

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Талицкий лесотехнический колледж им. Н.И.Кузнецова»

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО – ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по профессиональному модулю

**ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих
сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
программы производственного обучения**

**- адаптированной образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями
здоровья: программы профессиональной подготовки
16675 «Повар»**

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности приготовления, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных и общих компетенций, формирующиеся в процессе программы производственного обучения - адаптированной образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья: программы профессиональной подготовки 16675 «Повар» .

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

Форма проведения экзамена выполнение кейс-заданий.

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

1. Результаты освоения модуля ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

В результате изучения профессионального модуля слушатель должен освоить вид профессиональной деятельности Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. .

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

В процессе освоения профессионального модуля у студентов должны быть сформированы общие компетенции (ОК):

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 языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			
ПК 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов,	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов,	Выбирать рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами,	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,

горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентам	напитков	стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весо-измерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов	инструментов, весо-измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
	Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо-измерительных приборов	Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весо-измерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	
	Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	
	Подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	Оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами,	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для

		стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад	экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;
ПК 2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента дополнительных	Ассортимент характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	Приготовление холодных сладких блюд, десертов	Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - подготавливать желатин, агар-агар; - готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	Методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
	Хранение, отпуск холодных сладких блюд, десертов	Проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи	Техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного

		холодных сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
	Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; пользоваться контрольнокассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	Ассортимент и цены на холодные сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
ПК 3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Подбирать соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	Приготовление горячих сладких	Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления	Методы приготовления горячих сладких блюд,

	<p>блюдо, десерт</p>	<p>горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; - жарить фрукты основным способом и на гриле; - проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p>	<p>десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p>
	<p>Хранение, отпуск горячих сладких блюд, десертов</p>	<p>Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	<p>Техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p>
	<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции</p>	<p>Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; пользоваться контрольнокассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные</p>	<p>Ассортимент и цены на горячие сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и</p>

	с прилавка/раздачи	платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
ПК 4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Подготовка основных и дополнительных ингредиентов	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	Приготовление холодных напитков	Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; - смешивать различные соки с другими ингредиентам; - проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами; - готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; - готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; - готовить лимонады; - готовить холодные алкогольные напитки; - готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; - подготавливать пряности для напитков; определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; соблюдать санитарные правила и нормы в процессе	Методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов

		приготовления	
	Хранение, отпуск холодных напитков	Проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных напитков; хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	Техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных напитков разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
	Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции прилавка/раздачи	Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных напитков разнообразного ассортимента; пользоваться контрольнокассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	Ассортимент и цены на холодные напитки разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольнокассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
ПК 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Подбирать соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

		использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента	
Приготовление горячих напитков	Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - заваривать чай; - варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; - готовить кофе на песке; - обжаривать зерна кофе; - варить какао, горячий шоколад; - готовить горячие алкогольные напитки; - подготавливать пряности для напитков; определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления	Методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов	
Хранение, отпуск горячих напитков	Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих напитков; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	Техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток	
Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих напитков разнообразного ассортимента; пользоваться контрольнокассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	Ассортимент и цены на горячие напитки разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила	

			общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации

	<p>х задач; Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты; Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска</p>	<p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе</p>	<p>Излагать свои мысли на Государственном языке Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.</p>

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать Ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять Направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные профессиональной деятельностью Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать Современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

2. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
Раздел 1. МДК 02.01. «Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков»	Дифференцированный зачет	--отчеты по практическим работам. -выполнение ситуационных задач по МДК
Раздел 2. УП.02 Учебная практика	Дифференцированный зачет	-выполнение практических заданий по практике. -выполнение плана практики -отчет по практике.
Раздел 3. ПП.02 Производственная практика	Дифференцированный зачет	-выполнение практических заданий по практике. -выполнение плана практики -отчет по практике.
ПМ. 02.	Экзамен (квалификационный)	Наблюдение за выполнением работ

3.Оценка освоения междисциплинарных курсов профессионального модуля

Предметом оценки освоения МДК является сформированность элементов компетенций (знаний и умений).

Критерии оценки освоения междисциплинарных курсов профессионального модуля:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; научно-понятийным аппаратом; за умение практически применять теоретические знания, качественно выполнять все виды лабораторных и практических работ, высказывать и обосновывать свои суждения. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное изложение ответа (в устной или письменной форме) на практико-ориентированные вопросы; обоснование собственного высказывания с точки зрения известных теоретических положений.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ (в устной или письменной форме), но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания по междисциплинарным курсам, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Типовые задания по профессиональному модулю ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (комплексный экзамен)

МДК. 02.01 «Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков»	
Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	
Оцениваемые знания, умения	Критерии оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Дает определения понятий производственной санитарии в организации питания. - Перечисляет виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. - Рассказывает организацию работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. - Называет последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. - Перечисляет регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативнотехническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. - Рассказывает возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. - Называет требования к личной гигиене персонала. - Перечисляет правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. - Называет правила утилизации отходов. Перечисляет виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. - Перечисляет виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. - Называет способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. - Перечисляет условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. 	<p>На <i>«отлично»</i> оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по обработке овощей и приготовлению овощных блюд и гарниров. Оценка <i>«хорошо»</i> выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе. Оценка <i>«удовлетворительно»</i> выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительные заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике. Оценка <i>«неудовлетворительно»</i> выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике.</p>
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	
<p>Знание</p> <ul style="list-style-type: none"> - Называет правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. - Перечисляет критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных 	<p>На <i>«отлично»</i> оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по обработке овощей и приготовлению овощных блюд и гарниров.</p>

<p>ингредиентов, используемых для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>- Определяет ассортимент, характеристику региональных видов сырья, продуктов. - Объясняет нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. - Называет правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах. - Правильно выбирает правила составления заявки на склад - Перечисляет ассортимент, рецептуры, пищевую ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. - Называет температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов. - Перечисляет виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов. - Приводит примеры норм взаимозаменяемости сырья и продуктов. - Перечисляет ассортимент, характеристику, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ. - Называет ассортимент и цены на холодные и горячие сладкие блюда, десерты на день принятия платежей. - Рассказывает правила торговли. - Перечисляет правила общения с потребителями. - Называет базовый словарный запас на иностранном языке. - Правильно выбирает технику общения, ориентированную на потребителя - Перечисляет требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. - Называет виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов - Перечисляет условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов</p>	<p>Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе. Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике. Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике.</p>
<p>Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p>	
<p>Умения: - Объясняет выбор, подготавливает материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. - Поясняет рациональную организацию рабочего места с учетом стандартов чистоты. - Показывает выбор оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>- Поясняет подготовку к работе, проверку технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. - Анализирует соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. - Письменно излагает выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. - Показывает порядок текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. - Определяет применение регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, соблюдение санитарных требований. -</p>	<p>10 баллов – задание полностью выполнено, без ошибок, рациональным способом, с пояснениями; 9 баллов – задание выполнено полностью, без ошибок, но нерациональным способом без пояснений; 8 баллов – правильное решение с незначительными ошибками, не влияющими на результат;</p> <p>7 баллов – задание выполнено в основном</p> <p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. - Анализирует соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. - Письменно излагает выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. - Показывает порядок текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. - Определяет применение регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, соблюдение санитарных требований. - Объясняет выбор и применение моющих и дезинфицирующих средств. - Показывает владение</p>

<p>Объясняет выбор и применение моющих и дезинфицирующих средств. - Показывает владение техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. - Показывает мойку вручную и в посудомоечной машине, чистку и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. - Письменно излагает правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. - Объясняет соблюдение условий хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.</p>	<p>техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. - Показывает мойку вручную и в посудомоечной машине, чистку и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. - Письменно излагает правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. - Объясняет соблюдение условий хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.</p> <p>правильно, но численные расчеты не доведены до конца, правильное решение 70 % задачи; 6 баллов – правильный ход решения задачи с ошибками в расчете, свидетельствующими о неумении оценивать результат; правильное решение 60 % задачи; 5 баллов – в решении имеется ошибка принципиального характера; 50 % решения задачи; 4 балла – в решении две ошибки принципиального характера; 40 % решения задачи; 3 балла – в решении три ошибки принципиального характера; 30 % решения задачи; 2 балла – в решении четыре ошибки принципиального характера; 20 % решения задачи; 1 балл – задание не выполнено, но есть элементы верного решения; 10 % решения задачи; 0 баллов – задание не выполнено</p>
<p>Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p>	
<p>Умения: - Объясняет выбор, подготовку ароматических и красящих веществ с учетом требований санитарных норм и правил. - Показывает приемы взвешивания, измерения продуктов, входящих в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой. - Определяет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. - Поясняет использование региональных, сезонных продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов. - Показывает оформление заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов. - Письменно излагает выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. - Отвечает на дополнительные вопросы по рациональному использованию продуктов, полуфабрикатов. - Поясняет соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. - Объясняет изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. - Объясняет определение степени готовности холодных и горячих сладких блюд, десертов. - Показывает приемы доведения холодных и горячих сладких блюд, десертов до вкуса, до определенной консистенции. - Поясняет технику, приемы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов. - Показывает приемы подбора гарниров, соусов. - Объясняет соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления пищи. - Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов с учетом норм взаимозаменяемости. - Показывает выбор, подготовку и использование при</p>	<p>10 баллов – задание полностью выполнено, без ошибок, рациональным способом, с пояснениями; 9 баллов – задание выполнено полностью, без ошибок, но нерациональным способом без пояснений; 8 баллов – правильное решение с незначительными ошибками, не влияющими на результат; 7 баллов – задание выполнено в основном правильно, но численные расчеты не доведены до конца, правильное решение 70 % задачи; 6 баллов – правильный ход решения задачи с ошибками в расчете, свидетельствующими о неумении оценивать результат; правильное решение 60 % задачи;</p> <p>5 баллов – в решении имеется ошибка принципиального характера; 50 % решения задачи; 4 балла – в решении две ошибки принципиального характера; 40 % решения задачи; 3 балла – в решении три ошибки принципиального характера; 30 % решения задачи; 2 балла – в решении четыре ошибки принципиального характера; 20 % решения задачи; 1 балл – задание не выполнено, но есть элементы верного решения; 10 % решения задачи; 0 баллов – задание не выполнено.</p>

<p>приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов ароматических и красящих веществ с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил. - Поясняет выбор в соответствии со способом приготовления, безопасное использование технологического оборудования производственного инвентаря, инструментов, посуды. - Показывает расчет стоимости холодных и горячих сладких блюд, десертов. - Поясняет ведение учета реализованных холодных и горячих сладких блюд, десертов. - Поясняет владение профессиональной терминологией. - Показывает способы консультирования потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов. - Сопоставляет и делает выводы по разрешению проблемы в рамках своей компетенции - Показывает выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. - Анализирует проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. - Отвечает на дополнительные вопросы применениерегламентов, стандартов и нормативно-технической документации, соблюдение санитарных требований. - Поясняет выбор и применение моющих и дезинфицирующих средств. - Показывает владение техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. - Показывает мойку вручную и в посудомоечной машине, чистку и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. - Письменно излагает соблюдение правил мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. - Определяет соблюдение условий хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов. - Показывает выбор оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов. - Объясняет подготовку к работе, проверку технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. - Письменно излагает соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. - Поясняет выбор, подготовку материалов, посуды, оборудования для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов. - Показывает рациональную организацию рабочего места с учетом стандартов чистоты.</p>	
--	--

Условия выполнения задания: кулинарно-кондитерский цех, кабинет (лаборатория) организации хранения и контроля запасов и сырья, организация обслуживания

Для осуществления мероприятий итоговой аттестации инвалидов и лиц с ОВЗ применяются фонды оценочных средств, адаптированные для таких обучающихся и позволяющие оценить достижение ими запланированных в основной профессиональной образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех заявленных компетенций.

С целью определения особенностей восприятия обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ и их готовности к освоению учебного материала предусмотрен входной контроль в форме тестирования.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателями в соответствии с разработанным комплектом оценочных средств по учебной дисциплине, адаптированным к особым потребностям студентов инвалидов и лиц с ОВЗ, в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных

работ и домашних заданий, в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) В обучении используются карты индивидуальных заданий (и т.д.).

Форма проведения промежуточной аттестации для студентов-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (письменное тестирование, компьютерное тестирование и т.д.) При необходимости инвалидам и лицам с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

Промежуточная аттестация для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ по необходимости может проводиться в несколько этапов, формы и срок проведения которых определяется преподавателем.

В качестве внешних экспертов при проведении промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ привлекаются председатель цикловой комиссии и (или) преподаватель смежной дисциплины.

4. Вопросы для подготовки к экзамену по МДК 02.01 «Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков»

1. Ассортимент и классификация сладких блюд
2. Технология приготовления салата из дыни
3. Технология приготовления компота из свежих яблок
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления салата из дыни и компота из свежих яблок
5. Правила проведения бракеража блюд
6. Ассортимент и характеристика горячих сладких блюд
7. Технология приготовления компота из свежих ягод
8. Технология приготовления желе яблочного
9. Виды основного сырья для приготовления сладких блюд
10. Организация рабочего места по приготовлению горячих сладких блюд
11. Технология приготовления компота из сухофруктов
12. Технология приготовления желе из молока
13. Технология приготовления фруктового десерта
14. Технология приготовления мусса клюквенного
15. Перечислите инвентарь и оборудование, необходимые для приготовления фруктового десерта и мусса клюквенного
16. Правила хранения сладких горячих блюд
17. Организация рабочего места по приготовлению горячих напитков
18. Технология приготовления мусса яблочного на манной крупе
19. Технология приготовления компота из быстрозамороженных плодов и ягод
20. Перечислите оборудование, необходимые для приготовления мусса яблочного на манной крупе и компота из быстрозамороженных плодов и ягод
21. Правила хранения холодных сладких блюд
22. Организация рабочего места по приготовлению холодных напитков
23. Технология приготовления компота из консервированных яблок
24. Технология приготовления самбука абрикосового
25. Перечислите инвентарь, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления компота из консервированных яблок и самбука абрикосового
26. Температурный режим и сроки хранения сладких блюд
27. Изменения, происходящие с углеводами при тепловой обработке
28. Технология приготовления киселя молочного
29. Технология приготовления яблок в тесте жареных
30. Характеристика и классификация напитков
31. Технология приготовления гренек с плодами и ягодами
33. Технология приготовления пудинга сухарного
34. Перечислите оборудование для приготовления гренек с плодами и ягодами и пудинга сухарного
35. Характеристика посуды для подачи сладких блюд
36. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в холодном цехе
37. Технология приготовления шарлотки с яблоками
38. Технология приготовления чая. Способы подачи чая
39. Технология приготовления какао
40. Технология приготовления самбука яблочного
41. Требования к качеству и срок хранения горячих напитков
42. Технология приготовления многослойного желе
43. Технология приготовления кофе черного
44. Технология приготовления киселя из концентрата

45. Технология приготовления желе из клюквы
46. Требования к качеству киселей
47. Технология приготовления яблок печеных
48. Технология приготовления напитка клюквенного
49. Технология приготовления желе лимонного из концентрата
50. Технология приготовления крема ванильного из сметаны
51. Технология приготовления сбитня
52. Технология приготовления кофе на молоке
53. Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления сбитня и кофе на молоке
54. Способы подачи кофе
55. Технология приготовления шоколада горячего
56. Технология приготовления киселя из яблок
57. Технология приготовления желе из лимонов
58. Технология приготовления кофе-гляссе
59. Правила подачи холодных напитков
60. Технология приготовления компота из консервированных слив
61. Технология приготовления салата из дыни
62. Технология приготовления клубники со взбитыми сливками
63. Технология приготовления киселя из свежих ягод
64. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления клубники со взбитыми сливками и киселя из свежих ягод
65. Технология приготовления малины с молоком
66. Технология приготовления желе из апельсинов
67. Подготовка и обработка свежих фруктов к подаче
68. Технология приготовления компота из груш
69. Технология приготовления самбука из йогурта и творожной массы
70. Технология приготовления желе из мандаринов

5. Задания для экзаменуемых

Задания для оценки освоения ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Вариант №1

1) Тестовое задание

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.

Эталоны ответов к вопросам тестовой работы

№ вопроса	ответ
1 вариант	
1	В

2	В
3	В
4	А
5	В

2). Практическое задание:

Приготовить и оформить для подачи какао с молоком

Последовательность технологических операций для приготовления какао с молоком.

1. Расчет продуктов по Сборнику рецептов.
2. Кипячение молока и воды.
3. Смешивание какао-порошка с сахаром.
4. Заливание небольшим количеством горячего молока или воды.
5. Растирание до однородной массы.
6. Вливание остального молока.
7. Доведение до кипения.
8. Подача.

Правила подачи.

Отпускают какао в стаканах с подстаканниками или чашках с блюдцами.

Какао с молоком

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Какао-порошок	5	5
Вода	80	80
Сахар-песок	25	25
Молоко	130	130
Выход	-	200

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Максимальное время выполнения заданий –90 мин

Критерии оценки

70% - «3» удовлетворительно

80% - «4» хорошо

90% - и выше «5» отлично

Вариант №2

1) Тестовое задание

1. 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.

2. 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.

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

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

4. 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.

5. Какова норма отпуса кофе натурального?

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

Эталоны ответов к вопросам тестовой работы

№ вопроса	ответ
1	Б
2	В
3	Б
4	А
5	Б

2) Практическое задание:

Приготовить и оформить для подачи «Отвар шиповника»

Последовательность технологических операций для приготовления «Отвар шиповника»

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

Плоды шиповника сушеные	—	100
Вода	—	1000
Выход	—	1000

Промытые холодной водой плоды шиповника заливают кипятком, варят в закрытой посуде при слабом кипении 5—10 мин

Затем оставляют для настаивания на 22—24 ч. После этого отвар процеживают.

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Максимальное время выполнения заданий –90 мин

Критерии оценки

70% - «3» удовлетворительно

80% - «4» хорошо

90% - и выше «5» отлично

Вариант №3

1) Тестовое задание

- Как подают кофе по-венски?
 - с молочными пенками от топленого молока;
 - со взбитыми сливками;
- Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?
 - красящие;
 - дубильные;
 - алкалоид кофеин.
- Что придает чаю аромат?
 - дубильные вещества;
 - эфирное масло;
 - экстрактивные вещества.
- Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите?
 - резко ухудшается вкус;
 - приобретает неприятный запах;
 - резко изменяется цвет.
- В течение какого времени заваренный чай сохраняет вкус и аромат?
 - 15 мин;
 - 30 мин;
 - 1 ч.

Эталонные ответы к вопросам тестовой работы

№ вопроса	ответ
1	Б
2	В
3	Б
4	Б
5	А

2) Практическое задание:

Используя технологическую карту приготовить «Кисель из клюквы»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Подготовка клюквы.

Клюкву перебирают, моют, ошпаривают кипятком.

Операция № 3. Протираание.

Клюкву разминают деревянным пестиком.

Операция № 4. Отжимание сока

Отжимают соль, наливают в неокисляющую посуду и хранят в холодильнике.

Операция № 5. Приготовление отвара из мезги.

Мезгу заливают горячей водой (1:6) и варят в течении 10..15 мин. Отвар процеживают.

Операция № 6. Приготовление сиропа.

В отвар добавляют сахар, нагревают до кипения, получают сироп.

Операция № 7. Введение крахмала.

Картофельный крахмал разводят холодной водой, вливают в кипящий сироп одним приемом при быстром размешивании. Доводят до кипения.

Операция № 8. Соединение киселя с соком.

Вливают, помешивая, сок, который придает киселю цвет, вкус и запах клюквы.

Операция № 9. Охлаждение и отпуск.

Кисель слегка охлаждают, разливают в стаканы или креманки, поверхность посыпают сахаром. Охлаждают до температуры 10...14°C и отпускают.

Кисель из клюквы

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Клюква	25,2	24
Вода	179	179
Сахар	24	24
Крахмал картофельный	9	9
Выход	-	200

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Максимальное время выполнения заданий –90 мин

Критерии оценки

70% - «3» удовлетворительно

80% - «4» хорошо

90% - и выше «5» отлично

Вариант №4

1) Тестовое задание

1. Какова норма сухого чая на 1 порцию?

а) 1...2 г;

б) 2 г;

в) 2...4 г.

Вставьте пропущенные слова

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

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

4. 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	

5. 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	

Эталоны ответов к вопросам тестовой работы

№ вопроса	ответ
1	А
2	Холодные и горячие
3	Модифицированный крахмал
4	1,3,2,5,4,8,10,7,9,6,11
5	1,3,2,6,4,5,7,8,10,9

2) Практическое задание:

Приготовить и оформить для подачи «Лимонад цитрусовый»

Последовательность технологических операций для приготовления «Лимонад цитрусовый»

Наименование сырья и продуктов	Ед.	Расход сырья и продуктов на	
		на 1 пор	
		Брутто	Нетто
Лимонный сок с/р	г	30,000	30,000
Сахарный сироп с/р	мл	30,000	30,000
Лимон п/ф"	г	30,000	30,000
Кока-кола, л	мл	200,000	200,000
Выход блюда (в граммах):			260/30

Наливаем в стеклянную банку с ручкой сахарный сироп, сок лимона, кладем 2 кружка лимона, добавляем содовую. Затем добавляем колотый лед до краев, все перемешиваем барной ложкой, украшаем свежим лимоном

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Максимальное время выполнения заданий –90 мин

Критерии оценки

70% - «3» удовлетворительно

80% - «4» хорошо

90% - и выше «5» отлично

Вариант №5

1) Тестовое задание

- Сколько крахмала используют для приготовления киселя средней консистенции?
 - 10...20 г;
 - 30...40 г;
 - 60...80 г.
- Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась?
 - перекипел;
 - добавили много сока;
 - медленно охлаждали.
- Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов?
 - все сразу и варят в течение 20...30 мин;
 - последовательно, учитывая продолжительность варки;
 - закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания.
- Каковы масса и температура отпуска киселей?
 - 180 г, $t \sim 20$ °С;
 - 200 г, $t \sim 15$ °С;
 - 250 г, $t = 8$ °С.
- Почему у киселя из ягод слабовыраженный вкус?
 - перекипел;
 - нарушили рецептуру;
 - кипятили сок.

Эталоны ответов к вопросам тестовой работы

№ вопроса	ответ
1	Б
2	Б
3	Б
4	Б
5	В

2) Практическое задание:

Приготовить и оформить для подачи «Коктейль молочный со сливками»

Последовательность технологических операций для приготовления «Коктейль молочный со сливками»

Наименование	Расход сырья на порцию, г				
	Вес брутто, г	% при холодной обработке	Вес нетто, г	% при тепловой обработке	Выход, г
Мороженое пломбир	100,0	0,00	100,0	0,00	100,0
Молоко 3,2%	70,0	0,00	70,0	0,00	70,0
Сливки кондитерские	30,0	0,00	30,0	0,00	30,0
Выход					200

Технология приготовления

Для приготовления коктейля молоко, сливки охлаждают до температуры $+5^{\circ}\text{C}$. В блендер наливают сливки, охлажденное молоко, добавляют мороженое. Все компоненты взбивают в течение 2 минут до образования пышной массы. Подача в высоком прозрачном стакане с трубочкой для коктейлей.

Характеристика готового блюда

Внешний вид – густая пышная масса белого цвета.

Вкус – нежный вкус мороженого и сливок, без постороннего привкуса.

Запах – соответствует входящим ингредиентам.

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Максимальное время выполнения заданий – 90 мин

Критерии оценки

70% - «3» удовлетворительно

80% - «4» хорошо
90% - и выше «5» отлично

Вариант №6

1) Тестовое задание

1. Чем можно ароматизировать молочный кисель?
 - а) корицей;
 - б) ванилином;
 - в) майораном.
2. Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части непротертых фруктов?
 - а) переварить;
 - б) взбить;
 - в) протереть.
3. Как подготовить форму для охлаждения густого киселя?
 - а) смазать маслом;
 - б) сильно нагреть;
 - в) смочить водой, посыпать сахаром.
4. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?
 - а) добавить сок в конце варки;
 - б) быстро охладить;
 - в) посыпать поверхность киселя сахаром.
5. 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.

Эталоны ответов к вопросам тестовой работы

№ вопроса	ответ
6	Б
7	В
8	В
9	А
10	Б

2) Практическое задание:

Приготовить и оформить для подачи « Морс клюквенный с грейпфрутом»

Последовательность технологических операций для приготовления « Морс клюквенный с грейпфрутом»

Наименование сырья и продуктов	Ед.	Расход сырья и		
		продуктов на		
			на 1 пор	
			Брутто	Нетто
Морс клюквенный с/р	г	100,000		100,000
Грейпфрут	г	48,000		40,000
Апельсин св	г	60,000		50,000
Сироп медовый с/р	г	10,000		10,000
Лимонный сок с/р	г	15,000		15,000
Мята св	г	2,400		2,000
Грейпфрут	г	12,000		10,000
Выход блюда (в граммах):				125/102

Дольки цитросовых размять ложкой, вместе с цедрой. Переложить в бокал, залить коктейлем из жидких ингредиентов. Украсить долькой грейпфрута и мятой.

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин 2.3.2.1324-03, СанПин 2.3.6.1079-01 Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Максимальное время выполнения заданий –90 мин

Критерии оценки

70% - «3» удовлетворительно

80% - «4» хорошо

90% - и выше «5» отлично

Вариант №7

1) Тестовое задание

1. Какова норма закладки молотого кофе на 1 порцию?
 - а) 6...8 г;
 - б) 5...6 г;
 - в) 10... 11 г.
2. Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском?
 - а) 5...8 мин;
 - б) 8... 10 мин;
 - в) 10...20 мин.
3. 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.
4. 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.
5. Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?
 - а) теряют аромат;
 - б) поглощают посторонние запахи;
 - в) разрушаются вкусовые вещества.

Эталоны ответов к вопросам тестовой работы

№ вопроса	ответ
1	А
2	А
3	Б
4	В
5	А,Б

2) Практическое задание:

Приготовить и оформить для подачи « **Компот из вишни и смородины**»

Последовательность технологических операций для приготовления « **Компот из вишни и смородины**»

Наименование	Расход сырья на порцию, г				
	Вес брутто, г	% при холодной обработке	Вес нетто, г	% при тепловой обработке	Выход, г
Компот из вишни и смородины, 1 л	200,0	0,00	200,0	0,00	200,0
Выход					200

Технология приготовления

Компот из вишни и смородины разливают в стаканы для напитков.

Характеристика готового блюда, полуфабриката

Внешний вид – компот – это холодный напиток, представляющий собой темно-красную жидкость с ягодами.

Компот налит в стакан.

Вкус – характерный вкус вишни и смородины, сладкий, с легкой кислинкой. Без постороннего привкуса.

Запах – характерный для вишни и смородины. Без постороннего запаха.

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Максимальное время выполнения заданий –90 мин

Критерии оценки

70% - «3» удовлетворительно

80% - «4» хорошо
90% - и выше «5» отлично

Вариант №8

1) Тестовое задание

1. При какой температуре подают горячие напитки?
 - а) не ниже 100 °С;
 - б) не ниже 75 °С;
 - в) не ниже 65 °С.

Вставьте пропущенные слова

2. Желирующим веществом в киселях фруктовых является _____ крахмал, в киселях молочных _____ крахмал.
3. К горячим сладким блюдам относятся: _____, _____, _____.
4. 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. Охлаждают	
3	Яблоки нарезают дольками	
4	В кипящую воду вводят сахар и лимонную кислоту	
5	Подготовленные яблоки кладут в подкисленную воду, чтобы они не потемнели	
6		
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)	

5. 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 Приготовление сиропа	
4	Разливание в формы и лотки	
5	Подготовка к подаче	
6	Застывание при температуре 2... 8 °С в течение 1... 1,5 ч	

Эталоны ответов к вопросам тестовой работы

№ вопроса	ответ
16	Б
17	Картофельный, кукурузный
18	Шарлотка, каша гурьевская, пудинг
19	1,7,4,5,6,2,8,3,9
20	1,4,3,2,5,7,6

2) Практическое задание:

Приготовить и оформить для подачи «Коктейль молочный со сливками»

Последовательность технологических операций для приготовления «Коктейль молочный со сливками»

Наименование	Расход сырья на порцию, г				
	Вес брутто, г	% при холодной обработке	Вес нетто, г	% при тепловой обработке	Выход, г
Мороженое пломбир	100,0	0,00	100,0	0,00	100,0
Молоко 3,2%	70,0	0,00	70,0	0,00	70,0
Сливки кондитерские	30,0	0,00	30,0	0,00	30,0
Выход					200

Технология приготовления

Для приготовления коктейля молоко, сливки охлаждают до температуры +5* С. В блендер наливают сливки, охлажденное молоко, добавляют мороженое. Все компоненты взбивают в течение 2 минут до образования пышной массы. Подача в высоком прозрачном стакане с трубочкой для коктейлей.

Характеристика готового блюда

Внешний вид – густая пышная масса белого цвета.

Вкус – нежный вкус мороженого и сливок, без постороннего привкуса.

Запах – соответствует входящим ингредиентам.

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Максимальное время выполнения заданий –90 мин

Критерии оценки

70% - «3» удовлетворительно

80% - «4» хорошо

90% - и выше «5» отлично

Вариант №9

1)Тестовое задание

1. Чем можно ароматизировать молочный кисель?

- а) корицей;
- б) ванилином;
- в) майораном.

2. Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части непротертых фруктов?

- а) переварить;
- б) взбить;
- в) протереть.

3. Как подготовить форму для охлаждения густого киселя?

- а) смазать маслом;
- б) сильно нагреть;
- в) смочить водой, посыпать сахаром.

4. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?

- а) добавить сок в конце варки;
- б) быстро охладить;
- в) посыпать поверхность киселя сахаром.

5. 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.

Эталоны ответов к вопросам тестовой работы

№ вопроса	ответ
6	Б
7	В
8	В
9	А
10	Б

2) Практическое задание:

Приготовить и оформить для подачи «Кисель клубничный»

Последовательность технологических операций для приготовления «Кисель клубничный»

Наименование	Расход сырья на порцию, г				
	Вес брутто, г	% при холодной обработке	Вес нетто, г	% при тепловой обработке	Выход, г
Кисель клубничный	155,0	3,00 (порционирование)	150,0	0,00	150,0
Выход					150 г

Кисель клубничный порционируют.

Характеристика готового блюда, полуфабриката

Внешний вид – напиток, представляющий собой розовую массу средней густоты с мелкими включениями ягод.

Температура подачи 40* С (по ощущениям – слегка теплый).

Вкус – характерный вкус клубники, сладкий, с легкой кислинкой. Без постороннего привкуса.

Запах – характерный для клубники. Без постороннего запаха.

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Максимальное время выполнения заданий –90 мин

Критерии оценки

70% - «3» удовлетворительно

80% - «4» хорошо

90% - и выше «5» отлично

Вариант №10

1)Тестовое задание

1. Какова норма сухого чая на 1 порцию?

а) 1...2 г;

б) 2 г;

в) 2...4 г.

Вставьте пропущенные слова

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

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

4. 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	

5. 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	

Эталоны ответов к вопросам тестовой работы

№ вопроса	ответ
1	А
2	Холодные и горячие
3	Модифицированный крахмал
4	1,3,2,5,4,8,10,7,9,6,11
5	1,3,2,6,4,5,7,8,10,9

2) Практическое задание:

Приготовить и оформить для подачи «Кофе Капучино» (СР-619 вариант 2-2002)

Последовательность технологических операций для приготовления «Кофе Капучино»

Наименование	Расход сырья на порцию, г				
	Вес брутто, г	% при холодной обработке	Вес нетто, г	% при тепловой обработке	Выход, г
Кофе в зернах	7,5	0,00	7,5		
Масса кофе					100,0 (+-3%)
Молоко	150,0	0,00	150,0		
Сахар в пакетиках	2 шт.	0,00	10,0		
Специи Корица	1,0	0,00	1,0		
Масса Капучино					250,0 (+-3%)

В холдер кофемашины с помощью дозатора отмеряют молотый кофе, утрамбовывают его специальным приспособлением. После этого холдер с кофе заправляют в гнездо кофемашины, фиксируют его. Нажимают включатель. Вода под действием давления пара проходит сквозь кофе. Готовый напиток наливается в чашку большего объема через «носик» холдера. Сверху с помощью капучинатора выкладывают взбитое в крутую пену молоко.

Подача – в большой чашке, сахар в пакетике – отдельно на блюде.

Характеристика готового блюда

Внешний вид – пенка цвета кофе с молоком, кремовой консистенции.

Вкус – приятный, характерный для крепкого кофе, со сбалансированный горчинкой и кислинкой.

Запах – приятный, характерный для крепкого кофе.

Описать органолептические показатели качестваготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Максимальное время выполнения заданий –90 мин

Критерии оценки

70% - «3» удовлетворительно

80% - «4» хорошо

90% - и выше «5» отлично

Вариант №11

1)Тестовое задание

1. 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.
2. 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.
3. Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка?
 - а) быстро охладили;
 - б) не посыпали сахаром;
 - в) использовали много крахмала.
4. 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.
5. Какова норма отпуска кофе натурального?
 - а) 50...75 г;
 - б) 75... 100 г;
 - в) 100... 150 г.

Эталоны ответов к вопросам тестовой работы

№ вопроса	ответ
1	Б
2	В
3	Б
4	А
5	Б

2) Практическое задание:

Приготовить и оформить для подачи «Сок лимонный свежавыжатый ресторан»

Последовательность технологических операций для приготовления «Сок лимонный свежавыжатый ресторан»

Наименование	Расход сырья на порцию, г				
	Вес брутто, г	% при холодной обработке	Вес нетто, г	% при тепловой обработке	Выход, г
Лимон	2480,0	59,68	1000,0	0,00	1000,0
Выход					1000,0

Приготавливают свежавыжатый сок при помощи соковыжималки для цитрусовых.

Характеристика готового блюда

Внешний вид – жидкость светло-желтого цвета, с пенкой на поверхности.

Запах и вкус – характерный для цитрусовых. Вкус кислый.

Консистенция – жидкая

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Максимальное время выполнения заданий –90 мин

Критерии оценки

70% - «3» удовлетворительно

80% - «4» хорошо

90% - и выше «5» отлично

Вариант №12

1)Тестовое задание

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.

Эталоны ответов к вопросам тестовой работы

№ вопроса	ответ
1 вариант	
1	В
2	В
3	В
4	А
5	В

2) Практическое задание:

Приготовить и оформить для подачи «Лимонад цитрусовый»

Последовательность технологических операций для приготовления «Лимонад цитрусовый»

Наименование сырья и продуктов	Ед.	Расход сырья и		
		продуктов на		
			на 1 пор	
			<i>Брутто</i>	<i>Нетто</i>
Лимонный сок с/р	г	30,000		30,000
Сахарный сироп с/р	мл	30,000		30,000
Лимон п/ф”	г	30,000		30,000
Кока-кола, л	мл	200,000		200,000
Выход блюда (в граммах):				260/30

Наливаем в стеклянную банку с ручкой сахарный сироп, сок лимона, кладем 2 кружка лимона, добавляем содовую. Затем добавляем колотый лед до краев, все перемешиваем барной ложкой, украшаем свежим лимоном

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Максимальное время выполнения заданий –90 мин

Критерии оценки

70% - «3» удовлетворительно

80% - «4» хорошо

90% - и выше «5» отлично

Вариант №13

1) Тестовое задание

1. Какова норма сухого чая на 1 порцию?

- а) 1...2 г;
 б) 2 г;
 в) 2...4 г.

Вставьте пропущенные слова

2. По температуре подачи сладкие блюда делятся на _____ и _____.
 3. При варке киселей можно использовать _____, благодаря которому блюда имеют более нежную консистенцию и легче отделяются от стенок посуды.
 4. *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	

5. *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	

Эталоны ответов к вопросам тестовой работы

№ вопроса	ответ
1	А
2	Холодные и горячие
3	Модифицированный крахмал
4	1,3,2,5,4,8,10,7,9,6,11
5	1,3,2,6,4,5,7,8,10,9

2) Практическое задание:

Приготовить и оформить для подачи «Напиток яблочный»

Последовательность технологических операций для приготовления «Напиток яблочный»

						НЕТТО
--	--	--	--	--	--	-------

	Яблоки *	142/125*			
	Сахар	120			
	Вода	1040			
	Выход	1000			

* При использовании яблок сладких сортов можно добавить 1 г кислоты лимонной.

Яблоки с удаленным семенным гнездом протирают и отжимают сок. Оставшуюся мякоть заливают горячей водой, варят 10—15 мин и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок и охлаждают.

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Максимальное время выполнения заданий –90 мин

Критерии оценки

70% - «3» удовлетворительно

80% - «4» хорошо

90% - и выше «5» отлично

Вариант №14

1) Тестовое задание

1. При какой температуре подают горячие напитки?

а) не ниже 100 °С;

б) не ниже 75 °С;

в) не ниже 65 °С.

Вставьте пропущенные слова

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

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

4. 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. Охлаждают	
3	Яблоки нарезают дольками	
4	В кипящую воду вводят сахар и лимонную кислоту	
5	Подготовленные яблоки кладут в подкисленную воду, чтобы они не потемнели	
6		
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)	

5. 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 Приготовление сиропа	
4	Разливание в формы и лотки	
5	Подготовка к подаче	
6	Застывание при температуре 2... 8 °С в течение 1... 1,5 ч	

Эталоны ответов к вопросам тестовой работы

№ вопроса	ответ
16	Б
17	Картофельный, кукурузный
18	Шарлотка, каша гурьевская,

	пудинг
19	1,7,4,5,6,2,8,3,9
20	1,4,3,2,5,7,6

2) Практическое задание:

Приготовить и оформить для подачи «Отвар шиповника»

Последовательность технологических операций для приготовления «Отвар шиповника»

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

Плоды шиповника сушеные	—	100
Вода	—	1000
Выход	—	1000

Промытые холодной водой плоды шиповника заливают кипятком, варят в закрытой посуде при слабом кипении 5—10 мин

Затем оставляют для настаивания на 22—24 ч. После этого отвар процеживают.

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Максимальное время выполнения заданий –90 мин

Критерии оценки

70% - «3» удовлетворительно

80% - «4» хорошо

90% - и выше «5» отлично

Вариант № 15

1) Тестовое задание

1. Чем можно ароматизировать молочный кисель?

- а) корицей;
- б) ванилином;
- в) майораном.

2. Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части непротертых фруктов?

- а) переварить;
- б) взбить;
- в) протереть.

3. Как подготовить форму для охлаждения густого киселя?

- а) смазать маслом;
- б) сильно нагреть;
- в) смочить водой, посыпать сахаром.

4. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?

- а) добавить сок в конце варки;
- б) быстро охладить;
- в) посыпать поверхность киселя сахаром.

5. 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.

Эталоны ответов к вопросам тестовой работы

№ вопроса	ответ
6	Б
7	В
8	В
9	А
10	Б

2) Практическое задание:

Приготовить и оформить для подачи «Напиток из бананов»

Последовательность технологических операций для приготовления подачи «Напиток из бананов»

Наименование сырья и полуфабрикатов \Брутто\ Нетто

	Брутто	Нетто
Молоко	200	200
Сахар-песок	500	500
Апельсин	75	50
Банан	50	30
Выход		760

Молоко кипятят с сахаром, охлаждают, добавляют сок апельсина и вливают все это в банановое пюре. Размешивают, охлаждают и подают, надев на край стакана ломтик апельсина. Пьют через соломинку. Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01 Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Максимальное время выполнения заданий –90 мин

Критерии оценки

70% - «3» удовлетворительно

80% - «4» хорошо

90% - и выше «5» отлично

Вариант № 16

1) Тестовое задание

- Сколько крахмала используют для приготовления киселя средней консистенции?
 - 10...20 г;
 - 30...40 г;
 - 60...80 г.
- Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась?
 - перекипел;
 - добавили много сока;
 - медленно охлаждали.
- Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов?
 - все сразу и варят в течение 20...30 мин;
 - последовательно, учитывая продолжительность варки;
 - закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания.
- Каковы масса и температура отпуска киселей?
 - 180 г, $t \sim 20$ °С;
 - 200 г, $t \sim 15$ °С;
 - 250 г, $t = 8$ °С.
- Почему у киселя из ягод слабовыраженный вкус?
 - перекипел;
 - нарушили рецептуру;
 - кипятили сок.

Эталоны ответов к вопросам тестовой работы

№ вопроса	ответ
1	Б
2	Б
3	Б
4	Б
5	В

2) Практическое задание:

Приготовить и оформить для подачи какао с молоком

Последовательность технологических операций для приготовления какао с молоком.

- Расчет продуктов по Сборнику рецептов.
- Кипячение молока и воды.
- Смешивание какао-порошка с сахаром.
- Заливание небольшим количеством горячего молока или воды.
- Растирание до однородной массы.

14. Вливание остального молока.
15. Доведение до кипения.
16. Подача.

Правила подачи.

Отпускают какао в стаканах с подстаканниками или чашках с блюдцами.

Какао с молоком

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Какао-порошок	5	5
Вода	80	80
Сахар-песок	25	25
Молоко	130	130
Выход	-	200

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Максимальное время выполнения заданий –90 мин

Критерии оценки

70% - «3» удовлетворительно

80% - «4» хорошо

90% - и выше «5» отлично

Вариант №17

1) Тестовое задание

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.

Эталонные ответы к вопросам тестовой работы

№ вопроса	ответ
1 вариант	
1	В
2	В
3	В
4	А
5	В

2) Практическое задание:

Используя технологическую карту приготовить «Компот из свежих яблок»

Операция №1. Организация рабочего места.

Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Подготовка яблок.

Яблоки перебирают, моют, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо, нарезают дольками и погружают их в подкисленную воду.

Операция №3. Приготовление сиропа.

В горячей воде растворяют сахар. Добавляют лимонную кислоту. Варят 10...12 мин, процеживают

Операция №4. Приготовление компота.

В подготовленный сироп заложить яблоки. Варить при слабом кипении 6...8 мин. Охладить до температуры 12...14°C.

Операция №5. Подача компота.

При подаче фрукты должны занимать 2/3 или 1/4 объема стакана, остальной объем заполняется сиропом.

Компот из свежих яблок

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г,	
	Брутто	Нетто
Яблоки	68,2	60
Вода	142	142
Сахар	30	30
Кислота лимонная	0,2	0,2
Выход	-	200

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Максимальное время выполнения заданий –90 мин

Критерии оценки

70% - «3» удовлетворительно

80% - «4» хорошо

90% - и выше «5» отлично

Вариант №18**1) Тестовое задание**

1. Какова норма сухого чая на 1 порцию?

А) 1...2 г;

б) 2 г;

в) 2...4 г.

Вставьте пропущенные слова

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

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

4. 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	

5. 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	

Эталоны ответов к вопросам тестовой работы

№ вопроса	ответ
1	А
2	Холодные и горячие
3	Модифицированный крахмал
4	1,3,2,5,4,8,10,7,9,6,11
5	1,3,2,6,4,5,7,8,10,9

2) Практическое задание:

Используя технологическую карту приготовить «Кисель из клюквы»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция № 2. Подготовка клюквы.

Клюкву перебирают, моют, ошпаривают кипятком.

Операция № 3. Протираение.

Клюкву разминают деревянным пестиком.

Операция № 4. Отжимание сока

Отжимают соль, наливают в неокисляющую посуду и хранят в холодильнике.

Операция № 5. Приготовление отвара из мезги.

Мезгу заливают горячей водой (1:6) и варят в течении 10..15 мин. Отвар процеживают.

Операция № 6. Приготовление сиропа.

В отвар добавляют сахар, нагревают до кипения, получают сироп.

Операция № 7. Введение крахмала.

Картофельный крахмал разводят холодной водой, вливают в кипящий сироп одним приемом при быстром размешивании. Доводят до кипения.

Операция № 8. Соединение киселя с соком.

Вливают, помешивая, сок, который придает киселю цвет, вкус и запах клюквы.

Операция № 9. Охлаждение и отпуск.

Кисель слегка охлаждают, разливают в стаканы или креманки, поверхность посыпают сахаром. Охлаждают до температуры 10...14°С и отпускают.

Кисель из клюквы

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Клюква	25,2	24
Вода	179	179
Сахар	24	24
Крахмал картофельный	9	9
Выход	-	200

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Максимальное время выполнения заданий –90 мин

Критерии оценки

70% - «3» удовлетворительно

80% - «4» хорошо

90% - и выше «5» отлично

7. Требования к минимальному материально - техническому обеспечению

4.1 Реализация программы профессионального модуля **ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** предполагает наличие учебного кабинета **технологии кулинарно-кондитерского производства, учебного кулинарно-кондитерского цеха.**

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

комплект учебно-методической документации;

наглядные пособия (плакаты, схемы, муляжи, наглядные образцы).

Технические средства обучения: компьютер, средства отображения информации (проектор, экран, монитор), лицензионное программное обеспечение (цифровые образовательные ресурсы).

Оборудование учебного кулинарно-кондитерского цеха и рабочих мест цеха:

рабочее место преподавателя;

рабочие места обучающихся;

оборудование, инструменты и инвентарь в соответствии с паспортом учебного кулинарно-кондитерского цеха:

пароконвектомат XEVC-0711-ER UNOX

микроволновая печь

расстоечный шкаф РПК-5

плиты электрические

шкаф холодильный

шкаф морозильный

шкаф шоковой заморозки

льдогенератор

тестораскаточная машина

планетарный миксер

блендер-измельчитель

мясорубка

слайсер

машина для вакуумной упаковки

куттер

овощерезка

набор инструментов для карвинга

машина посудомоечная

стеллаж передвижной

моечная ванна двухсекционная

миксеры В-5Н-5-220V Pyhl

столы рабочие с полкой-решеткой

шкаф жарочный двухсекционный ШЖЭ-2-01

производственный инвентарь;

сборник нормативно-технической и технологической документации;

комплект плакатов по технике безопасности.

В учебном кулинарно-кондитерском цехе оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

6. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. - 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 400 с.

Печатные издания

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания (3-е изд.) учеб. пособие.- М.: «Академия», 2017.
2. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. Пособие для сред. проф. образования/ Е.Б.Мрыхина.- М.: ИД «Форум»; ИНФРА – М, 2017.- 176 с.
- 3.Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - 18-е изд., испр. и доп. - СПб. : «Лавелин Я.С.», 2016.
- 5.А.В.Синицына, Е.И. Соколова, Учебник «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента», (3-е изд.) Москва, Издательский центр «Академия» -2018.- 306 с.

Электронные издания (электронные ресурсы)

- 1.:www.hogeca.ru/ Главный портал индустрии гостеприимства и питания <http://www.food-2.service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования www.restoracia.ru
- 3.<http://www.pitportal.ru/> - информационный портал “Весь общепит России” – доступ не ограничен, не требует регистрации.
- 4.<http://supercook.ru> - информационный портал (кулинария, кухни народов мира, рецепты, полезные сведения) – доступ не ограничен, не требует регистрации.
- 5.<http://supercook.ru/> - Большой Кулинарный Словарь - доступ не ограничен, не требует регистрации.
- 6.<http://supercook.ru/> - Большой Кулинарный Словарь - доступ не ограничен, не требует регистрации.

ЭКСПЕРТНЫЕ ЛИСТЫ ЭКЗАМЕНАТОРОВ

Критерии оценки выполнения практического задания

<i>Критерий оценки</i>	<i>Отметка о выполнении</i>
<p>Организация работы: Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в процессе работы и после ее завершения в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты (система ХАССП) Правильное использование разделочных досок (в соответствии с международными стандартами (по цвету). Раздельное использование контейнеров для мусора Соблюдение санитарно- гигиенических требований (персональная гигиена) в соответствии с ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках, правильная дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте) Адекватный выбор и правильное, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды.</p> <p>Приготовление: Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов адекватный заданию, в соответствии с предварительной заявкой Рациональный расход продуктов в соответствии нормами отходов и потерь, оптимизация процесса обработки (экономия ресурсов: продуктов, времени и т.д., отсутствие брака) Правильный выбор способов, техник приготовления, соответствующих продукту, технологии Правильное планирование и ведение процесса приготовления, оптимизация процесса приготовления.</p> <p>Презентация (визуальная оценка и дегустация): Соблюдение времени подачи, температуры подачи в соответствии с заданием Соблюдение массы блюда, изделия</p>	

Аккуратность выкладывания на посуду для отпуска (чистота тарелки) Гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление): цвет/сочетание/баланс/ композиция) Гармоничность вкуса и аромата готовой продукции в целом и каждого компонента Соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию Общее количество выполненных критериев _____ Оценка выполнения задания _____	
--	--

Разработчики:

ГАПОУ СО «ТЛТ им. Н.И.Кузнецова»
 (место работы)

Мастер п/о.
 (занимаемая должность)

Долгушина Е.В.
 (инициалы, фамилия)

Эксперты от работодателя:

Председатель правления ПО "Талицкое"
 (занимаемая должность, место работы)



О.Ю. Пономарёва
 (инициалы, фамилия)

<p>творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК4. 3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК4. 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</p>	<p>Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>																			
	<p>Выбор, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p>																			
	<p>Рациональный расход продуктов в соответствии нормами отходов и потерь, оптимизация процесса обработки (экономия ресурсов: продуктов, времени и т.д., отсутствие брака)</p>																			
	<p>Правильное планирование и ведение процесса приготовления, оптимизация процесса приготовления.</p>																			
	<p>Соблюдение времени подачи, температуры подачи в соответствии с заданием</p>																			
	<p>Аккуратность выкладывания на посуду для отпуска (чистота тарелки)</p>																			
	<p>Гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление): цвет/сочетание/баланс/ композиция)</p>																			
	<p>Гармоничность вкуса и аромата готовой продукции в целом и каждого компонента</p>																			
<p>Соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию</p>																				
Количество баллов																				
Оценка																				
ВПД освоен / не освоен																				

Председатель экзамена (квалификационного) _____/_____/

Члены экзамена (квалификационного) _____/_____/

_____/_____/