

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

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 9 от 25.06 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»

Г.И. Софина

2020 г.

Приказ № 08 от 25.06 2020 г.



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01 CD507400BVB02FAC49F694BA10A42772
Владелец: Софина Галина Ивановна
Действителен: с 25.09.2025 до 25.12.2024

**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

Эксперт(ы) от работодателя:



Санкт-Петербург

2020 г.

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

Результатом освоения профессионального модуля 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.

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

1. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК. 04.01	Дифференцированный зачет
МДК. 04.02	Дифференцированный зачет
УП. 04.01	Дифференцированный зачет
ПМ. 04	Экзамен квалификационный

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене квалификационном

2.1. Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
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	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов.
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд,	Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,

десертов ассортимента	разнообразного	сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Выбирать, применять комбинировать методы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты. Владеть техниками, приемами приготовления холодных напитков.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Выбирать, применять комбинировать методы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты. Владеть техниками, приемами приготовления горячих напитков.

Общие компетенции

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 традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3.1.Задания проведения промежуточной аттестации по МДК

Задание №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.

Задание №2

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

3. Мороженое, оформление и подача.

Задание №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.

Задание №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.

Задание №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.

Задание №6

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

Задание №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.

Задание №8

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

Задание №9

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

Задание №10

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

Задание №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.

Задание №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.

Задание №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.

Задание №14

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

Задание №15

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

Задание №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.

Задание №17

1. Мороженое « сюрприз». Оформление и подача.
2. Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача.
3. Общие сведения о напитках.

Задание №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.

Задание №19

1. Горячие сладкие блюда: гренки. Технология приготовления 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.

Задание №20

1. Горячие сладкие блюда: яблоки жаренные в тесте. Технология приготовления и подача .
2. Технология приготовления желе из свежих ягод.
3. Требования к качеству сладких блюд: мусс, самбук, крем, пудинг.

Задание №21

1. Горячие сладкие блюда: шарлотка с яблоками. Технология приготовления и подача
2. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.
3. Требования к качеству сладких блюд: компоты, кисели, желе.

Задание №22

1. Горячие сладкие блюда: пудинг рисовый. Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: кисели. Технология приготовления и подача.
3. Горячие сладкие блюда: банановый десерт. Технология приготовления и подача .

Задание №23

1. Горячие сладкие блюда: каша гурьевская. Технология приготовления и подача .
2. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов. Технология приготовления и подача.
3. Горячие сладкие блюда: яблоки печеные. Технология приготовления и подача .

Задание №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.

Задание №25

1. Холодный напиток « крюшон». Технология приготовления и подача.
2. Мозаичное желе. Технология приготовления и подача. 3. Мороженое, оформление и подача.

3.2. Задания для проведения текущей аттестации по МДК

Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля
Тест-задание для проведения текущей аттестации.

ФИ

Вариант 1

Группа

Выбери правильный один или несколько ответов:

1. Десерт это - блюдо
 - а) первое
 - б) второе
 - в) третье завершающее

2. К семечковым плодам относят :
 - а) лимон
 - б) яблоко
 - в) рябину

3. Вишня группы гриоты (морели) имеют окраску:-
 - а) тёмноокрашенную мякоть и сок
 - б) светлоокрашенную мякоть с бесцветным соком с и менее плотную мякоть.

4. Субтропический плод, имеющий повышенное содержание инозина:
 - а) фейхоа
 - б) гранаты
 - в) апельсины

5. Какие тропические фрукты более богаты крахмалом и содержит большое количество сахара.
 - а) манго
 - б) ананасы
 - в) незрелые бананы

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. Какой экзотический фрукт не следует добавлять в молочные коктейли (приобретёт горький вкус)
 - а) кумкват
 - б) киви
 - в) личи

8. 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.

9. Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахара распадается на глюкозу и фруктозу?
 - а) более кислым;
 - б) более сладким;
 - в) кисло-сладким.

10. 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.

11. Машина, позволяющая производить нарезку продукта заданной толщины:

- а) пакоджет
- б) универсальный привод
- в) фризёр
- г) слайсер

12. Ручной пресс для отжима сока из долек цитрусовых:

- а) овоскоп
- б) сквизер
- в) куттер

Вставьте пропущенные слова:

13. По температуре подачи сладкие блюда делятся на _____ и _____.

14. Какое желирующее вещество заливается 20-кратным количеством воды?

- а) крахмал
- б) желатин
- в) агароид

15. Сладкие горячие блюда это:

- а) компоты, фрукты в сиропе
- б) суфле, пудинги
- в) кисели, самбуки, кремы

16. Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка?

- а) быстро охладили;
- б) не посыпали сахаром;
- в) использовали много крахмала.

17. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?

- а) красящие;
- б) дубильные;
- в) алкалоид кофеин.

18. Что придает чаю аромат?

- а) дубильные вещества;
- б) эфирное масло;
- в) экстрактивные вещества.

19. Как подают кофе по-венски?

- а) с молочными пенками от топленого молока;
- б) со взбитыми сливками;

20. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?

- а) крупного помола;
 - б) из обжаренных зерен;
 - в) мелкий.
21. Какая из перечисленных групп веществ обуславливает высокую пищевую ценность кофе?
- а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.;
 - б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;
 - в) белки, жиры, минеральные веществ
22. Из бобов тропического шоколадного дерева получаю:
- а) ванилин
 - б) кофе, цикорий
 - в) какао, шоколад =
23. Согревающие напитки это:
- а) чай, кофе, какао
 - б) компот, кисель, морс
 - в) сбитень, пунш, глинтвейн
24. Пиала кисэ с разновидностью чашек служит для подачи:
- а) кофе ристретто
 - б) горячих сладких десертов, ягод с молоком
 - в) зелёного чая, кумыса
25. Для приготовления кипятка и сервировки чайного стола в русском стиле служит:
- а) чайник доливной
 - б) чайник заварной
 - в) самовар
26. При какой температуре подают горячие напитки?
- а) не ниже 100 °С;
 - б) не ниже 75 °С;
 - в) не ниже 65 °С.

Вариант № 2

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, $t \sim 20$ °С;
 - б) 200 г, $t \sim 15$ °С;
 - в) 250 г, $t = 8$ °С.

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. 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, D и т.д.;
 - б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;
 - в) белки, жиры, минеральные вещества.

11. Какова норма закладки молотого кофе на 1 порцию?
 - а) 6...8 г;
 - б) 5...6 г;
 - в) 10... 11 г.

12. Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском?
 - а) 5...8 мин;
 - б) 8... 10 мин;
 - в) 10...20 мин.

13. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды?
 - а) для улучшения вкуса;
 - б) для получения однородной массы;

- в) 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 °С;
 - не ниже 75 °С;
 - не ниже 65 °С.

Вставьте пропущенные слова

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

18. К горячим сладким блюдам относятся: _____, _____, _____.

19. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?

- крупного помола;
- из обжаренных зерен;
- мелкий.

20. Какова норма отпуска кофе натурального?

- 50...75 г;
- 75... 100 г;
- 100... 150 г.

Ключ: ответов к вопросам тестовой работы.

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1 вариант		2 вариант	
1	в	1	Б
2	б,в	2	Б
3	а	3	Б
4	в	4	Б
5	в	5	В
6	б	6	Б
7	б	7	В
8	в	8	В
9	б	9	А
10	б	10	Б
11	г	11	А
12	б	12	А

13	холодные, горячие	13	Б
14	в	14	В
15	б	15	А,Б
16	б	16	Б
17	в	17	Картофельный, кукурузный
18	б	18	Шарлотка, каша гурьевская, пудинг
19	б	19	А
20	а	20	Б
21	б		
22	в		
23	в		
24	в		
25	в		
26	б		

Критерии оценок тестовой работы –

20 – отметка «Отлично»

18-19 – отметка «Хорошо»

10-18 – отметка «Удовлетворительно»

Менее 10 – отметка «Неудовлетворительно».

Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта

Иметь практический опыт	Виды работ на учебной практике и требования к их выполнению
<p>в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление холодных и горячих блюд,

<p>требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p>	<p>десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p> <p>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и форсы обслуживания.</p> <p>17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p>
---	--

3.2. ЗАДАНИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ.

3.2.1. Задания для проведения промежуточной аттестации по МДК

Комплект документов для проведения промежуточной аттестации предназначен для оценки результатов освоения рабочей программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оценка курса ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента осуществляется в форме дифференцированного зачета, в соответствии с материалами КОС.

Допуск к зачету: К дифференцированному зачету по ПМ 04. для обучающихся СПО Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента по специальности 43.01.09 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%.

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

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.

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. 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.

Задания для оценки освоения МДК.

Задания для оценки освоения МДК. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в том числе, профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями

Перечень общих компетенций

Код	Общие компетенции
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 поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3.2.3 Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер должен обладать профессиональными компетенциями

Код	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

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

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 20 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.
Время выполнения задания – 30 минут.

Вариант № 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. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?**
 - а) перекипел;
 - б) добавили много сока;
 - в) варили в окисляющейся посуде.

- 4. Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компота?**
 - а) очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти;
 - б) нарезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики;
 - в) нарезают кружочками вместе с кожицей.

- 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.

- 8. Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка?**
 - а) быстро охладили;
 - б) не посыпали сахаром;
 - в) использовали много крахмала.

- 9. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?**

- а) крупного помола;
- б) из обжаренных зерен;
- в) мелкий.

10. Какова норма отпуска кофе натурального?

- а) 50...75 г;
- б) 75... 100 г;
- в) 100... 150 г.

11. Как подают кофе по-венски?

- а) с молочными пенками от топленого молока;
- б) со взбитыми сливками;

12. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?

- а) красящие;
- б) дубильные;
- в) алкалоид кофеин.

13. Что придает чаю аромат?

- а) дубильные вещества;
- б) эфирное масло;
- в) экстрактивные вещества.

14. Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите?

- а) резко ухудшается вкус;
- б) приобретает неприятный запах;
- в) резко изменяется цвет.

15. В течение какого времени заваренный чай сохраняет вкус и аромат?

- а) 15 мин;
- б) 30 мин;
- в) 1 ч.

16. Какова норма сухого чая на 1 порцию?

- а) 1...2 г;
- б) 2 г;
- в) 2...4 г.

Вставьте пропущенные слова

17. По температуре подачи сладкие блюда делятся на _____ и _____.

18. При варке киселей можно использовать _____, _____, благодаря которого блюда имеют более нежную консистенцию и легче отделяются от стенок посуды.

19. 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 охлажденной кипяченой водой	
5	Полученный отвар процеживают, вводят в него сахар, растворяют и доводят до кипения	
6	Кисель слегка охлаждают и разливают в стаканы	
7	Кисель снимают с огня и, помешивая, вливают сок	
8	Подготовленный крахмал вливают одним приемом в кипящий сироп при энергичном помешивании	
9	Поверхность киселя посыпают сахаром, затем охлаждают до температуры 14 - 10 °С	
10	Кисель доводят до кипения, проваривая не более 2 мин, так как более длительное кипячение разжижает кисель, снимают с огня	
11	Отпускают в стаканах или креманках по 200 г	

20. Установите последовательность приготовления блюда «Желе из яблок».

№ п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать цифрами)
1	Желатин замачивают для набухания на 1 ч, откидывают, отжимают	
2	Подготовленные яблоки проваривают в течение 5... 7 мин так, чтобы они сохранили свою форму	
3	Яблоки промывают, удаляют сердцевину с семенами и очищают от кожицы	
4	Отвар процеживают, нагревают и растворяют в нем сахар и желатин	
5	Отвар с желатином и сахаром охлаждают до температуры 20 °С	
6	Яблоки, нарезанные дольками, кладут в кипящую подкисленную воду и доводят до кипения	
7	В формочку или креманку наливают небольшое количество желе, охлаждают	
8	На застывшее желе укладывают дольки отварных яблок в виде рисунка	
9	Отпускают так же, как и желе клюквенное	
10	Сверху по рисунку из яблок заливают оставшимся желе и	

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 20 вопросов.

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

Время выполнения задания – 30 минут.

Вариант № 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. 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, $t \sim 20$ °С;
- б) 200 г, $t \sim 15$ °С;
- в) 250 г, $t = 8$ °С.

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, D и т.д.;
- б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;
- в) белки, жиры, минеральные вещества.

11. Какова норма закладки молотого кофе на 1 порцию?

- а) 6...8 г;
- б) 5...6 г;
- в) 10... 11 г.

12. Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском?

- а) 5...8 мин;
- б) 8... 10 мин;
- в) 10...20 мин.

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

- а) для улучшения вкуса;
- б) для получения однородной массы;
- в) для улучшения цвета.

14. Как подают кофе по-восточному?

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

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

- а) теряют аромат;
- б) поглощают посторонние запахи;
- в) разрушаются вкусовые вещества.

16. При какой температуре подают горячие напитки?

- а) не ниже 100 °С;
- б) не ниже 75 °С;
- в) не ниже 65 °С.

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 молочное»

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

Эталон ответов

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1 вариант		2 вариант	
1	В	1	Б
2	В	2	Б
3	В	3	Б
4	А	4	Б
5	В	5	В
6	Б	6	Б
7	В	7	В
8	Б	8	В
9	А	9	А
10	Б	10	Б
11	Б	11	А
12	В	12	А
13	Б	13	Б
14	Б	14	В
15	А	15	А,Б

16	А	16	Б
17	Холодные и горячие	17	Картофельный, кукурузный
18	Модифицированный крахмал	18	Шарлотка, каша гурьевская, пудинг
19	1,3,2,5,4,8,10,7,9,6,11	19	1,7,4,5,6,2,8,3,9
20	1,3,2,6,4,5,7,8,10,9	20	1,4,3,2,5,7,6

Критерии оценивания решения ситуационной задачи

1 вариант

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 «Самбук яблочный».

«Самбук Яблочный»

Наименование продуктов	Масса брутто			Масса нетто		
	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порция, гр	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порция, гр
Яблоки	238	119	833	210	105	735
Сахар	60	30	210	60	30	210
Желатин	4,5	2,25	15,8	4,5	2,25	15,8
Яйца (белки)	14,4	7,2	50,4	14,4	7,2	50,4
Вода для желатина	126	63	441	126	63	441
Выход				300	150	1050

Максимальное количество баллов за задание №1

10 баллов

Задание 2. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Самбук яблочный». Общее количество операций не должно превышать 14-и операций.

Максимальное количество баллов за задание № 2 - **10 баллов**

Последовательность технологических операций при приготовлении блюда «Самбук яблочный»

№ операции	Наименование операции
1	Яблоки обмыть обсушить.
2	У яблок удалить семенное гнездо, очистить от кожицы.
3	Разрезать яблоки на половинки.
4	Уложить их на противень срезом на дно и подлить воды.
5	Запечь яблоки в жарочном шкафу.
6	Охладить.

7	Охлажденные запеченные яблоки процедить через сито.
8	Отделить белки яиц от желтков.
9	Желатин замочить в холодной кипяченой воде.
10	В яблочное пюре добавить сахар и ячменные белки.
11	Полученную массу взбить на холоде до образования пышной массы.
12	Замоченный желатин поставить на водную баню, дать полностью ему раствориться, непрерывно помешивая, затем процедить.
13	Растворенный желатин влить тонкой струей во взбитую массу при непрерывном и быстром помешивании.
14	Массу разлить в формы и охладить.

Задание 3. Составьте подробное описание подачи блюда.

Максимальное количество баллов за задание №3- **3 балла**

Эталон: Самбук подают в формочках или креманках по 100-150 гр. на порцию. Украшают взбитыми сливками, шоколадом, орехами (20-30 гр.)

Задание №4. Запишите в таблицу 3 требования к качеству блюда и их описание.

Максимальное количество баллов за задание № 4– **7 баллов**

Требования к качеству блюда «Самбук яблочный».

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	Сладкий, с кисловатым привкусом.
2	Запах	Яблочного пюре
3	Форма	Однородная, пышная форма
4	Цвет	Светло желтоватый.
5	Консистенция	упругая
6	Температура подачи	14-16 °С
7	Выход порции	100,150

Максимальное количество баллов за ситуационную задачу – 30 баллов

2 вариант

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

Мусс Клюквенный

Наименование продуктов	Масса брутто			Масса нетто		
	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр
Клюква	42,2	21,1	147,7	42	21	147
Сахар	32	16	112	32	16	112
Желатин	5,4	2,7	18,9	5,4	2,7	18,9
Вода	148	74	518	148	74	518
Выход				200	100	700

Максимальное количество баллов за задание №1

10 баллов

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

Максимальное количество баллов за задание № 2

10 баллов

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

№ операции	Наименование операции
1	Желатин замачивают в воде для набухания
2	Клюкву перебирают, промывают
3	Из клюквы отжимают сок
4	Мезгу проваривают в воде, процеживают
5	В отвар вводят сахар и набухший желатин
6	Доводят до кипения
7	Добавляют клюквенный сок
8	Охлаждают до 20 °С
9	Взбивают до устойчивой пышной массы
10	Хорошо взбитый мусс перекладывают в формы, креманки или продолговатые лоточки
11	Ставят в холодильник на 1–1,5 ч
12	Охлажденный мусс вынимают из формочек

Задание 3. Составьте подробное описание подачи блюда.

Максимальное количество баллов за задание №3

3 балла

Эталон: Мусс укладывают в креманки или тарелки по 100-150 гр. на порцию и поливают сладким клюквенным сиропом. Если мусс формовали в лотке, то его нарезают на куски квадратной формы с волнистыми краями.

Задание 4. Запишите требования к качеству блюда и их описание.

Максимальное количество баллов за задание № 4

7 баллов

Требования к качеству блюда «Мусс Клюквенный»

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	Сладкий, с кисловатым привкусом.
2	Запах	Натуральных ягод
3	Форма	Зависит от вида посуды
4	Цвет	Светло розовый
5	Консистенция	Мелкопористая, нежная, слегка упругая
6	Температура подачи	14-16 °С
7	Выход порции	100,150

Максимальное количество баллов за ситуационную задачу – 30 баллов

3.2.2 Задания для проведения экзамена по модулю.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА
КОМПЕТЕНТНОСТНО-ОРИЕНТИРОВАННОЕ ЗАДАНИЕ № 1
Количество вариантов – 1

Типовое задание: Приготовление сладкого блюда.

Условия выполнения задания

Место выполнения задания в мастерской ОУ на учебной практике

Проверочная работа выполняется подгруппами в количестве 12 – 13 человек.

Всего – 2 подгруппы.

Время выполнения задания – на каждую подгруппу 30 мин.

Требования охраны труда: инструктаж по технике безопасности, наличие спецодежды.

Материально-техническое оснащение

- рабочие столы;

- технологическое оборудование: механическое, тепловое, холодильное, весоизмерительное.

- посуда, инвентарь

Материально-техническое обеспечение:

- набор сырья, технологические карты

Нормативная литература:

1. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
2. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья;
3. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276);
4. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

Справочная литература:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. образования.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания,

Задание.

1. Приготовление сладкого блюда «Кисель». Выход 200. 2 порции.
2. Оформление, подача блюда.
3. Проведение презентации и бракеража блюда.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда: Кисель из сока плодового или ягодного с сахаром

Рецептура № 878 Сборник рецептов 2006 г.

	Наименование продуктов	Брутто /грамм/	Нетто /грамм/
1	Сок плодовый или ягодный натуральный	300	300
2	Сахар	120	120
3	Крахмал картофельный	50	50
4	Кислота лимонная	1	1
5	Вода	920	920
	Выход блюда	1000	

Технология приготовления.

Правила подачи.

Сок (50% от нормы, указанной в рецептуре) разбавляют водой. Добавляют сахар, доводят до кипения. В полученный сироп вводят подготовленный крахмал, добавляют

остальной сок и вновь доводят до кипения. Кисель охлаждают. Разливают в стаканы или вазочки. Кисель можно при подаче посыпать сахаром, уменьшив закладку сахара при варке на 5 – 8%. Температура подачи 12 – 14 °С.

Требования к качеству.

Фруктово-ягодный кисель, приготовленный только из сока, должен быть прозрачным, сохранять окраску, вкус и аромат плодовых или ягодных соков.

Кисель должен быть однородным, без комков заварившегося крахмала, нетягучим. Вкус киселя сладкий, с привкусом, запахом и цветом использованных ягод или фруктов. Не допускается на поверхности киселей наличие пленки.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ
Компетентностно-ориентированное задание (КОЗ) № 1
Дифференцированный зачет по УП по ПМ 07 – ПМ 08.
Количество вариантов – 1

Типовое задание: Приготовление сладкого блюда.

Условия выполнения задания

1. Место выполнения задания в мастерской ОУ на учебной практике

2. Максимальное время выполнения задания: 30 мин.

Оборудование:

- рабочие столы, посуда, инвентарь;

- технологическое оборудование: механическое, тепловое, холодильное, весоизмерительное.

Материально-техническое обеспечение:

- набор сырья, рецептура

Справочная литература:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, – М; Экономика. 2006 г.

Вариант № 1. Задание.

1. Приготовьте сладкое блюдо в соответствии с рецептурой «Кисель». **Выход 200. 2 порции.**
2. Выполните оформление, подачу блюда.
3. Проведите презентацию и бракераж блюда.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: сборниками рецептов, технологическими картами

В ходе задания должно быть: рациональное распределение времени на выполнение задания.

Рецептура	количество (грамм)		Требования к качеству
	брутто	нетто	
Наименование продуктов			Требования к качеству: Фруктово-ягодный кисель, приготовленные только из сока, должен быть прозрачным, сохранять окраску, вкус и аромат плодовых или ягодных соков. <i>Кисель</i> должен быть однородным, без комков заварившегося крахмала, нетягучим. Вкус киселя сладкий, с привкусом, запахом и цветом использованных ягод или фруктов. Не допускается на поверхности киселей наличие пленки.
Сок плодовый или ягодный натуральный	300	300	
Сахар	120	120	
Крахмал картофельный	50	50	
Кислота лимонная	1	1	
Вода	920	920	
Выход блюда	200		

Результат	Показатели оценки
Готовое блюдо	Соответствие качества изделия по органолептическим показателям (внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус) требованиям к качеству в соответствии с нормативно-технологической документацией (технологическая карта). Соблюдены норма выхода, правила подачи (посуда и оформление).
Представление блюда	Проведение анализа по сопоставлению качества готового продукта и поэтапных результатов собственной деятельности при проведении бракеража.
Процесс деятельности	Выполнение санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН).
	Соответствие подготовки производственного помещения к работе – требованиям организации рабочего места повара.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Компетентно-ориентированное задание (КОЗ) № 2

Дифференцированный зачет по УП по ПМ 07 - ПМ 08.

Типовое задание: Приготовление пирожных или торта. Количество вариантов – 1

Условия выполнения задания

1. Место выполнения задания в мастерской ОУ на учебной практике
2. Максимальное время выполнения задания: 150 мин.

Оборудование:

- рабочие столы, посуда, инвентарь;
- технологическое оборудование: механическое, тепловое, холодильное, весоизмерительное.

Материально-техническое обеспечение: - набор сырья, рецептура

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

КОМПЕТЕНТНО-ОРИЕНТИРОВАННОЕ ЗАДАНИЕ № 3

Количество вариантов – 1

Типовое задание: Приготовление холодного напитка.

Условия выполнения задания

Место выполнения задания на местах прохождения производственной практики

Работа выполняется индивидуально каждым обучающимся или группой в таком количестве, сколько обучающихся проходят практику на предприятии практики.

Время выполнения задания – 60 мин.

Требования охраны труда: инструктаж по технике безопасности, наличие спецодежды.

Материально-техническое оснащение

- рабочие столы;
- технологическое оборудование: механическое, тепловое, холодильное, весоизмерительное.
- посуда, инвентарь

Материально-техническое обеспечение:

- набор сырья, технологические карты

Нормативная литература:

1. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
2. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья;
3. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276);
4. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

Справочная литература:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. образования.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания,

Задание.

1. Приготовление холодного напитка* «Апельсиновый». Выход 200. 10 порций.
2. Оформление, подача блюда.
3. Проведение презентации и бракеража блюда.

Освоенные компетенции

Объекты оценки

Показатели оценки результата

Технологическая карта

Рецептура № 1008 Сборник рецептов 2006 г.

Наименование блюда: **Напиток апельсиновый**

Технология приготовления блюда:

	Наименование продуктов	Брутто /грамм/	Нетто /грамм/	Брутто /грамм/	Нетто /грамм/
1	Апельсины	-	110		
2	Вода	-	1050		
3	Сахар	-	120		
4					
5					
6					
7					
	Выход блюда		1000		200

Цедру, снятую с апельсина мелко нарезают, заливают горячей водой, кипятят 5 – 7 мин. Затем настаивают 3 – 4 часа. После процеживания в отвар добавляют сахар, вливают отжатый апельсиновый сок. Охлаждают.

Требования к качеству:

Внешний вид. Напиток аккуратно налит в стакан, украшен долькой апельсина.

Цвет оранжево-желтый.

Консистенция жидкая.

Вкус ярко выраженный - апельсиновый, сладкий.

Запах, свойственный апельсинам.

Правила подачи:

Отпускают в бокалах, фужерах, стаканах. При групповом обслуживании – в кувшинах. Пищевой лед подают отдельно 10 г на порцию. Температура подачи 7 – 14 °С.

*Примечание.

В зависимости от категории предприятия возможны варианты приготовления плодово-ягодного прохладительного напитка. Технологическую карту на данное блюдо предоставляет работодатель (руководитель производственной практики).

В аттестационном листе-характеристике работодатель может выставить оценку за дифференцированный зачет по накопительной системе с учетом всех оценок, полученных на производственной практике, без выполнения обучающимся компетентностно-ориентированного задания на дифференцированном зачете по производственной практике.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Компетентностно-ориентированное задание (КОЗ) № 3

Дифференцированный зачет по ПП по ПМ 07. Количество вариантов – 1

Типовое задание: Приготовление холодного напитка.

Условия выполнения задания

1. Место выполнения задания на местах прохождения производственной практики

2. Максимальное время выполнения задания: 60 мин.

Материально-техническое обеспечение:

- рабочие столы, посуда, инвентарь;
- технологическое оборудование: механическое, тепловое, холодильное, весоизмерительное.
- набор сырья, рецептура

Справочная литература:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, – М; Экономика. 2006 г.

Вариант № 1. Задание.

- Приготовление блюда «**Напиток апельсиновый**» в соответствии рецептурой. **Выход 200 гр. 10 порций.**
- Оформление, подача блюда.
- Проведение презентации и бракеража блюда.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: сборниками рецептов, технологическими картами

В ходе задания должно быть:- обращение к информационным источникам;

- рациональное распределение времени на выполнение задания.

Рецептура	количество (г)		Требования к качеству
Апельсины	-	110	Внешний вид. Напиток аккуратно налит в стакан, украшен долькой апельсина. Цвет оранжево-желтый. Консистенция жидкая. Вкус ярко выраженный - апельсиновый, сладкий. Запах, свойственный апельсинам.
Вода	-	1050	
Сахар	-	120	
Выход блюда	200		

Результат	Показатели оценки
Готовое блюдо	Соответствие качества изделия по органолептическим показателям (внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус) требованиям к качеству в соответствии с нормативно-технологической документацией (технологическая карта). Соблюдены норма выхода, правила подачи (посуда и оформление).
Представление блюда	Проведение анализа по соотнесению качества готового продукта и поэтапных результатов собственной деятельности при проведении бракеража.
Процесс деятельности	Выполнение санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН).
	Соответствие подготовки производственного помещения к работе – требованиям организации рабочего места повара.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА
КОМПЕТЕНТНОСТНО-ОРИЕНТИРОВАННОЕ ЗАДАНИЕ № 4
 Дифференцированный зачет по ПП по ПМ 07 - ПМ 08.

Количество вариантов – 1

Типовое задание: Приготовление хлебобулочных изделий.

Условия выполнения задания

Место выполнения задания на местах прохождения производственной практики
 Работа выполняется индивидуально каждым обучающимся или группой в таком количестве, сколько обучающихся проходят практику на предприятии практики.

Время выполнения задания – 90 мин.

Требования охраны труда: инструктаж по технике безопасности, наличие спецодежды.

Материально-техническое оснащение

- рабочие столы;
- технологическое оборудование: механическое, тепловое, холодильное, весоизмерительное.
- посуда, инвентарь

Материально-техническое обеспечение:

- набор сырья, технологические карты

Нормативная литература:

1. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
2. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья;
3. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

Справочная литература:

1. Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. образования: Учебное пособие для сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2010 г.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, – М; Экономика. 2006 г.

Задание.

4. Приготовление хлебобулочного изделия* «Пирожок слоеный с яблоками».
5. Оформление, подача. **Выход 75 г. 10 штук.**
6. Проведение презентации и бракеража изделий.

Освоенные компетенции	Объекты оценки	Показатели оценки результата
ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	Готовое блюдо	Соответствие качества изделия по органолептическим показателям (внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус) требованиям к качеству в соответствии с нормативно-технологической документацией (Сборник рецептур). Соблюдены норма выхода, правила подачи (посуда и оформление).
8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.		
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за	Представление готового продукта	Проведение самоанализа по соотнесению качества готового продукта и поэтапных результатов деятельности.
		Рефлексивная оценка собственной деятельности, результата,

результат своей работы		эмоционального состояния.
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	Процесс деятельности	Выполнение санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН). Соответствие подготовки производственного помещения к работе – требованиям организации рабочего места повара.

Технологическая карта

Рецептура № 1054 Сборник рецептов 2006 г.

Наименование блюда: **Пирожок слоеный с яблоками**

	Наименование продуктов	Расход сырья /грамм/		Расход сырья /грамм/	
1	Тесто слоеное п/ф	580			
2	Мука на подпыл	116			
3	Фарш яблочный №1097	300	1000		
4	<i>Яблоки</i>	<i>345/304</i>	<i>1150/1012</i>		
5	<i>Сахар</i>	<i>150</i>	<i>500/500</i>		
6	Яйца для смазки	15			
	Масса п/ф	90			
	Выход блюда	10/75			

Технология приготовления блюда:

Слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 6 - 7 мм и формируют пирожки в виде круга, полукруга или треугольника. На приготовление 1 пирожка массой 75 г расходуется 58 г теста и 30 г фарша.

Фарш яблочный. У яблок удаляют семенное гнездо и кожицу, а затем нарезают ломтиками или кубиками и пересыпают сахаром.

Для пирожков в форме полукруга из раскатанного теста вырезают гладкой или гофрированной выемкой лепешки овальной формы, которые смазывают меланжем.

На середину их кладут фарш, противоположные края лепешек соединяют и зажимают.

Для пирожков в форме треугольника из раскатанного теста вырезают кусочки квадратной формы.

Поверхность кусочков смазывают меланжем и на середину их кладут фарш.

Кусок теста складывают вдвое наискось, закрывая фарш так, чтобы противоположные углы совпали. Края теста прижимают.

Сформованные пирожки укладывают рядами на лист на расстоянии 2 - 3 см один от другого, смазывают меланжем и сразу же выпекают при температуре 240 - 250 °С в течение 20 - 25 мин.

Требования к качеству:

Внешний вид: пирожки имеют форму круга, полукруга или треугольника, хорошо видны слои теста
Консистенция: хрустящая
Цвет: золотистый
Вкус: хорошо пропеченного слоеного теста и фарша
Запах: приятный, хорошо пропеченного слоеного теста

*Примечание.

В зависимости от категории предприятия возможны варианты приготовления хлебобулочных изделий из слоеного или дрожжевого теста. Технологическую карту на данное изделие предоставляет работодатель (руководитель производственной практики).

В аттестационном листе-характеристике работодатель может выставить оценку за дифференцированный зачет по накопительной системе с учетом всех оценок, полученных на производственной практике, без выполнения обучающимся компетентностно-ориентированного задания на дифференцированном зачете по производственной практике.

2.1. Задания для экзамена квалификационного

	Промежуточная аттестация	Средства проверки	Предмет оценки
5	Экзамен квалификационный ПМ – ПМ 08	КОЗ № 5 Вариант 1. Приготовление горячего напитка «Какао	ПК 7.2. ПК 8.4, 8.3, 8.2 Готовые изделия *Варианты фруктовой начинки могут быть изменены
		КОЗ Анализ портфолио	Портфолио

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА
КОМПЕТЕНТНОСТНО-ОРИЕНТИРОВАННОЕ ЗАДАНИЕ № 5
Экзамен квалификационный
Количество вариантов – 1

Типовое задание: Приготовление горячего напитка.

Условия выполнения задания

Место выполнения задания в мастерской ОУ.

Проверочная работа выполняется подгруппами в количестве 8 - 9 человек.

Всего – 3 подгруппы.

Время выполнения задания – на каждую подгруппу 60 мин.

Требования охраны труда:

- инструктаж по технике безопасности, наличие спецодежды.

Материально-техническое оснащение

- рабочие столы;

- технологическое оборудование: механическое, тепловое, холодильное, весоизмерительное.

- посуда, инвентарь

Материально-техническое обеспечение:

- набор сырья

- технологические карты

- рецептура

Нормативная литература:

1. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
2. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья;
3. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
4. ГОСТ Р 53104-2008. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

Справочная литература:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2006 г.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, – М.; Экономика. 2006 г.

Задание.

1. Приготовление горячего напитка «Какао» в соответствии с рецептурой и нормой выхода.
2. Оформление, подача напитка.
3. Проведение презентации и бракеража напитка.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Рецептура № 959 Сборник рецептов 2006 г.

Наименование блюда: Какао

	Наименование продуктов	Брутто /грамм/	Нетто /грамм/	Брутто /грамм/	Нетто /грамм/
1	Какао-порошок	35	35		
2	Сахар	150	150		
3	Молоко	900	900		
4	Вода	140	140		
	Выход блюда	1000			

Технология приготовления блюда.

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, оставшийся кипяток и доводят до кипения.

Требования к качеству:

Консистенция однородная, не расслоившаяся.

Вкус и запах сладкий с привкусом и ароматом какао и молока.

Цвет какао с молоком.

Правила подачи:

Подают какао в чашках с блюдцами или стаканах в подстаканниках

ПАКЕТ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ (ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ)

Вариант задания «Горячий напиток»

Условия выполнения задания

1. *Место выполнения задания* в мастерской ОУ
2. *Максимальное время выполнения задания:* 60 мин.
3. *После выполнения задания проводится защита портфолио*

Оборудование:

- рабочие столы, посуда, инвентарь;
- технологическое оборудование: механическое, тепловое, холодильное, весоизмерительное.

Материально-техническое обеспечение:

- набор сырья, рецептура

Справочная литература:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, – М; Экономика. 2006 г.

Задание

1. Приготовьте горячий напиток «Какао». 1 порция. Выход 200 грамм
2. Выполните оформление, подачу блюда.
3. Проведите презентацию и бракераж блюда.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов.

В ходе задания должно быть:

- *рациональное распределение времени на выполнение задания.*

Рецептура № 959 Сборник рецептов 2006 г.

Наименование продуктов	количество		Требования к качеству
Какао-порошок	35	7	<i>Консистенция</i> однородная, не расслоившаяся.
Сахар	150	30	

Молоко	900	180	<i>Вкус и запах</i> сладкий с привкусом и ароматом какао и молока. <i>Цвет</i> какао с молоком.
Вода	140	28	
Выход	1000	200	

Результат	Показатели оценки
Готовое блюдо	Соответствие качества изделия по органолептическим показателям (внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус) требованиям к качеству в соответствии с нормативно-технологической документацией. Соблюдены норма выхода, правила подачи (посуда и оформление).
Представление блюда	Проведение анализа по соотнесению качества готового продукта и поэтапных результатов собственной деятельности при проведении бракеража.
Процесс деятельности	Выполнение санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН).
	Соответствие подготовки производственного помещения к работе – требованиям организации рабочего места повара. Аккуратность.
Представление портфолио	Демонстрация интереса к будущей профессии. Самооценка деятельности, результата, эмоционального состояния.