

**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 № 25.06 от 25.06 2020 г.



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

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

**программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

СОГЛАСОВАНО

Эксперт(ы) от работодателя: _____



Санкт-Петербург

2020 г.

Содержание.

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств.....	
1.1. Область применения.....	
1.1.1. Освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующему виду профессиональной деятельности, и общих компетенций (ОК).....	
1.1.2. Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта.....	
1.1.3. Освоение умений и усвоение знаний.....	
1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ.....	
1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля.	
2. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля	
2.1. Задания для оценки освоения МДК	
3. Оценка по учебной и производственной практике	
3.1. Общие положения	
3.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю	
3.2.1. Учебная практика	
3.2.2. Производственная практика	
4. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности	
4.1. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий	
Ситуационные задания	
Перечень практических работ	
Пакет экзаменатора	
Экзаменационные билеты	

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов (далее ПМ) частью основной профессиональной образовательной программы базовой подготовки (далее ОПОП) по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части овладения видом профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:

1.1.1. Освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности, и общих компетенций (ОК):

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата	Средства проверки (№№ заданий, место, время, условия их выполнения)
1	2	3
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	Демонстрация умений разработки ассортимента сложных холодных десертов; Демонстрация умений организации технологического процесса приготовления сложных холодных десертов; Демонстрация умений приготовления сложных холодных десертов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; Демонстрация умений сервировать и оформлять сложные холодные десерты; Демонстрация умений контролировать безопасность готовых сложных холодных десертов.	Решение ситуационных задач, тестирование, экзамен (по модулю)
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	Демонстрация умений разработки ассортимента сложных горячих десертов; Демонстрация умений организации технологического процесса приготовления сложных горячих десертов; Демонстрация умений приготовления сложных горячих десертов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;	Решение ситуационных задач, тестирование, экзамен (по модулю)

	<p>Демонстрация умений сервировать и оформлять сложные горячие десерты;</p> <p>Демонстрация умений контролировать безопасность готовых сложных горячих десертов.</p>	
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Мотивация освоения и реализация учебной деятельности;</p> <p>положительная динамика учебной деятельности;</p> <p>самопрезентация своей будущей профессии.</p>	<p>Решение ситуационных задач, тестирование, экзамен (по модулю)</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<p>Обоснование способов достижения цели;</p> <p>соответствие действий разработанному плану;</p> <p>соответствие критериев оценки собственной деятельности, исходя из цели и способов действий ее достижения;</p> <p>обоснованность выбора и оптимальность состава источников необходимых для решения поставленной цели;</p> <p>совпадение результатов самоанализа с анализом руководителя;</p>	<p>Решение ситуационных задач, тестирование, экзамен (по модулю)</p>
<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>Адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих материалов, инструментов и т.д.;</p> <p>обоснованность выбора текущего контроля;</p> <p>ясность и аргументированность изложения собственного мнения;</p> <p>обоснованность принятого решения в стандартных и нестандартных ситуациях</p> <p>адекватность оценки ответственности за результат своей работы;</p>	<p>Решение ситуационных задач, тестирование, экзамен (по модулю)</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>Владение различными способами поиска информации;</p> <p>результативность поиска необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных</p>	<p>Решение ситуационных задач, тестирование, экзамен (по модулю)</p>

	задач; самостоятельность поиска информации при решении не типовых профессиональных задач; обоснованность выбора источников информации необходимых для выполнения профессиональных задач	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Выполнение профессиональных задач с применением ИКТ; использование ИКТ в оформлении результатов самостоятельной работы.	Решение ситуационных задач, тестирование, экзамен (по модулю)
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Обоснованность выбора вида, методов и приема бесконфликтного общения и саморегуляции в коллективе; соблюдение принципов профессиональной этики при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и мастерами п/о в ходе обучения; рациональное распределение времени на все этапы выполнения задания.	Решение ситуационных задач, тестирование, экзамен (по модулю)
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результатов выполнения заданий	Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий; самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Решение ситуационных задач, тестирование, экзамен (по модулю)
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; самостоятельный, профессионально-ориентированный выбор тематики творческих и проектных работ (рефератов, докладов и т.д.); обучение на курсах дополнительной профессиональной подготовки.	Решение ситуационных задач, тестирование, экзамен (по модулю)
ОК 9. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	Демонстрация рабочего места, производственных помещений подготовленных для приготовления десертов в соответствии с технологическим процессом, правил гигиены труда и санитарных норм и требованиями Роспотребнадзора.	Решение ситуационных задач, тестирование, экзамен (по модулю)

Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта

Иметь практический опыт	Виды работ на учебной и производственной практике
1	2
<p>расчета массы сырья для приготовления холодного десерта;</p> <p>приготовления сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;</p> <p>оформления и отделки сложных холодных десертов;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой продукции.</p>	<p>Приготовления и приготовление сложных холодных десертов</p>
<p>расчета массы сырья для приготовления горячего десерта;</p> <p>приготовления сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>оформления и отделки сложных горячих десертов;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой продукции.</p>	<p>Приготовления и приготовление сложных горячих десертов</p>

Освоение умений и усвоение знаний:

Освоенные умения, усвоенные знания	Показатели оценки результата
1	2
<p>Уметь проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним</p>	<p>Правильность определения качества сырья и продукции по органолептической оценке в соответствии с требованиями к качеству.</p>
<p>Уметь использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов</p>	<p>Соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (Сборники рецептур, технологические карты)</p>
<p>Уметь проводить расчеты по формулам</p>	<p>Соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (Сборники рецептур, технологические карты)</p>

Уметь выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием	Соответствие выбора оборудования и подбора посуды и инвентаря технологическим требованиям, и его эксплуатация в соответствии с инструкцией по охране труда.
Уметь выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов	Соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (Сборники рецептов, технологические карты)
Уметь принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов	Соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (Сборники рецептов, технологические карты)
Уметь выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов	Соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (Сборники рецептов, технологические карты)
Уметь оценивать качество и безопасность готовой продукции	Правильность проведения бракеража на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации (технологические карты);
Уметь оформлять документацию	Соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (Сборники рецептов, технологические карты)
Знать ассортимент сложных холодных и горячих десертов	Соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (Сборники рецептов, технологические карты)
Знать основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов	Правильность проведения бракеража на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации (технологические карты);
Знать органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов	Правильность проведения бракеража на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации (технологические карты);
Знать виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов	Соответствие выбора оборудования и подбора посуды и инвентаря технологическим требованиям, и его эксплуатация в соответствии с инструкцией по охране труда.

Знать методы приготовления сложных холодных и горячих десертов	Соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (Сборники рецептур, технологические карты)
Знать технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже	Соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (Сборники рецептур, технологические карты)
Знать технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе	Соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (Сборники рецептур, технологические карты)
Знать правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов	Соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (Сборники рецептур, технологические карты)
Знать варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов	Соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (Сборники рецептур, технологические карты)
Знать варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов	Правильность определения качества сырья и продукции по органолептической оценке в соответствии с требованиями к качеству
Знать начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов	Соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (Сборники рецептур, технологические карты)
Знать варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов	Соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (Сборники рецептур, технологические карты)
Знать актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов	Соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (Сборники рецептур, технологические карты)
Знать сервировку и подачу сложных холодных и	Соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с

горячих десертов	нормативно-технологической документацией (Сборники рецептов, технологические карты)	
Знать температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов	Соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (Сборники рецептов, технологические карты)	Задания 1,2,3
Знать температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов	Соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (Сборники рецептов, технологические карты)	Задания 1,2,3
Знать требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов	Соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (Сборники рецептов, технологические карты)	Задания 1,2,3
Знать основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;	Соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (Сборники рецептов, технологические карты)	Задания 1,2,3
Знать требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.	Соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (Сборники рецептов, технологические карты)	Задания 1,2,3

1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ

Система текущего и промежуточного контроля качества обучения обучающихся предусматривает решение следующих задач:

- оценка качества освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы СПО (далее ОПОП) по специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания;
- аттестация обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей основной профессиональной образовательной программы СПО (далее ОПОП) по специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания;
- широкое использование современных контрольно-оценочных технологий;
- организация самостоятельной работы обучающихся с учетом их индивидуальных способностей;

- поддержание постоянной обратной связи и принятие оптимальных решений в управлении качеством обучения обучающихся на уровне преподавателя, ПЦК, МО.

1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Дифференцированный зачет
УП.05 Учебная практика	Дифференцированный зачет
ПП.05 Производственная практика	Дифференцированный зачет
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Экзамен (по модулю)

2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Задания для освоения теоретического курса – текущая аттестация

Тема. Технология приготовления сложных холодных десертов.

Тема. Технология приготовления сложных горячих десертов.

Вариант 1

Выберите правильный вариант ответа.

1. Укажите температуру подачи холодных десертов?

- а) 4-6 °С;
- б) 10-14 °С;**
- в) 16-18 °С;
- г) 18-20 °С;

2. Определите перечень продуктов, используемых для приготовления ягодного террина?

- а) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.**
- б) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, вино.
- в) ягоды, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.
- г) сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.

3. Укажите условия и сроки хранения «Ледяного салата из груш с шоколадным соусом»?

- а) при t 4°С до 12 часов
- б) при t - 4°С до 12 часов**

в) при $t = 4^{\circ}\text{C}$ до 24 часов

г) при $t = -4^{\circ}\text{C}$ до 24 часов

4. Подберите нужный взбиватель к взбивательной машине для приготовления десерта «Ванильного крема»?

а) замкнутый

б) решётчатый

в) прутковый

г) крючкообразный

5. Определите изделие по рецептуре: желток, сахар, крахмал, молоко, желатин, холодная вода, ванильный сахар, сливки 35%

а) ягодный террин

б) миндальный крем с фруктами

в) ванильный крем

г) "пасха" с орехами и фруктами

6. Укажите температуру запекания фруктового суфле

а) 120 - 150 $^{\circ}\text{C}$

б) 150 - 160 $^{\circ}\text{C}$

в) 180 - 200 $^{\circ}\text{C}$

г) 200 - 220 $^{\circ}\text{C}$

7. До какой температуры нагревают молоко, для приготовления снежков в сладком соусе?

а) 100 градусов;

б) 80 градусов;

в) 50 градусов;

г) едва кипящее.

8. К горячим десертам относятся.....

а) фруктовые салаты

б) желеобразные блюда

в) фондю

9. В зависимости от способов приготовления горячие десерты делятся на

а) снежки, фондю

б) суфле, пудинги

в) щербет

г) террин

10. Для отпуска десертов используют следующие соусы?

а) сладкие

б) шоколадные

в) фруктовые

г) белые

Вариант 2

Выберите правильный вариант ответа.

1. Укажите температуру и сроки хранения заливочных сладких блюд

а) 24 ч t 2-6 °С

б) 6 ч t 2-6 °С

в) 36 ч t -2 -4 °С

г) 12 ч t -2 -4 °С

2. Какой сыр добавляют при приготовлении Тирамису?

а) маскарпоне

б) сливочный

в) плавленый

г) гауда

3. Первичная подготовка белка перед взбиванием включает в себя.....

а) охлаждение до 2 °С

б) охлаждение до 20 °С

в) выдерживание при комнатной температуре

г) замораживание

4. Определите изделие по рецептуре: молоко, сливки 33 %, желатин, сахарная пудра, груша, мандарин

а) холодное суфле с фруктами

б) ванильное суфле

в) ягодный террин

г) фруктовое суфле

5. Назовите яичный продукт, который запрещено использовать для приготовления сложных холодных блюд?

а) яйцо

б) яичный порошок

в) меланж

6. Назовите способ тепловой обработки для блюда «Суфле ванильное»

а) жарка основным способом

б) жарка во фритюре

в) запекание в жарочном шкафу

г) припускание

7. Как вынуть суфле из формы?

а) опустить форму в холодную воду

б) вынимать суфле из формы в горячем виде

в) при вынимании суфле из формы её не много потрясти

8. Укажите температуру подачи горячих десертов

а) 50 - 55 °С

б) 70 - 75 °С

в) 80 - 85 °С

г) 30 - 35 °С

9. Определите изделие по рецептуре: горький шоколад, сливочное масло, яйца, сахар, ликёр молоко, мука, разрыхлитель, молотый миндаль...

а) фондю шоколадное

б) шоколадные снежки

в) суфле шоколадное

г) суфле ванильное

10. Определите изделие по рецептуре: манная крупа, молоко, орехи, миндаль, сахар, масло сливочное, кардамон, бадьян, лимонная цедра...

а) фондю шоколадное

б) бананы фламбе

в) пасха с орехами и фруктами

г) гурьевская каша

Вариант 3

Выберите правильный вариант ответа.

1. При приготовлении ванильного суфле яично-сахарная смесь свернулась. В чём причина?

а) не достаточно охладили смесь

б) в смесь добавили в горячее молоко

в) смесь влили в молоко сразу

г) другой вариант ответа

2. При приготовлении десерта сливки не взбиваются. В чём причина?

а) посуда для взбивания имела следы воды или жира

б) сливки не были охлаждены

в) сливки использовались 20%

г) длительное взбивание

3. При приготовлении миндального бланманже образовались комочки. В чём причина?

а) молоко было холодным

б) молоко было горячим

в) молоко было тёплым

г) другая причина

4. Гранит с апельсином и лимоном -это

а) измельчённый фруктовый лёд

б) замороженный измельчённый фруктовый лёд

в) взбитое фруктовое желе

г) железированное блюдо

5. При приготовлении пая с персиками персики окунают в кипяток на 20 минут, а затем в холодную воду. С какой целью?

а) для размягчения

б) для снятия кожицы

в) для удаления горечи

г) для сохранения формы

6. Укажите температуру подачи горячих десертов?

а) 50 - 55 °С

б) 70 - 75 °С

в) 80 - 85 °С

г) 30 - 45 °С

7. Определите набор продуктов при приготовлении десерта «Фондю шоколадное»

а) шоколадная стружка, сухое молоко, вода, ванилин.

б) какао-порошок, сухое молоко, вода, ванилин.

в) шоколадная стружка, вода, ванилин

г) сухое молоко, вода, ванилин, шоколад

8. Какая крупа используется при приготовлении «Гурьевской каши»

а) пшено

б) рис

в) манная крупа

г) гречневая крупа

9. В каких случаях морковный кекс не пышный, на разрезе желтый с белыми крупинками?

а) перед запеканием массу долго перемешивали;

б) не добавили разрыхлители;

- в) не соблюдали норму закладки продуктов
 - г) не соблюдали норму закладки продуктов, не добавили разрыхлители
10. Какие способы тепловой обработки используют для приготовления пудинга шоколадного?
- а) варка
 - б) припускание
 - в) варку на пару**
 - г) запекание

Вариант 4

Выберите правильный вариант ответа.

1. При приготовлении шоколадного щербета образовались крупные кристаллы. В чём причина?
- а) при охлаждении щербет не перемешивали**
 - б) щербет недостаточно взбили
 - в) низкая температура охлаждения
 - г) верны все утверждения
2. В какой десерт при приготовлении добавляют кокосовое молоко?
- а) парфе из белого шоколада**
 - б) суфле ванильное
 - в) лимонный щербет
 - г) гранит из апельсина и лимона
3. Верны ли следующие утверждения?
- а) гранит-это фруктовый лёд
 - б) гранит-это замороженные фрукты
- а) верны оба суждения**
 - б) верно только 1**
 - в) верно только 2
 - г) оба суждения неверны
4. К холодным десертам относятся.....
- а) фруктовые салаты**
 - б) пудинги
 - в) снежки
5. Определите перечень продуктов, используемых для приготовления миндального бланманже?
- а) миндаль, вода холодная, молоко, сахар, желатин, сливки**

- б) вода холодная, молоко, сахар, желатин, сливки
- в) миндаль, вода холодная, молоко, сахар, желатин,
- г) миндаль, вода холодная, молоко

6. К горячим десертам относятся.....

- а) взбитые сливки
- б) желеобразные блюда

в) каши сладкие

7. При приготовлении морковного кекса морковь.....

- а) натирают на тёрке**
- б) нарезают соломкой
- в) нарезают брусочками
- г) нарезают произвольной формы

8. Для отпуска десертов используют следующие соусы

- а) сладкие**
- б) шоколадные**
- в) фруктовые**
- г) белые

9. Гурьевскую кашу при приготовлении

- а) запекают**
- б) выпекают
- в) припускают
- г) варят на пару

10. Десерт приготовленный на открытом огне в специальной жаропрочной посуде и употребляемых в компании.

- а) фондю**
- б) фламбе
- в) гранит
- г) бланманже

Критерии оценки

При $K = 0,9 - 1,0$ выставляется оценка "5";

При $K = 0,8$ выставляется оценка "4";

При $K = 0,7$ выставляется оценка "3";

При меньше $0,7$ выставляется оценка "2".

Ситуационные задания

1. Рассчитать количество продуктов M_n и M_b , необходимых для приготовления 5000 г компота из свежих плодов. Определить количество порций, если выход одной порции 200г. Составить технологическую карту.

(расчет производить для столовых общественного питания)

2. Из данного набора предложений составить технологию приготовления блюда и определить его название: клубнику, чернику, малину, смородину, вишню, протирают, соединяют, яично-молочная смесь, взбитые сливки или сметана

смесь разливают в формы, охлаждают. *Отпускают:* со сладким соусом, фруктово-ягодным сиропом.

3. Рассчитать количество продуктов M_n и M_b , необходимых для приготовления 30 порций мусса клюквенного, если выход одной порции составит 150 г. Составить технологическую карту.

4. Из данного набора предложений технологии приготовления блюда, определить его название -

Чтобы приготовить рецепт, белый шоколад растопите на водяной бане. Немного охладите. Прибавьте к взбитым сливкам.

В отдельной миске взбейте яйца и 2 ст.л. сахара, добавьте маскарпоне и белый шоколад. Накройте крышкой и дайте остыть.

Кофе, ликер и оставшуюся ложку сахара смешайте в мелкой тарелке.

Окуните в тарелку первые 8 печенье савоярди, затем намажьте на каждую смесь маскарпоне и разложите малину. Повторите процедуру с другими печеньями. Не забывайте промазывать слои и укладывать малиной. Уберите в холодильник на 2 часа.

Перед подачей на стол, полейте рецепт шоколадным соусом и разрежьте печенье на 8 равных частей. Можно слегка посыпать какао.

5. Рассчитать количество продуктов M_n и M_b , необходимых для приготовления 27 порций желе из молока, если выход одной порции составит 150 г. Составить технологическую карту.

(расчет производить для ресторанов)

6. Рассчитать количество продуктов M_n и M_b , необходимых для приготовления 35 порций крема ягодного, если выход одной порции составит 100 г. Составить технологическую карту.

(расчет производить для кафе)

7. Из данного набора предложений составить технологию приготовления блюда и определить его название.

Вязкая манная каша, сахар, сливочное масло, белки яиц взбивают, желтки яиц, ванилин, молочная пенка, сахарный песок, поверхность прижигают, запекание.

8. Определите норму расхода продуктов для изготовления 400 порций компота из сухофруктов по рецептуре №588 (933) в столовой II категории. Если, масса порции 200 г. Замените сахара - песок на мед натуральный.

9. Определите норму расхода продуктов для изготовления 150 порций киселя из клюквы по рецептуре №590 (934) в столовой I категории если масса порции 200 г. Замените крахмал картофельный сухой на крахмал картофельный сырец (50%-й влажности).

10. Определите количество крахмала для приготовления киселя из ягод средней густоты 40 порций выходом 200 г.

11. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску? Объясните причину?

12. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?

13. Можно ли приготовить муссы без желатина. Если да, то, чем можно заменить и как приготовить?

14. Из данного набора предложений составить технологию приготовления блюда и определить

его название:

вязкая манная каша, сахар, сливочное масло, белки яиц взбивают, желтки яиц, ванилин, молочная пенка, сахарный песок, поверхность прижигают, запекание.

15. Рассчитать количество продуктов M_n и M_b , необходимых для приготовления 40 порций пудинга сухарного и соуса абрикосового, если выход одной порции составит 150 г. Составить технологическую карту.

(расчет производить для ресторанов)

16. Рассчитать количество продуктов M_n и M_b , необходимых для приготовления 25 порций яблок, в тесте жаренных и соуса абрикосового, если выход одной порции составит 150 г. Составить технологическую карту.

(расчет производить для ресторанов)

17. Рассчитать количество продуктов M_n и M_b , необходимых для приготовления 30 порций яблок в слойке, необходимое количество теста слоенного и закладку продуктов для теста. Составить технологическую карту.

18. Рассчитать количество продуктов M_n и M_b , необходимых для приготовления 20 порций яблок запеченных с творогом, необходимое количество теста слоенного и закладку продуктов для теста. Составить технологическую карту.

19. Рассчитать количество продуктов M_n и M_b , необходимых для приготовления 25 порций яблок фаршированных рисом и орехами. Составить технологическую карту.

20. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 18 порций массой 150 г. блюда «Желе из молока» /№962/ в столовой II категории. Замените желатин на агароид.

21. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 60 порций массой 100 г. блюда «Желе из молока» /№962/ в столовой II категории. Замените молоко коровье цельное на молоко цельное сгущенное с сахаром.

22. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 75 порций массой 200 г. блюда «Кисель молочный» /№952/ в столовой II категории. Замените сахар - песок на рафинадную пудру и молоко коровье цельное на молоко обезжиренной сухое.

23. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 150 порций по 200 г. блюда «Кисель из плодов или ягод свежих» /№934/ в столовой II категории. Замените сахар-песок на мед натуральный, а также, крахмал картофельный сухой /20% влажности/ на крахмал картофельный сырец /50% влажности/.

24. Определите норму расхода продуктов для изготовления 300 порций компота из яблок и слив по рецептуре №586 (926/III - 81 г.). Если масса порции 200 г.

13. Определите норму расхода продуктов для изготовления 80 порций желе из молока по рецептуре №605 (962). В столовой III категории, если масса порции

150 г. Замените молоко цельное на молоко сгущенное стерилизованное в банках.

14. Определите норму расхода сырья для приготовления 50 порций блюда

«Пудинг сухарный» по рецептуре №616 (983) в столовой II категории.

15. Определите норму расхода чая сухого для приготовления 200 порций чая с сахаром по рецептуре №628 (1009).

16. Определите норму расхода чая сухого для приготовления 300 порций чая с молоком по рецептуре №630 (1011)

17. Почему в присутствии желтка белки яйца плохо взбиваются? Почему? Можно ли исправить этот недостаток. Если можно то как.

18. У киселя при хранении на поверхности образовалась пленка? Объясните причину и способы устранения этого брака

19. Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части не протертых фруктов? Объясните причину?

20. Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась? Объясните причину?

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

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

23. Из данного набора предложений составить технологию приготовления блюда и определить его название.

клубнику, чернику, малину, смородину, вишню, протирают, соединяют ,яично- молочная смесь, взбитые сливки или сметана

смесь разливают в формы, охлаждают

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

25. С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам? Объясните?

26. По набору данных продуктов, определите наименование десерта: сухари, молоко, яйца, изюм, сахар, масло сливочное.

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

28. Определить последовательность закладки продуктов при приготовлении компотов из сухофруктов: а) вода, сахар, яблоки и груши, чернослив, изюм, лимонная кислота; б) вода, лимонная кислота, чернослив, изюм, яблоки, груши, сахар; в) вода, сахар, изюм, яблоки, чернослив, лимонная кислота; г) вода, сахар, чернослив, изюм, яблоки, груши, лимонная кислота.

Произведите энергетический расчёт сладкого блюда. «Суфле ванильное» массой 300 г, если в нём содержится: Б - 16,3; Ж- 17,0; У – 60,1.

29. Определите количество желатина для приготовления 35 порций желе лимонного выходом 150 г.

Выполнение практической работы

Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены

Задание № 1. Приготовить и оформить «Террин кофейный, ягодный». Оформить технологическую карту.

Задание № 2. Приготовить и оформить «Мусс клюквенный». Оформить технологическую карту.

Задание № 3. Приготовить и оформить «Самбук фруктовый». Оформить технологическую карту.

Задание № 4. Приготовить и оформить «Пудинг с фруктами». Оформить технологическую карту.

Задание № 5. Приготовить и оформить «Творожный торт-суфле с белым и черным шоколадом». Оформить технологическую карту.

Задание № 6. Приготовить и оформить «Замороженный шоколадный торт-мусс». Оформить технологическую карту.

Задание № 7. Приготовить и оформить «Крем ванильный из сметаны». Оформить технологическую карту.

Задание № 8. Приготовить и оформить «Десерт Крем-брюле». Оформить технологическую карту.

Задание № 9. Приготовить и оформить «Бланманже миндального». Оформить технологическую карту.

Задание № 10. Приготовить и оформить «Сырный кекс с ягодами и орехами». Оформить технологическую карту.

Задание №11. Приготовить и оформить «Чизкейк». Оформить технологическую карту.

Задание № 12. Приготовить и оформить «Яблоки или груши со взбитыми сливками и орехами». Оформить технологическую карту.

Задание № 13. Приготовить и оформить «Фруктовое ассорти в шоколаде». Оформить технологическую карту.

Задание № 14. Приготовить и оформить «Апельсиновое желе». Оформить технологическую карту.

Задание № 15. Приготовить и оформить «Мусс шоколадный с фруктозой и горьким шоколадом». Оформить технологическую карту

Последовательность выполнения задания:

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

2.2. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ МДК.05 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Время выполнения – 30 минут.

Вариант № 1.

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.

Инструкция для выполнения :

Выберите правильный вариант ответа.

1. С какой целью для приготовления напитков 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. Какую воду используют для промывания сухофруктов перед варкой?
 - а) холодную;
 - б) горячую;
 - в) теплую.
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 компотов?
 - 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.

Инструкция для выполнения :Вставьте пропущенные слова

17. По температуре подачи сложные холодные и горячие десерты делятся на.....и..... .
_____.

18. При варке киселей можно использовать....., благодаря которому 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 в 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	

Вариант № 2

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.

Инструкция для выполнения :Выберите правильный вариант ответа.

1. Сколько крахмала используют для приготовления киселя средней консистенции?
 - а) 10...20 г;
 - б) 30...40 г;
 - в) 60...80 г.

2. Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась?
 - а) перекипел;
 - б) добавили много сока;
 - в) медленно охлаждали.

3. Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов?
 - а) все сразу и варят в течение 20...30 мин;
 - б) последовательно, учитывая продолжительность варки;
 - в) закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания.

4. Каковы масса и температура отпуска киселей?
 - а) 180 г, $t \sim 20$ °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.

Инструкция для выполнения :Вставьте пропущенные слова

17. Желирующим веществом в киселях фруктовых является.....крахмал, в киселях молочныхкрахмал.

18. К горячим сладким десертам относятся:

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

№ п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать цифрами)
1	Яблоки промывают	
2	Яблоки кладут в кипящий сироп, варят в течение 5... 7 мин.	
3	Охлаждают	
4	Яблоки нарезают дольками	
5	В кипящую воду вводят сахар и лимонную кислоту	
6	Подготовленные яблоки кладут в подкисленную воду, чтобы они не потемнели	
7	У яблок удаляют семенную коробку и при необходимости очищают от кожицы	
8	Для ароматизации компота можно добавить любую цедру	
9	Отпускают компоты в охлажденном виде (200 г на 1 порцию)	

20. Установите последовательность приготовления блюда «Желе Панна Котта»

№ п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать цифрами)
1	Подготовка желирующего продукта	
2	Охлаждение желе до 20 °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	

Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 30 минут.

Вариант №1.

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».

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1

« Самбук Double»

Наименование продуктов	Масса брутто			Масса нетто		
	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр	2 порции, гр	1 порция, гр	7порций гр
Яблоки	238			210		
Сахар	60			60		
Желатин	4,5			4,5		
Яйца (белки)	14,4			14,4		
Вода для желатина	126			126		
Выход	-			300		

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

T
2

**Последовательность технологических операций при
приготовлении десерта**

«Самбук Double »

№ операции	Наименование операции
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	

3. Составьте подробное описание подачи блюда.

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

Требования к качеству блюда «Самбук Double».

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

Вариант 2.

Задание.

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

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1

«Мусс нежность»

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			42		
Сахар	32			32		
Желатин	5,4			5,4		
Вода	148			148		
Выход	-			200		

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

Таблица 2

Последовательность технологических операций при приготовлении блюда

«Мусс нежность »

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

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

Требования к качеству блюда «Мусс нежность»

Таблица 3

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

КРИТЕРИИ ОЦЕНОК

Эталоны ответов к вопросам тестовой работы.

№ 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

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 фруктовый».

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1

«Самбук фруктовый»

Наименование продуктов	Масса брутто			Масса нетто		
	2 пор ции , гр	1 порц ия, гр	7 порц ия, гр	2 пор ции , гр	1 порц ия, гр	7 порц ия, 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 фруктовый». Общее количество операций не должно превышать 14-и операций.

Операции в технологической последовательности занесите в таблицу 2.

Максимальное количество баллов за задание № 2 - 10 баллов

Таблица 2

**Последовательность технологических операций при приготовлении блюда
« Самбук фруктовый»**

№ 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

Таблица 3 Требования к качеству блюда « Самбук фруктовый».

№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

2 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 «Мусс нежность».

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1

«Мусс Нежность»

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 нежность». Общее количество операций не должно превышать 12-и операций.

Операции в технологической последовательности занесите в таблицу 2.

Максимальное количество баллов за задание № 2 - 10 баллов

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

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

Максимальное количество баллов за задание № 4– 7 баллов

Требования к качеству блюда «Мусс Нежность»

Таблица 3

№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 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. ОЦЕНКА УРОВНЯ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ УМЕНИЙ НА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

3.1. Общие положения

Оценка по учебной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

Оценка по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

3.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

3.2.1. Учебная практика

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
Освоение приемов органолептической оценки качества продуктов	ПК 5.1-5.2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК-8, ОК-9
Освоение различных способов и приемов приготовления сложных горячих десертов	ПК 5.1-5.2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК-8, ОК-9
Освоение приемов проведения расчетов по формулам	ПК 5.1-5.2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК-8, ОК-9
Выбор и безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием	ПК 5.1-5.2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК-8, ОК-9
Освоение приемов оформления сложных горячих десертов	ПК 5.1-5.2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК-8, ОК-9
Освоение приемов по организации процессов приготовления сложных горячих десертов	ПК 5.1-5.2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК-8, ОК-9
Освоение приемов сервировки и подачи сложных горячих десертов	ПК 5.1-5.2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК-8, ОК-9
Оценка качества и безопасности готовой продукции	ПК 5.1-5.2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК-8, ОК-9
Освоение приемов оформления документации	ПК 5.1-5.2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК-8, ОК-9

Учебная практика завершается диф.зачетом, который проводится на основании выполнения всех перечисленных видов работ и освоении профессиональных и общих компетенций.

3.2.2. Производственная практика:

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
Осуществление расчетов массы сырья для приготовления холодных и горячих десертов	ПК 5.1-5.2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК-8, ОК-9
Приготовление сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь	ПК 5.1-5.2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК-8, ОК-9
Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов	ПК 5.1-5.2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК-8, ОК-9
Оформление и отделка сложных холодных и горячих десертов	ПК 5.1-5.2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК-8, ОК-9
Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции	ПК 5.1-5.2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК-8, ОК-9

Производственная практика завершается дифференцированным зачетом, который проводится на основании результатов прохождения производственной практики (аттестационного листа, дневника, отчета).

4. КОМПЛЕКТ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ (ЭКЗАМЕН ПО МОДУЛЮ)

4.1. Требования к уровню подготовки обучающихся по профессиональному модулю ПМ.05

«Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»

Цель и задачи профессионального модуля: в результате изучения профессионального модуля обучающийся должен :

иметь практический опыт:

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

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

знать:

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

- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

Техник технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	– Правильность проверки органолептического качества продуктов для приготовления холодных десертов;
	– Точная последовательность выполнения организации процессов подготовки и приготовления холодных десертов;
	– Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования
	– Скорость и техничность выполнения всех видов работ;
	– Обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении основ для приготовления десертов;

	<ul style="list-style-type: none"> – Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены
	<ul style="list-style-type: none"> – Рациональное распределение времени на выполнение задания <p>(ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)</p>
. ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	– Правильность проверки органолептического качества продуктов для приготовления горячих десертов;
	– Точная последовательность выполнения организации процессов подготовки и приготовления горячих десертов;
	– Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования
	– Скорость и техничность выполнения всех видов работ;
	– Обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении основ для приготовления горячих десертов;
	– Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены
	<ul style="list-style-type: none"> – Рациональное распределение времени на выполнение задания <p>(ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)</p>

Таблица 2

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - Демонстрация интереса к будущей профессии через: - повышение качества обучения по ПМ; - участие в студенческих олимпиадах, научных конференциях; - участие в органах студенческого самоуправления, - участие в социально-проектной деятельности; - портфолио студента;
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать	- Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

их эффективность и качество.	-оценка эффективности и качества выполнения;
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- Получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные; -обоснованность выбора и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленной задачи; -рациональное распределение времени на все этапы решения задачи.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ; - работа с Интернет.
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики; - умение работать в группе; - наличие лидерских качеств; - участие в студенческом самоуправлении; - участие спортивно- и культурно-массовых мероприятиях
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий; - самоанализ и коррекция результатов собственной работы
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; - самостоятельный, профессионально-ориентированный выбор тематики творческих и проектных работ (курсовых, рефератов, докладов и т.п.); - составление резюме; - посещение дополнительных занятий; - освоение дополнительных рабочих профессий; - обучение на курсах дополнительной профессиональной подготовки; - уровень профессиональной зрелости;
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- Анализ инноваций в области разработки технологических процессов; - использование «элементов реальности» в работах обучающихся (курсовых, рефератов, докладов и т.п.).

Э

4.2.Содержание экзамена по профессиональному модулю ПМ.05«Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»

Форма промежуточной аттестации по модулю – экзамен.

Задание состоит из трех частей:

1 – тестовые задания,

2- Решение ситуационной задачи,

3 – Практическое задание по приготовлению блюда с соблюдением технологического процесса, санитарных норм и технику безопасности при приготовлении.

Время на проведение экзамена – 6 часов.

Рассмотрено на заседании МК профессионального цикла, протокол № ____ «__» _____ 20__ г.	Экзаменационный билет № 1 по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Утверждаю: Зам.директора по УПР _____ / _____ «__» _____ 20__ г.
<p>1.Тест Вариант №1(<i>приложение № 1</i>)</p> <p>2. Ситуационная задача. При проведенном бракераже желе ягодного выявлено: консистенция плотная, цвет мутный. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.</p> <p>3.Практическое задание Приготовить блюдо: «Панакота с цитрусовым соусом», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении.</p> <p>Преподаватель _____ / Мастер п/о _____ /</p>		
Рассмотрено на заседании МК профессионального цикла, протокол № ____ «__» _____ 20__ г.	Экзаменационный билет № 2 по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Утверждаю: Зам.директора по УПР _____ / _____ «__» _____ 20__ г.
<p>1.Тест Вариант №2(<i>приложение № 1</i>)</p> <p>2. Расчетная задача. Определите, за какой период времени можно приготовить 300 порций десерта «Суфле ванильное, шоколадное» выход 1 порции 140г, рецептура № 686. Подберите оборудование для выпечки.</p> <p>3.Практическое задание Приготовить блюдо: «Апельсиновое парфе с клубничным соусом», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении.</p> <p>Преподаватель _____ / Мастер п/о _____ /</p>		
Рассмотрено на заседании	Экзаменационный билет № 3	Утверждаю: Зам.директора по УПР

МК профессионального цикла, протокол № _____ «__» _____ 20__ г.	по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	_____/_____ «__» _____ 20__ г.
--	---	-----------------------------------

1.Тест Вариант №1(приложение № 1)

2. Ситуационная задача.

1. При проведенном бракераже чизкейка ягодного, выявлено: недостаточно румяная корочка, фиолетовый цвет десерта, повышенная влажность творожной массы. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

3.Практическое задание

Приготовить блюдо: «Семифредо с малиной и фисташками», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении.

Преподаватель _____/

Мастер п/о _____/

Рассмотрено на заседании МК профессионального цикла, протокол № _____ «__» _____ 20__ г.	Экзаменационный билет № 4 по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Утверждаю: Зам.директора по УПП _____/_____ «__» _____ 20__ г.
---	--	---

1.Тест Вариант №2(приложение № 1)

2. Расчетная задача.

Определите, за какой период времени можно приготовить 150 порций десерта «Яблоки в тесте жареные», выход 1 порции 150г, рецептура № 692. Подберите оборудование для жарки.

3.Практическое задание

Приготовить блюдо: «Суфле ванильное», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении.

Преподаватель _____/

Мастер п/о _____/

Рассмотрено на заседании МК профессионального цикла, протокол № ____ «__» _____ 20__ г.	Экзаменационный билет № 5 по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Утверждаю: Зам.директора по УПП _____/_____ «__» _____ 20__ г.
---	---	---

1.Тест Вариант №1(приложение № 1)

2. Расчетная задача.

Рассчитайте количество сухарей для 500 порций десерта «Пудинг сухарный» рецептура № 687. За какой период, можно измельчить сухари для десерта, зная производительность оборудования? Подберите оборудование для измельчения.

3.Практическое задание

Приготовить блюдо: «Чизкейк с изюмом», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении.

Преподаватель _____/

Мастер п/о _____/

Рассмотрено на заседании МК профессионального цикла, протокол № ____ «__» _____ 20__ г.	Экзаменационный билет № 6 по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Утверждаю: Зам.директора по УПП _____/_____ «__» _____ 20__ г.
---	---	---

1.Тест Вариант № 2(приложение № 1)

2. Ситуационная задача.

По плану меню специализированного кафе приготовлен десерт тирамису, при оценке качества выявлено что, десерт имеет не четкий контур формы, аромат не выражен, не достаточно мягкий, консистенция плотная. Определите, какие ошибки совершил повар и как можно исправить допущенные ошибки при приготовлении десерта?

3.Практическое задание

Приготовить блюдо: «Тирамису», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении.

Преподаватель _____/

Мастер п/о _____/

Рассмотрено на заседании МК профессионального цикла, протокол № ____ «__» _____ 20__ г.	Экзаменационный билет № 7 по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Утверждаю: Зам.директора по УПП _____/_____ «__» _____ 20__ г.
---	---	---

1.Тест Вариант №1(приложение № 1)

2. Ситуационная задача.

При проведенном бракераже суфле ягодного выявлена плотная консистенция суфле. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

3.Практическое задание

Приготовить блюдо: «Парфе лимонное», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении.

Преподаватель _____/

Мастер п/о _____/

Рассмотрено на заседании МК профессионального цикла, протокол № ____ «__» _____ 20__ г.	Экзаменационный билет № 8 по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Утверждаю: Зам.директора по УПП _____/_____ «__» _____ 20__ г.
---	---	---

1.Тест Вариант №2(приложение № 1)

2. Ситуационная задача.

По производственной программе ресторана (меню) Вам необходимо приготовить суфле яблочное, мусс клюквенный, белый основной соус, густой молочный кисель, крем заварной. Подберите необходимые загустители для приготовления.

3.Практическое задание

Приготовить блюдо: «Чизкейк клубничный», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении.

Преподаватель _____/

Мастер п/о _____/

Рассмотрено на заседании МК профессионального цикла, протокол № ____ «__» _____ 20__ г.	Экзаменационный билет № 9 по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Утверждаю: Зам.директора по УПП _____/_____ «__» _____ 20__ г.
---	---	---

1.Тест Вариант №1(приложение № 1)

2. Расчетная задача.

Рассчитайте количество грецких орехов для 700 порций десерта «Чернослив, фаршированный орехами», рецептура № 704. За какой период, можно измельчить орехи для десерта час/мин?

3.Практическое задание

Приготовить блюдо: «Шоколадное суфле», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении.

Преподаватель _____/

Мастер п/о _____/

Рассмотрено на заседании МК профессионального цикла, протокол № ____ «__» _____ 20__ г.	Экзаменационный билет № 10 по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Утверждаю: Зам.директора по УПП _____/_____ «__» _____ 20__ г.
---	--	---

1.Тест Вариант №2(приложение № 1)

2. Расчетная задача №7.

Подберите оборудование для приготовления «Шарлотки с яблоками» рецептура № 694. Рассчитайте время для выпечки 350 порций?

3.Практическое задание 2

Приготовить блюдо: «Крем с бисквитом», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении.

Преподаватель _____/

Мастер п/о _____/

Рассмотрено на заседании МК профессионального цикла, протокол № ____ «__» _____ 20__ г.	Экзаменационный билет № 11 по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Утверждаю: Зам.директора по УПП _____/_____ «__» _____ 20__ г.
---	--	---

1.Тест Вариант №1(приложение № 1)

2. Расчетная задача

Определите, оборудование для приготовления, десерта «Блинчики с, яблочным фаршем, джемом, повидлом или вареньем» рецептура №770. За какой период времени можно приготовить полуфабрикат для 3500 порций?

3.Практическое задание

Приготовить блюдо: «Сладкий миндальный бисквит с мороженым», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении.

Преподаватель _____/

Мастер п/о _____/

Рассмотрено на заседании МК профессионального цикла, протокол № ____ «__» _____ 20__ г.	Экзаменационный билет № 12 по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Утверждаю: Зам.директора по УПП _____/_____ «__» _____ 20__ г.
---	--	---

1.Тест Вариант №2(приложение № 1)

2. Расчетная задача

За какой период времени приготовить блинчики фаршированный на 1000 посетителей, выход 1 порции 150 гр. , 2 шт., на порцию. Какое оборудование будите использовать?

3.Практическое задание

Приготовить блюдо: Сладкий миндальный бисквит с мороженым «Зеленый чай», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении.

Преподаватель _____/

Мастер п/о _____/

Рассмотрено на заседании МК профессионального цикла, протокол № ____ «__» _____ 20__ г.	Экзаменационный билет № 13 по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Утверждаю: Зам.директора по УПП _____/_____ «__» _____ 20__ г.
---	--	---

1.Тест Вариант №2(приложение № 1)

2. Расчетная задача

За какой период времени приготовить пончики с сахарной пудрой на 1000 посетителей, выход 1 порции 100 гр. , 2 шт., на порцию. Какое оборудование будите использовать?

3.Практическое задание

Приготовить блюдо: «Панакота с цитрусовым соусом», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении.

Преподаватель _____/

Мастер п/о _____/

Рассмотрено на заседании МК профессионального цикла, протокол № ____ «__» _____ 20__ г.	Экзаменационный билет № 14 по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Утверждаю: Зам.директора по УПП _____/_____ «__» _____ 20__ г.
---	--	---

1.Тест Вариант №1(приложение № 1)

2. Расчетная задача.

Определить, сколько порций крема ягодного (рецептура № 685, по 3 колонке сборник рецептов 2013 г.) выходом 150 г можно приготовить при наличии 11 л сливок и 0,25 кг желатина.

3.Практическое задание

Приготовить блюдо: «Апельсиновое парфе с клубничным соусом», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении.

Преподаватель _____/

Мастер п/о _____/

Рассмотрено на заседании МК профессионального цикла, протокол № ____ «__» _____ 20__ г.	Экзаменационный билет № 15 по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Утверждаю: Зам.директора по УПП _____/_____ «__» _____ 20__ г.
<p>1.Тест Вариант №1(приложение № 1)</p> <p>2. Расчетная задача. Определить, сколько порций яблок в слойке (рецептура № 693 сборник рецептов 2013 г.) выходом 135 г можно приготовить при наличии 9 кг яблок?</p> <p>3.Практическое задание Приготовить блюдо: «Семифредо с малиной и фисташками», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении.</p> <p>Преподаватель _____/ Мастер п/о _____/</p>		

Рассмотрено на заседании МК профессионального цикла, протокол № ____ «__» _____ 20__ г.	Экзаменационный билет № 16 по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Утверждаю: Зам.директора по УПП _____/_____ «__» _____ 20__ г.
<p>1.Тест Вариант №2(приложение № 1)</p> <p>2. Расчетная задача. Какое количество чая – заварки (рецептура № 712 сборник рецептов 2013 г.) необходимо для приготовления 300 порций чая с сахаром выход 200/15 по 3 колонке в школьной столовой.</p> <p>3.Практическое задание 8 Приготовить блюдо: «Суфле ванильное», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении.</p> <p>Преподаватель _____/ Мастер п/о _____/</p>		

Рассмотрено на заседании МК профессионального цикла, протокол № ____ «__» _____ 20__ г.	Экзаменационный билет № 17 по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Утверждаю: Зам.директора по УПП _____/_____ «__» _____ 20__ г.
---	--	---

1.Тест Вариант №1(приложение № 1)

2. Расчетная задача.

Какое количество какао - порошка необходимо для приготовления 150 порций какао с молоком (рецептура № 725 сборник рецептов 2013 г. по 3 колонке), выход 1 порции 200мл.

3.Практическое задание

Приготовить блюдо: «Чизкейк с изюмом», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении.

Преподаватель _____/

Мастер п/о _____/

Рассмотрено на заседании МК профессионального цикла, протокол № ____ «__» _____ 20__ г.	Экзаменационный билет № 18 по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Утверждаю: Зам.директора по УПП _____/_____ «__» _____ 20__ г.
---	--	---

1.Тест Вариант №2(приложение № 1)

2. Ситуационная задача.

По производственной программе ресторана (меню) вам необходимо приготовить 25 порций № 667 «Мусса яблочного». Какое количество меда натурального вам потребуется, вместо сахара, если согласно меню выход 1 порции составляет 150 г.

3.Практическое задание

Приготовить блюдо: «Тирамису», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении.

Преподаватель _____/

Мастер п/о _____/

Рассмотрено на заседании МК профессионального цикла, протокол № ____ «__» _____ 20__ г.	Экзаменационный билет № 19 по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Утверждаю: Зам.директора по УПП _____/_____ «__» _____ 20__ г.
---	--	---

1.Тест Вариант №1(приложение № 1)

2. Ситуационная задача.

При проведенном бракераже суфле ягодного выявлена плотная консистенция суфле. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

3.Практическое задание

Приготовить блюдо: «Парфе лимонное», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении.

Преподаватель _____/

Мастер п/о _____/

Рассмотрено на заседании МК профессионального цикла, протокол № ____ «__» _____ 20__ г.	Экзаменационный билет № 20 по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Утверждаю: Зам.директора по УПП _____/_____ «__» _____ 20__ г.
---	--	---

1.Тест Вариант №2(приложение № 1)

2. Ситуационная задача.

По производственной программе ресторана (меню) вам необходимо приготовить пана коту мятную, соус цитрусовый. При дегустации пана коты технолог выявил, что поверхность и боковые стороны не имеют четкого контура, имеются неровности, консистенция кремообразная, не соответствующая требованиям, соус горчит. Какие неверные приемы выполнил повар при приготовлении панно коты?

3.Практическое задание

Приготовить блюдо: «Чизкейк клубничный», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении.

Преподаватель _____/

Мастер п/о _____/

Рассмотрено на заседании МК профессионального цикла, протокол № ____ «__» _____ 20__ г.	Экзаменационный билет № 21 по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Утверждаю: Зам.директора по УПП _____ / _____ «__» _____ 20__ г.
<p>1.Тест Вариант №1(приложение № 1)</p> <p>2. Ситуационная задача. При проведенном бракераже суфле ягодного выявлена плотная консистенция суфле. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.</p> <p>3.Практическое задание Приготовить блюдо: «Апельсиновое парфе с клубничным соусом», соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении.</p> <p>Преподаватель _____ / Мастер п/о _____ /</p>		

Основная литература:

ИД Академия ЭБС Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, Синицына А. В., Соколова Е. И. 1-е изд. издание 2017г.

Анфимова Н.А. Кулинария, учебник 11-е издание 2016 г.

Харченко Н.Э. Сборник рецептур и кулинарных изделий, учебное пособие 2017 г.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

А. УСЛОВИЯ

- Экзамен проводится по подгруппам. Группа в количестве 11 человек.
- Положительная текущая аттестация по междисциплинарному курсу, учебной и производственной практике ПМ.
- Количество вариантов задания для экзаменуемого – каждому 1.

Б. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Критерии оценки практического задания:

Оценка «отлично» выставляется студенту, глубоко и прочно усвоившему программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагающему, в ответе которого увязывается теория с практикой, правильно обосновывает решение практических задач.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, твердо знающему программный материал, грамотно и по существу излагающему его, который не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, который знает только основной программный материал, но не усвоил его деталей, допускает в ответе неточности, недостаточно правильно формулирует основные правила, затрудняется в выполнении практических задач.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с затруднениями выполняет практические работы.

Оценивание выполнения тестового задания:

«5»- 18-20 баллов,

«4»-14- 17 баллов,

«3»- 10-13 баллов,

«2»- 0-9 баллов.

1. Показатели оценки результатов освоения программы профессионального модуля

Номер и краткое содержание задания	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата (требования к выполнению задания)
<p>Экзаменационный билет № 1-22 1. Составление технологических схем приготовления блюда и калькуляции на приготовление блюд. 2. Приготовление и оформление блюда</p>	<p>ПК 5.1.-5.2.</p>	<ul style="list-style-type: none">• разработка ассортимента холодных десертов для сложных блюд;• точное и правильное ведение приемки сырья по качеству;• использование основных методов проверки качества сырья;• выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;• использование технологического оборудования и инвентаря в соответствии с требованиями по технике безопасности;• точный расчет массы сырья для приготовления сложных холодных десертов;• осуществление точного и правильного взвешивания на весах;• правильная организация технологического процесса и приготовление холодных сложных десертов;• приготовление отделочных видов теста для холодных сложных десертов;• приготовления сложных холодных десертов используя различные методы, оборудование и инвентарь;• правильное и эстетичное оформление и отделка сложных холодных десертов;• контроль качества и безопасности готовой продукции• разработка ассортимента сложных горячих десертов;• точное и правильное ведение приемки сырья по качеству;• использование основных методов проверки качества сырья;• выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;• использование технологического оборудования и инвентаря в соответствии с требованиями по технике безопасности;• точный расчет массы сырья для приготовления сложных горячих десертов;• осуществление точного и правильного взвешивания на весах;• правильная организация технологического процесса и приготовление горячих сложных десертов;

- | | | |
|--|--|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> • приготовление отделочных видов теста для горячих сложных десертов; • приготовления сложных горячих десертов используя различные методы, оборудование и инвентарь; • правильное и эстетичное оформление и отделка сложных горячих десертов; <p>контроль качества и безопасности готовой продукции</p> |
|--|--|--|

Количество вариантов (пакетов) заданий для экзаменуемых:

Экзаменационных билетов – 22

Время выполнения каждого задания:

120 мин.

Условия выполнения заданий

Требования охраны труда: инструктаж по технике безопасности при работе с основными видами торгово-технологического оборудования, преподаватель (эксперт) контролирующей выполнение ситуаций

Оборудование: торгово-технологическое оборудование,

Литература для экзаменуемых (справочная, методическая и др.)

Рекомендации по проведению оценки:

1. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых, оцениваемыми компетенциями и показателями оценки.

Тестовые задания

Вариант 1.

Инструкция для выполнения : 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.

Вариант 2.

Инструкция для выполнения : Выберите правильный вариант ответа.

1. Сколько крахмала используют для приготовления киселя средней консистенции?
 - а) 10...20 г;
 - б) 30...40 г;
 - в) 60...80 г.

2. Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась?
 - а) перекипел;
 - б) добавили много сока;
 - в) медленно охлаждали.

3. Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов?
 - а) все сразу и варят в течение 20...30 мин;
 - б) последовательно, учитывая продолжительность варки;
 - в) закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания.

4. Каковы масса и температура отпуска киселей?
 - а) 180 г, $t \sim 20$ °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) 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.

Эталоны ответов к вопросам тестовой работы.

№ 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