

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

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

Протокол № 9 от 10.06 2022 г.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор СПб ГБПОУ  
«Колледж «Красносельский»  
Г.И. Софина  
«10» 06 2022 г.  
Приказ № 30-004 от 10.06 2022 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01 CD507400BBB02FAC49F694BA10A42772  
Владелец: Софина Галина Ивановна  
Действителен: с 25.09.2023 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:

Су-шеф  
ООО "Форн"  
Кибырев М.В.

Санкт-Петербург  
2022 г.

## Содержание

|   |          |
|---|----------|
| <b>1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств .....</b>                                  | <b>4</b> |
| <b>2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене<br/>квалификационном.....</b> | <b>4</b> |
| <b>3. Задания проведения промежуточной аттестации по МДК.....</b>                               | <b>6</b> |

## 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        |
| <b>ПМ. 04</b>                            | <b>Экзамен квалификационный</b> |

## 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   | Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов  |

|  |   |
|--|---|
| реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента   | 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, 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 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. 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. Требования 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.

## **3.1. 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) темноокрашенную 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 сахароза 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) фризер
  - г) слайсер
12. Ручной пресс для отжима сока из долек citrusовых:
- 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?
- быстро охладили;
  - не посыпали сахаром;
  - использовали много крахмала.
17. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?
- красящие;
  - дубильные;
  - алкалоид кофеин.
18. Что придает чаю аромат?
- дубильные вещества;
  - эфирное масло;
  - экстрактивные вещества.
19. Как подают кофе по-венски?
- с молочными пенками от топленого молока;
  - со взбитыми сливками;
20. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?
- крупного помола;
  - из обжаренных зерен;
  - мелкий.
21. Какая из перечисленных групп веществ обуславливает высокую пищевую ценность кофе?
- белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.;
  - белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;
  - белки, жиры, минеральные веществ
22. Из бобов тропического шоколадного дерева получают:
- ванилин
  - кофе, цикорий
  - какао, шоколад =
23. Согревающие напитки это:
- чай, кофе, какао
  - компот, кисель, морс
  - сбитень, пунш, глинтвейн
24. Пиала кисэ с разновидностью чашек служит для подачи:
- кофе ристретто
  - горячих сладких десертов, ягод с молоком
  - зелёного чая, кумыса
25. Для приготовления кипятка и сервировки чайного стола в русском стиле служит:
- чайник доливной
  - чайник заварной
  - 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?
- а) с молочными пенками от топленого молока;
  - б) со 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. 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.

20. Какова норма отпуска кофе натурального?  
 а) 50...75 г;  
 б) 75... 100 г;  
 в) 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,<br>кукурузный          |
| 18        | б                 | 18        | Шарлотка, каша<br>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**

| <b>Иметь практический опыт</b>  | <b>Виды работ на учебной практике и требования к их выполнению</b>   |
|---|--|
| <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 требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>7. Приготовление, оформление холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности, охраны труда.</li> <li>9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</li> <li>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.</li> <li>12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и</li> </ol> |

|  |   |
|--|---|
|  | <p>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 формы 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. 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**

| <b>Код</b> | <b>Общие компетенции</b>  |
|------------|---|
| 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

| <b>Код</b> | <b>Профессиональные компетенции</b>  |
|------------|--|
| 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 сахара 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 цифрами) |
|------|---|--|
| 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 окончательно охлаждают при температуре |  |

### 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,  $t \sim 20 \text{ }^\circ\text{C}$ ;
  - б) 200 г,  $t \sim 15 \text{ }^\circ\text{C}$ ;
  - в) 250 г,  $t = 8 \text{ }^\circ\text{C}$ .
- 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, 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                                |
|------------------|-----------------------------|------------------|--------------------------------------|
| <b>1 вариант</b> |                             | <b>2 вариант</b> |                                      |
| 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,<br>кукурузный          |
| 18               | Модифицированный<br>крахмал | 18               | Шарлотка, каша<br>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»**

| <b>№ операции</b> | <b>Наименование операции</b>  |
|-------------------|---|
| 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»**

| <b>№п/п</b> | <b>Наименование параметра качества</b> | <b>Описание параметра качества</b>    |
|-------------|--|---------------------------------------|
| 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 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 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 рецептур 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           |
|   | <b>Выход блюда</b>                   | <b>1000</b>    |               |

### 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.

| <b>Рецептура</b>                     |            | <b>количество (грамм)</b> |              | <b>Требования к качеству</b>   |
|--------------------------------------|------------|---------------------------|--------------|--|
| Наименование продуктов               |            | <b>брутто</b>             | <b>нетто</b> | <b>Требования к качеству:</b><br>Фруктово-ягодный кисель, приготовленные только из сока, должен быть прозрачным, сохранять окраску, вкус и аромат плодовых или ягодных соков.<br><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                       |              |  |
| <b>Выход блюда</b>                   | <b>200</b> |                           |              |  |

| <b>Результат</b>     | <b>Показатели оценки</b>  |
|----------------------|---|
| 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 ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Компетентностно-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

КОМПЕТЕНТНОСТНО-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 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 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 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<br>/грамм/ | Нетто<br>/грамм/ | Брутто<br>/грамм/ | Нетто<br>/грамм/ |
|---|------------------------|-------------------|------------------|-------------------|------------------|
| 1 | Апельсины              | -                 | 110              |                   |                  |
| 2 | Вода                   | -                 | 1050             |                   |                  |
| 3 | Сахар                  | -                 | 120              |                   |                  |
| 4 |                        |                   |                  |                   |                  |
| 5 |                        |                   |                  |                   |                  |
| 6 |                        |                   |                  |                   |                  |
| 7 |                        |                   |                  |                   |                  |
|   | <b>Выход блюда</b>     |                   | <b>1000</b>      |                   | <b>200</b>       |

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.

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

| <b>Результат</b>     | <b>Показатели оценки</b>  |
|----------------------|---|
| 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:**

4. 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.
5. 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, |

|  |                                 |   |
|--|---------------------------------|---|
| 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.   |                                 | запах, вкус) требованиям к качеству в соответствии с нормативно-технологической документацией (Сборник рецептур). Соблюдены норма выхода, правила подачи (посуда и оформление). |
| ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результат своей работы | Представление готового продукта | Проведение самоанализа по соотнесению качества готового продукта и поэтапных результатов деятельности.  |
|  |                                 | Рефлексивная оценка собственной деятельности, результата, 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 рецептур 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 | <b>Фарш яблочный №1097</b> | <b>300</b>           | <b>1000</b>      |                      |  |
| 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                   |                  |                      |  |
|   | <b>Выход блюда</b>         | <b>10/75</b>         |                  |                      |  |

#### Технология приготовления блюда:

Слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 6 - 7 мм и формуют 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.

### 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.<br>ПК 8.4, 8.3, 8.2<br>Готовые изделия<br><br>*Варианты фруктовой начинки могут быть изменены |
|   |                                     | КОЗ Анализ портфолио                                      | Портфолио   |

## ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

### КОМПЕТЕНТНО-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:**

ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия

СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья;

ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

ГОСТ Р 53104-2008. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

**Справочная литература:**

Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2006 г.

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<br>/грамм/ | Нетто<br>/грамм/ | Брутто<br>/грамм/ | Нетто<br>/грамм/ |
|---|------------------------|-------------------|------------------|-------------------|------------------|
| 1 | Какао-порошок          | 35                | 35               |                   |                  |
| 2 | Сахар                  | 150               | 150              |                   |                  |
| 3 | Молоко                 | 900               | 900              |                   |                  |
| 4 | Вода                   | 140               | 140              |                   |                  |
|   | <b>Выход блюда</b>     | <b>1000</b>       |                  |                   |                  |

**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   | Консистенция однородная, не расслоившаяся.                  |
| Сахар                                    | 150        | 30  |   |
| Молоко                                   | 900        | 180 | Вкус и запах сладкий с привкусом и ароматом какао и молока. |
| Вода                                     | 140        | 28  |   |
| <b>Выход</b>                             | 1000       | 200 | Цвет какао с молоком.                                       |

| 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 соотношению 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.<br>Самооценка деятельности, результата, эмоционального состояния.  |