

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

Контрольно-измерительные материалы
ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и
горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»
профессии 43.01.09. «Повар, кондитер»

СОСТАВ КОМПЛЕКТА

<i>1. Паспорт комплекта оценочных (контрольно-измерительных) материалов</i>	<i>3</i>
<i>1.1. Область применения</i>	
<i>1.2. Описание процедуры оценки и системы оценивания по программе</i>	<i>3</i>
<i>1.2.1. Общие положения об организации оценки</i>	
<i>1.2.2. Промежуточная аттестация</i>	
<i>1.2.3. Итоговая аттестация</i>	
<i>1.3. Инструменты оценки теоретического материала</i>	<i>5</i>
<i>1.4. Инструменты оценки практического этапа оценки результатов освоения программы</i>	<i>7</i>
<i>2. Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для промежуточной и/или государственной (итоговой) аттестации</i>	<i>12</i>
<i>2.1. Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для теоретического этапа промежуточной и/или государственной (итоговой) аттестации</i>	<i>12</i>
<i>2.2. Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для практического этапа промежуточной и/или государственной (итоговой) аттестации</i>	<i>32</i>

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ (КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ) МАТЕРИАЛОВ

1.1. Область применения

Комплект оценочных (контрольно-измерительных) материалов предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** по профессии СПО 43.01.09. «Повар, кондитер».

1.2. Описание процедуры оценки и системы оценивания по программе

1.2.1. Общие положения об организации оценки

КИМ предназначены для контроля образовательных достижений обучающихся, осваивающих программу профессионального модуля **ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

К демонстрационному экзамену по профессиональному модулю допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков и МДК 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, учебной и производственной практике в рамках данного профессионального модуля.

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности (ВД): «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»: и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППКРС в целом. Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен демонстрационный. Экзамен включает:

Практическое задание: приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: (в соответствии с вариантом).

Объектом оценивания является приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

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

1.2.2. Промежуточная аттестация

<i>Шифр</i>	<i>Наименование элемента программы</i>	<i>Вид промежуточной аттестации</i>	<i>Форма проведения</i>
МДК. 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Экзамен	Экзаменационные билеты
МДК. 04.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Экзамен	Экзаменационные билеты
УП. 04.	Учебная практика	Дифференцированный зачет	Практическое задание
ПП.04	Производственная практика	Дифференцированный зачет	Практическое задание
ПМ. 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Демонстрационный экзамен	Практическое задание на рабочем месте повара

1.2.3. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится государственной экзаменационной комиссией (ГЭК) в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по профессии соответствующей требованиям ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер базового уровня подготовки, в т. ч. уровень сформированности общих и профессиональных компетенций и компетенций по стандартам WorldSkills.

Тематика выпускной (квалификационной) работы (ВКР) разработана в соответствии с содержанием профессиональных модулей.

Форма ГИА:

Выполнение выпускной практической квалификационной работы и защита письменной экзаменационной работы.

В случае участия обучающихся в демонстрационном экзамене по стандартам Worldskills (далее – ДЭ) тематика ВКР соответствует также компетенциям Worldskills: «Поварское дело», «Кондитерское дело» и выполнение выпускной практической квалификационной работы может быть заменено на сдачу демонстрационного экзамена с учетом требований стандартов Worldskills.

Выполнение практической части – составляется меню обеда для каждого обучающегося из утвержденного ассортимента блюд. Выпускники демонстрируют практические компетенции приготовления и оформления блюд по меню в учебной лаборатории в присутствии членов государственной экзаменационной комиссии. Каждое блюдо оценивается отдельно, а затем выставляется общая оценка за работу.

Защита письменной экзаменационной работы – выпускник представляет в государственную экзаменационную комиссию проверенную письменную экзаменационную работу с отзывом руководителя ВКР и электронную презентацию выпускной квалификационной работы, наряд на выполнение выпускной практической квалификационной работы.

Демонстрационный экзамен может проводиться в форме демонстрации освоенных профессиональных компетенций и включать выполнение практического задания на рабочем месте повара. Демонстрационный экзамен может проводиться в два этапа: 1 этап – тестирование (в письменной форме или компьютерное) для оценки уровня знаний, положительный результат выполнения 1 этапа является допуском ко второму этапу – выполнению практического задания на рабочем месте. Проведение двух этапов может осуществляться в два дня по графику.

Для проведения второго этапа для независимой оценки сформированности профессиональных компетенций приглашаются эксперты из числа работодателей (профессиональных сообществ). Председатель экзаменационной комиссии – работодатель. При проведении демонстрационного экзамена по ПМ по стандартам WSR оценку компетенций проводят экспертами WSR, задания разрабатываются экспертным сообществом и утверждаются национальным экспертом. Оценка проводится с использованием системы CIS.

1.3. Инструменты оценки для теоретического материала

Наименование знания (умения), проверяемого в рамках компетенции (-ий)	Критерии оценки	Формы и методы оценки	Тип заданий	Проверяемые результаты обучения
<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</p> <p>Организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p>	<p>Прочные знания основ изучаемой дисциплины; глубина и полнота раскрытия темы; владение профессиональной терминологией; аргументированный, логичный, последовательный ответ – «отлично», одна, две неточности в ответе – «хорошо», ответ недостаточно раскрыт и аргументирован, несколько ошибок в ответе – «удовлетворительно»</p> <p>Для тестирования: 60% - «3» удовлетворительно 70- 80% - «4» хорошо 90% - и выше «5» отлично</p>	<p>Для оценки письменного/устного опроса</p> <p>тестирование (выбор правильного одного или нескольких правильных ответов (закрытый тест), формулировка правильного ответа (открытый тест), сопоставление, построение последовательности действий, выбор правильного ответа решенной практической задачи и т.д.)</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемы</p>	<p>Перечень вопросов к экзамену или дифференцированному зачету</p> <p>Тест (компьютерный или на бумажной основе)</p> <p>Практическая/ лабораторная работа</p>	<p>ПК 4.1.-4.4 ОК 1 - ОК 7, ОК 9 – ОК 10</p> <p>ПК 4.1.-4.4 ОК 1 - ОК 7, ОК 9 – ОК 10</p> <p>ПК 4.1.-4.4 ОК 1 - ОК 7, ОК 9 –</p>
<p>Последовательность выполнения технологических операций. Регламенты,</p>	<p>Правильный выбор оборудования, инструментов, методов обработки и приготовления для</p>			

<p>стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. Правила утилизации отходов.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектирования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, методы приготовления, условия и сроки хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Правила оформления заявок на склад.</p> <p>Правила приема продуктов по количеству и качеству. Правила снятия остатков на рабочем месте. Правила проведения контрольного взвешивания продуктов.</p> <p>Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Требования к условиям и срокам хранения готовой кулинарной продукции.</p>	<p>осуществления процессов</p> <p>Правильное выполнение требований к оформлению документов</p> <p>Соответствие требованиям нормативных документов</p> <p>Соответствие выбранной последовательности действий</p> <p>технологии обработки и приготовления, инструкциям, регламентам</p> <p>Точность, правильность расчетов</p> <p>при решении практических задач</p> <p>Правильное применение профессиональной терминологии</p> <p>Оценка «5» ставится, если</p> <p>Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Учащиеся работают полностью самостоятельно. Работа оформляется аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме.</p> <p>Оценка «4» ставится, если</p> <p>Работа выполнена учащимся в полном объеме и самостоятельно. Допускаются отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата. Могут быть неточности и небрежность в оформлении результатов работы.</p> <p>Оценка «3» ставится, если</p> <p>Работа выполняется и оформляется учащимся при помощи учителя или хорошо подготовленных и уже выполнивших на «отлично» данную работу учащихся. На выполнение работы затрачивается</p>	<p>х умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики-защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям;</p>		<p><i>OK 10</i></p> <p><i>ПК 4.1.-4.4</i></p> <p><i>OK 1 - OK 7, OK 9 – OK 10</i></p>
---	---	---	--	---

	<p>много времени. Учащийся показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднение при самостоятельной работе с источниками знаний или оборудованием.</p> <p>Оценка «2» ставится, если</p> <p>Результаты, полученные учащимся, не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью. Показывается плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений.</p>			
--	---	--	--	--

1.4. Инструменты для оценки практического этапа

<i>Наименование действия (умения), проверяемого в рамках компетенции</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>	<i>Место проведение оценки</i>	<i>Проверяемые результаты обучения</i>
<p>Действия: Подготовка, уборка рабочего места повара для: -приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых блюд, десертов и напитков</p> <p>Умения: Визуально проверять чистоту и исправность производственного</p>	<p>Оценка «5» ставится, если</p> <p>Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Учащиеся работают полностью самостоятельно. Работа оформляется аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме.</p> <p>Оценка «4» ставится, если</p> <p>Работа выполнена учащимся в полном объеме и самостоятельно. Допускаются отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата. Могут быть неточности и небрежность в оформлении результатов работы.</p> <p>Оценка «3» ставится, если</p>	<p>Экспертная оценка выполнения практического задания по приготовлению, оформлению и подаче кулинарной продукции в соответствии с видом профессиональной деятельности</p>	<p>Учебный кулинарный цех</p> <p>Учебный кулинарный</p>	<p><i>ПК 4.1.</i></p> <p><i>ПК 4.1.</i></p>

<p>инвентаря, кухонной посуды перед использованием.</p> <p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Выбирать, включать и подготавливать к работе оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ.</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</p> <p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов, готовой продукции.</p>	<p>Работа выполняется и оформляется учащимся при помощи учителя или хорошо подготовленных и уже выполнивших на «отлично» данную работу учащихся. На выполнение работы затрачивается много времени. Учащийся показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднение при самостоятельной работе с источниками знаний или оборудованием.</p> <p>Оценка «2» ставится, если</p> <p>Результаты, полученные учащимся, не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью. Показывается плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений.</p> <p>С учетом требований WSR по компетенциям Поварское дело:</p> <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) (ПК 3.1).</p> <p>Правильное использование разделочных досок (в соответствии с международными стандартами (по цвету). (ПК 3.1).</p> <p>Раздельное использование контейнеров для мусора</p> <p>Соблюдение санитарно-гигиенических требований (персональная гигиена) в соответствии с ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках, правильная дегустация в</p>		<p>цех</p>	
--	---	--	------------	--

<p>Действия: Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>Умения: Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление кулинарной продукции разнообразного ассортимента: - приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Оформление и отпуск готовой кулинарной</p>	<p>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</p>		<p>Учебный кулинарный цех</p>	<p>ПК 4.2 -ПК 4.5</p>
--	---	--	-------------------------------	-----------------------

<p>продукции в соответствии с заказом/заданием (формой обслуживания, способом подачи).</p> <p>Умения: Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления, варианты оформления и способы подачи с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, оформления и подачи. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления и подачи. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода. Определять степень готовности, доводить до вкуса и определенной консистенции. Оценивать качество готовой продукции органолептическим способом. Корректировать вкус, цвет, консистенцию (текстуру). Соблюдать выход готовой кулинарной продукции в соответствии с заданием.</p>	<p>дегустиация): Соблюдение времени подачи, температуры подачи в соответствии с заданием Соблюдение массы блюда, изделия Аккуратность выкладывания на посуду для отпуска (чистота тарелки)</p> <p>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</p>		<p>Учебная лаборатория</p>	<p><i>ПК 4.2 -ПК 4.5</i></p> <p><i>ПК 4.2 -ПК 4.5</i></p>
--	---	--	----------------------------	---

2. *ОЦЕНОЧНЫЕ (КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ) МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ*

2.1. Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для теоретического этапа промежуточной аттестации

ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Задания №	
Проверяемые знания, умения	Критерии оценки
<p>Знания:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>Умения:</p> <p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Действия:</p> <p>Подготовка, уборка рабочего места повара для:</p>	<p>Тестирование:</p> <p>Критерии оценки</p> <p>60% - «3» удовлетворительно</p> <p>70- 80% - «4» хорошо</p> <p>90% - и выше «5» отлично</p> <p>Практическая /лабораторная работа:</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p>Оценка «5» ставится, если</p> <p>Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Учащиеся работают полностью самостоятельно. Работа оформляется аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме.</p> <p>Оценка «4» ставится, если</p> <p>Работа выполнена учащимся в полном объеме и самостоятельно. Допускаются отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата. Могут быть неточности и небрежность в оформлении результатов работы.</p> <p>Оценка «3» ставится, если</p>

<p>приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>Приготовление кулинарной продукции разнообразного ассортимента: приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>Оформление и отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с заказом/заданием (формой обслуживания, способом подачи).</p>	<p>Работа выполняется и оформляется учащимся при помощи учителя или хорошо подготовленных и уже выполнивших на «отлично» данную работу учащихся. На выполнение работы затрачивается много времени. Учащийся показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднение при самостоятельной работе с источниками знаний или оборудованием.</p> <p>Оценка «2» ставится, если</p> <p>Результаты, полученные учащимся, не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью. Показывается плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений.</p>
--	--

Типовые задания для оценки освоения МДК.04.01 и МДК 04.02.

Инструкция: Проанализируйте представленную информацию. Произведите действия согласно заданиям. Результаты оформите необходимой документацией указанной в задании.

Всего – 2 части. Часть А – содержит тестовое задание из 20 вопросов Часть Б – содержит 1 ситуационную задачу (номер задачи соответствует порядковому номеру по списку)

Задание выполнено верно, если совпадает с модельным ответом.

Критерием освоения данного вида деятельности является не только правильность, но и время выполнения задания.

1 задание- 20 баллов

2 задание- 30 баллов

Максимум- 50 баллов.

Критерии оценок: 90% - и выше «5» отлично

70- 80% - «4» хорошо

60% - «3» удовлетворительно

Часть А. Тестовое задание

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 20 вопросов.

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

Время выполнения задания – 20 минут.

Вариант № 1.

Выберите правильный вариант ответа.

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

- а) подбирают по цвету;
- б) подбирают по вкусу и аромату;

- в) подбирают с одинаковым сроком варки.
2. Какой водой промывают 3 — 4 раза сухофрукты перед варкой компота?
- а) холодной;
 - б) горячей;
 - в) теплой.
3. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?
- а) перекипел;
 - б) добавили много сока;
 - в) варили в окисляющейся посуде.
4. Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компота?
- а) очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти;
 - б) нарезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики;
 - в) нарезают кружочками вместе с кожицей.
5. Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахароза распадается на глюкозу и фруктозу?
- а) более кислым;
 - б) более сладким;
 - в) кисло-сладким.
6. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?
- а) айву, яблоки, груши;
 - б) малину, землянику, мандарины, ананасы;
 - в) сливы, абрикосы, вишню.
7. В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 °С и выдерживают для настаивания?
- а) 6...8 ч;
 - б) 8... 10 ч;
 - в) 10... 12 ч.
8. Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка?
- а) быстро охладили;
 - б) не посыпали сахаром;
 - в) использовали много крахмала.
9. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?
- а) крупного помола;

- б) из обжаренных зерен;
 - в) мелкий.
10. Какова норма отпуска кофе натурального?
- а) 50...75 г;
 - б) 75... 100 г;
 - в) 100... 150 г.
11. Как подают кофе по-венски?
- а) с молочными пенками от топленого молока;
 - б) со взбитыми сливками;
12. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?
- а) красящие;
 - б) дубильные;
 - в) алкалоид кофеин.
13. Что придает чаю аромат?
- а) дубильные вещества;
 - б) эфирное масло;
 - в) экстрактивные вещества.
14. Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите?
- а) резко ухудшается вкус;
 - б) приобретает неприятный запах;
 - в) резко изменяется цвет.
15. В течение какого времени заваренный чай сохраняет вкус и аромат?
- а) 15 мин;
 - б) 30 мин;
 - в) 1 ч.
16. Какова норма сухого чая на 1 порцию?
- а) 1...2 г;
 - б) 2 г;
 - в) 2...4 г.

Вставьте пропущенные слова

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

19. Укажите в приведенной далее таблице последовательность технологического процесса приготовления киселя из ягод.

№п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать цифрами)
1	Ягоды перебирают, промывают кипяченой водой, разминают деревянным пестиком	
2	Мезгу заливают горячей водой (1:6) и проваривают 10... 15 мин	
3	Отжимают сок и ставят в холодильник	
4	Картофельный крахмал разводят охлажденной кипяченой водой	
5	Полученный отвар процеживают, вводят в него сахар, растворяют и доводят до кипения	
6	Кисель слегка охлаждают и разливают в стаканы	
7	Кисель снимают с огня и, помешивая, вливают сок	
8	Подготовленный крахмал вливают одним приемом в кипящий сироп при энергичном помешивании	
9	Поверхность киселя посыпают сахаром, затем охлаждают до температуры 14... 10 °С	
10	Кисель доводят до кипения, проваривая не более 2 мин, так как более длительное кипячение разжижает кисель, снимают с огня	
11	Отпускают в стаканах или креманках по 200 г	

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

№ п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность 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	
	На застывшее желе укладывают дольки отварных яблок в виде	

Часть Б. Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание. Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 25 минут.

Задание.

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

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1

«Самбук Яблочный»

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

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

Последовательность технологических операций при приготовлении блюда

« Самбук яблочный»

№ операции	Наименование операции
1	
2	
3	
4	
5	

6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	

3. Составьте подробное описание подачи блюда.

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

Требования к качеству блюда «Самбук яблочный».

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

Инструкция: Проанализируйте представленную информацию. Произведите действия согласно заданию. Результаты оформите необходимой документацией указанной в задании.

Всего – 2 части. Часть А – содержит тестовое задание из 20 вопросов Часть Б – содержит 1 ситуационную задачу (номер задачи соответствует порядковому номеру по списку)

Задание выполнено верно, если совпадает с модельным ответом.

Критерием освоения данного вида деятельности является не только правильность, но и время выполнения задания.

1 задание- 20 баллов

2 задание- 30 баллов

Максимум- 50 баллов.

Критерии оценок: 90% - и выше «5» отлично

70- 80% - «4» хорошо

60% - «3» удовлетворительно

Часть А. Тестовое задание

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 20 вопросов.

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

Время выполнения задания – 20 минут.

Вариант № 2

Выберите правильный вариант ответа.

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

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

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

4. Каковы масса и температура отпуска киселей?
 - а) 180 г, $t \sim 20$ °С;
 - б) 200 г, $t \sim 15$ °С;
 - в) 250 г, $t = 8$ °С.

5. Почему у киселя из ягод слабовыраженный вкус?
 - а) перекипел;
 - б) нарушили рецептуру;
 - в) кипятили сок.

6. Чем можно ароматизировать молочный кисель?
 - а) корицей;
 - б) ванилином;
 - в) майораном.

7. Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части непротертых фруктов?
 - а) переварить;
 - б) взбить;

- в) протереть.
8. Как подготовить форму для охлаждения густого киселя?
- смазать маслом;
 - сильно нагреть;
 - смочить водой, посыпать сахаром.
9. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?
- добавить сок в конце варки;
 - быстро охладить;
 - посыпать поверхность киселя сахаром.
10. Какая из перечисленных групп веществ обуславливает высокую пищевую ценность кофе?
- белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.;
 - белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;
 - белки, жиры, минеральные вещества.
11. Какова норма закладки молотого кофе на 1 порцию?
- 6...8 г;
 - 5...6 г;
 - 10... 11 г.
12. Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском?
- 5...8 мин;
 - 8... 10 мин;
 - 10...20 мин.
13. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды?
- для улучшения вкуса;
 - для получения однородной массы;
 - для улучшения цвета.
14. Как подают кофе по-восточному?
- с молочными пенками от топленого молока;
 - со взбитыми сливками;
 - в турке, не процеживая, с холодной кипяченой водой.
15. Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?
- теряют аромат;
 - поглощают посторонние запахи;
 - разрушаются вкусовые вещества.
16. При какой температуре подают горячие напитки?
- не ниже 100 °С;
 - не ниже 75 °С;

в) не ниже 65 °С.

Вставьте пропущенные слова

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

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

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

№ п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать цифрами)
1	Яблоки промывают	
2	Яблоки кладут в кипящий сироп, варят в течение 5... 7 мин.	
3	Охлаждают	
4	Яблоки нарезают дольками	
5	В кипящую воду вводят сахар и лимонную кислоту	
6	Подготовленные яблоки кладут в подкисленную воду, чтобы они не потемнели	
7	У яблок удаляют семенную коробку и при необходимости очищают от кожицы	

20. *Установите последовательность приготовления блюда «Желе молочное»*

№ п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать цифрами)
1	Подготовка желирующего продукта	
2	Охлаждение желе до 20 °С	
3	Растворение желирующего продукта в сиропе	
4	Приготовление сиропа	
5	Разливание в формы и лотки	

Часть Б. Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 25 минут.

Задание.

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

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1

«Мусс Клюквенный»

Наименование продуктов	Масса брутто			Масса нетто		
	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр
Клюква	42,2			42		
Сахар	32			32		
Желатин	5,4			5,4		
Вода	148			148		
Выход				200		

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

Таблица 2

Последовательность технологических операций при приготовлении блюда «Мусс Клюквенный»

№ операции	Наименование операции
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	

9	
10	
11	
12	

3. Составьте подробное описание подачи блюда.

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

Таблица 3

Требования к качеству блюда «Мусс Клюквенный»

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

Эталоны ответов к вопросам тестовой работы

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1 вариант		2 вариант	
1	В	1	Б
2	В	2	Б
3	В	3	Б
4	А	4	Б
5	В	5	В
6	Б	6	Б
7	В	7	В
8	Б	8	В

9	А	9	А
10	Б	10	Б
11	Б	11	А
12	В	12	А
13	Б	13	Б
14	Б	14	В
15	А	15	А,Б
16	А	16	Б
17	Холодные и горячие	17	Картофельный, кукурузный
18	Модифицированный крахмал	18	Шарлотка, каша гурьевская, пудинг
19	1,3,2,5,4,8,10,7,9,6,11	19	1,7,4,5,6,2,8,3,9
20	1,3,2,6,4,5,7,8,10,9	20	1,4,3,2,5,7,6

Критерии оценивания решения ситуационной задачи

1 вариант

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

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1

«Самбук Яблочный»

Наименование продуктов	Масса брутто			Масса нетто		
	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порция, гр	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порция, гр
Яблоки	238	119	833	210	105	735
Сахар	60	30	210	60	30	210
Желатин	4,5	2,25	15,8	4,5	2,25	15,8
Яйца (белки)	14,4	7,2	50,4	14,4	7,2	50,4

Вода для желатина	126	63	441	126	63	441
Выход				300	150	1050

Максимальное количество баллов за задание №1 10 баллов

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

Операции в технологической последовательности занесите в таблицу 2.

Максимальное количество баллов за задание № 2 - 10 баллов

Таблица 2

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

№ операции	Наименование операции
1	Яблоки обмыть обсушить.
2	У яблок удалить семенное гнездо, очистить от кожицы.
3	Разрезать яблоки на половинки.
4	Уложить их на противень срезом на дно и подлить воды.
5	Запечь яблоки в жарочном шкафу.
6	Охладить.
7	Охлажденные запеченные яблоки процедить через сито.
8	Отделить белки яиц от желтков.
9	Желатин замочить в холодной кипяченой воде.
10	В яблочное пюре добавить сахар и ячные белки.
11	Полученную массу взбить на холоде до образования пышной массы.
12	Замоченный желатин поставить на водную баню, дать полностью ему раствориться, непрерывно помешивая, затем процедить.
13	Растворенный желатин влить тонкой струей во взбитую массу при непрерывном и быстром помешивании.
14	Массу разлить в формы и охладить.

Задание 3. Составьте подробное описание подачи блюда.

Максимальное количество баллов за задание №3- 3 балла

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

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

Максимальное количество баллов за задание № 4– 7 баллов

Таблица 3

Требования к качеству блюда « Самбук яблочный».

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

Максимальное количество баллов за ситуационную задачу – 30 баллов

2 вариант

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

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1

«Мусс Клюквенный»

Наименование продуктов	Масса брутто			Масса нетто		
	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр
Клюква	42,2	21,1	147,7	42	21	147
Сахар	32	16	112	32	16	112

Желатин	5,4	2,7	18,9	5,4	2,7	18,9
Вода	148	74	518	148	74	518
Выход				200	100	700

Максимальное количество баллов за задание №1 10 баллов

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

Операции в технологической последовательности занесите в таблицу 2.

Максимальное количество баллов за задание № 2 - 10 баллов

Таблица 2

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

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

Задание 3. Составьте подробное описание подачи блюда.

Максимальное количество баллов за задание №3- 3 балла

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

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

Максимальное количество баллов за задание № 4– 7 баллов

Требования к качеству блюда «Мусс Клюквенный»

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

Максимальное количество баллов за ситуационную задачу – 30 баллов

Экзаменационные билеты по МДК 04.02

Билет №1

1. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.
2. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины.
3. Мороженое « сюрприз». Подача и оформление.

Билет №2

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

Билет №3

1. Холодный напиток « айс-крим». Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: компот из свежих плодов и ягод. Технология приготовления и подача.
3. Холодный напиток « Петровский». Технология приготовления и подача.

Билет №4

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

Билет №5

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

Билет №6

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

Билет №7

1. Холодные сладкие блюда: компот из быстрозамороженных плодов и ягод. Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный. Технология приготовления и подача.
3. Кофе «Глясе». Технология приготовления и подача.

Билет №8

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

Билет №9

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

Билет №10

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

Билет №11

1. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный. Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов. Технология приготовления и подача.
3. Горячий напиток «Какао». Технология приготовления и подача.

Билет №12

1. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.
2. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.
3. Горячий напиток «кофе по-восточному». Технология приготовления и подача.

Билет №13

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

Билет №14

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

Билет №15

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

Билет №16

1. Мороженое, оформление и подача.
2. подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины.
3. Горячий напиток «чай». Технология приготовления и подача.

Билет №17

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

Билет №18

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

3. Сроки хранения сладких блюд.

Билет №19

1. Горячие сладкие блюда: гренки. Технология приготовления и подача .
2. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.
3. Требования к качеству сладких блюд: каша гурьевская, яблоки в тесте жареные, шарлотка с яблоками.

Билет №20

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

Билет №21

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

Билет №22

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

Билет №23

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

Билет №24

1. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.
2. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.
3. Горячий напиток « чай». Технология приготовления и подача.

Билет №25

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

2.2. Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для практического этапа промежуточной аттестации

Итогом экзамена является однозначное решение: «Вид деятельности освоен / не освоен». Для вынесения положительного заключения об освоении ВД, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в программе профессионального модуля.

2.2.1 ЗАДАНИЕ НА ВЫПОЛНЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКИХ ДЕЙСТВИЙ В РЕАЛЬНЫХ ИЛИ МОДЕЛЬНЫХ УСЛОВИЯХ по ПМ (профессии/специальности)

Типовое задание для ПМ. 04: Приготовить десерт в количестве _____ порций
Выход одной порции _____ . «Черный ящик» – тип десерта: желе, самбук, мусс и т.д. обязательные продукты. Набор продуктов с общего стола известен заранее.
Содержание «черного ящика» (тип десерта) узнают непосредственно перед экзаменом, остальной набор продуктов известен заранее.

Обучающийся:

- готовит десерт по собственному рецепту или использует традиционные, авторские, региональные рецепты.
- оформляет десерт
- презентует с соблюдением санитарии, температуры подачи, времени приготовления
- отвечает на вопросы, объясняя свой выбор, подходы к приготовлению, способы действий.

<i>Предмет оценки</i>	<i>Критерии оценки</i>
ПК 4.1 – ПК 4.5	<p>С учетом требований WSR по компетенции Поварское дело:</p> <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 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</p>

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания Учебный кулинарный цех или Кухня ресторана.

2. Максимальное время выполнения задания: 3 час.

3. Вы можете воспользоваться: технологическим оборудованием, посудой, инвентарем, инструментами, столовой посудой для отпуска, одноразовыми перчатками. Возможно

использование дополнительного оборудования, инструментов, при условии предварительного согласования

4. Санитарная форма у каждого обучающегося своя.

Практическое задание № 1

Приготовить блюдо «Самбук абрикосовый» в количестве 3 порций. Выход одной порции 120 г (100/20)

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 3 часа

Место выполнения задания: Учебный кулинарный цех

Оборудование: рабочие столы, электроплиты, жарочные шкафы, печи с СВЧ нагревом, электрофритюрницы, электромясорубки, слайсер, блендеры, миксеры, электронные весы, холодильник, морозильник.

- инвентарь: доски разделочные ОС,ОВ, ножи кухонные ОС, ОВ, сита, дуршлаг, ложки, вилки, кастрюли разного объема, сковороды наплитные, лотки для полуфабрикатов ОС,ОВ

2.2.2.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 Аккуратность выкладывания на посуду для отпуска (чистота тарелки) Гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее</p>	

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 _____	

Разработчик:
 ГАПОУ СО «ТЛК им. Н. И. Кузнецова»



Преподаватель ВКК,
 Яковенко С.А.

Эксперты от работодателя:

Председатель правления ПО «Талицкое»




О.Ю.Пономарева

государственном и иностранном языках.																				
<p>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</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	Подготовка, уборка рабочего места повара для: приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков																			
	Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.																			
	Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых блюд, десертов и напитков																			
	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов																			
	Рациональный расход продуктов в соответствии нормами отходов и потерь, оптимизация процесса обработки (экономия ресурсов: продуктов, времени и т.д., отсутствие брака)																			
	Правильное планирование и ведение процесса приготовления, оптимизация процесса приготовления.																			
	Соблюдение времени подачи, температуры подачи в соответствии с заданием																			
	Соблюдение массы блюда, изделия																			
	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																				
Количество баллов																				
Оценка																				
ВПД освоен / не освоен																				

Председатель экзамена (квалификационного) _____/_____/
Члены экзамена (квалификационного) _____/_____/
_____/_____/