный (густой)».**

**Задание 5**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1-4.5

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4, ОК 5,ОК 6,ОК 7, ОК 9,ОК 10

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебной кухни-ресторана

Время выполнения задания 4 часа.

***Текст задания***:

1. Приготовить «**Желе из плодов или Желе из лимонов, апельсинов, мандаринов».**

**Задание 6**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1-4.5

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4, ОК 5,ОК 6,ОК 7, ОК 9,ОК 10

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебной кухни-ресторана

Время выполнения задания 4 часа.

***Текст задания***:

1. Приготовить «**Мусс клюквенный».**

**Задание 7**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1-4.5

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4, ОК 5,ОК 6,ОК 7, ОК 9,ОК 10

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебной кухни-ресторана

Время выполнения задания 4 часа.

***Текст задания***:

1. Приготовить «**Желе из молока»**.

**Задание 8**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1-4.5

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4, ОК 5,ОК 6,ОК 7, ОК 9,ОК 10

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебной кухни-ресторана

Время выполнения задания 4 часа.

***Текст задания***:

1. Приготовить «**Мусс яблочный (на крупе)».**

**Задание 9**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК4.1-4.5

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4, ОК 5,ОК 6,ОК 7, ОК 9,ОК 10

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебной кухни-ресторана

Время выполнения задания 4 часа.

***Текст задания***:

1. Приготовить «**Самбук яблочный».**

**Задание 10**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1-4.5

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4, ОК 5,ОК 6,ОК 7, ОК 9,ОК 10

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебной кухни-ресторана

Время выполнения задания 4 часа.

***Текст задания***:

1. Приготовить «**Самбук сливовый».**

**Задание 11**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1-4.5

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4, ОК 5,ОК 6,ОК 7, ОК 9,ОК 10

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебной кухни-ресторана

Время выполнения задания 4 часа.

***Текст задания***:

1. Приготовить напиток « **Какао с молоком». «Какао с мороженым».**

**Задание 12**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1-4.5

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4, ОК 5,ОК 6,ОК 7, ОК 9,ОК 10

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебной кухни-ресторана

Время выполнения задания 4 часа.

***Текст задания***:

1. Приготовить напиток «**Чай с сахаром, Чай с лимоном, Чай с молоком»**.

**Задание 13**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1-4.5

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4, ОК 5,ОК 6,ОК 7, ОК 9,ОК 10

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебной кухни-ресторана

Время выполнения задания 4 часа.

***Текст задания***:

1. Приготовить **«Крем ванильный из сметаны**».

**Задание 14**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1-4.5

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4, ОК 5,ОК 6,ОК 7, ОК 9,ОК 10

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебной кухни-ресторана

Время выполнения задания 4 часа.

***Текст задания***:

1. Приготовление блюда **«Яблоки печеные».**

**Задание 15**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1-4.5

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4, ОК 5,ОК 6,ОК 7, ОК 9,ОК 10

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебной кухни-ресторана

Время выполнения задания 4 часа.

***Текст задания***:

1. Приготовить «**Яблоки в тесте жареные».**

**Задание 16**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК4.1-4.5

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4, ОК 5,ОК 6,ОК 7, ОК 9,ОК 10

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебной кухни-ресторана

Время выполнения задания 4 часа.

***Текст задания***:

1. Приготовить **«Пудинг рисовый».**

**Задание 17**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1-4.5

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4, ОК 5,ОК 6,ОК 7, ОК 9,ОК 10

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебной кухни-ресторана

Время выполнения задания 4 часа.

***Текст задания***:

1. Приготовить **«Суфле ванильное».**

**Задание 18**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1-4.5

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4, ОК 5,ОК 6,ОК 7, ОК 9,ОК 10

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебной кухни-ресторана

Время выполнения задания 4 часа.

***Текст задания***:

1. Приготовить **«Суфле ягодное».**

**Задание 19**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1-4.5

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4, ОК 5,ОК 6,ОК 7, ОК 9,ОК 10

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебной кухни-ресторана

Время выполнения задания 4 часа.

***Текст задания***:

1. Приготовить **«Кофе по-венски», «Кофе по-восточному (по-турецки)».**

**Задание 20**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1-4.5

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4, ОК 5,ОК 6,ОК 7, ОК 9,ОК 10

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебной кухни-ресторана

Время выполнения задания 4 часа.

***Текст задания***:

1. Приготовить **«Яблоки по-киевски».**

**Задание 21**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1-4.5

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4, ОК 5,ОК 6,ОК 7, ОК 9,ОК 10

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебной кухни-ресторана

Время выполнения задания 4 часа.

***Текст задания***:

1. Приготовить **«Суфле шоколадное».**

**Задание 22**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1-4.5

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4, ОК 5,ОК 6,ОК 7, ОК 9,ОК 10

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебной кухни-ресторана

Время выполнения задания 4 часа.

***Текст задания***:

1. Приготовить **«Гренки с плодами и ягодами»**.

**Задание 23**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1-4.5

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4, ОК 5,ОК 6,ОК 7, ОК 9,ОК 10

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебной кухни-ресторана

Время выполнения задания 4 часа.

***Текст задания***:

1. Приготовить **«Кофе на молоке сгущенном», «Кофе черный», « Кофе черный с мороженым (глясе)».**

**Задание 24**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1-4.5

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4, ОК 5,ОК 6,ОК 7, ОК 9,ОК 10

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебной кухни-ресторана

Время выполнения задания 4 часа.

***Текст задания***:

1. Приготовить **«Мусс плодово-ягодный (на крупе манной)»**.

.

**Задание 25**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1-4.5

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4, ОК 5,ОК 6,ОК 7, ОК 9,ОК 10

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебной кухни-ресторана

Время выполнения задания 4 часа.

***Текст задания***:

1. Приготовить **«Яблоки с рисом».**