

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Саратовской области
«Калининский техникум агробизнеса»

Согласовано
Зам.директора по УПР
_____/Торопова Е.Н./
« ____ » _____ 20 ____ г.

Утверждаю
Директор ГАПОУ СО
«Калининский техникум агробизнеса»
_____/С.А.Потупалов/
« ____ » _____ 20 ____ г.

Фонд оценочных средств

по профессиональному модулю

ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента

образовательной программы среднего профессионального образования

подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии СПО естественнонаучного профиля

43.01.09 «Повар, кондитер»
Код профессия

на базе основного общего образования
с получением среднего общего образования

Рассмотрено на заседании ПЦК
профессионально-технического цикла
протокол № ____ от

председатель ПЦК _____ Лопасова Т.Н.

Разработчики: Лопасова Т.Н.- преподаватель высшей квалификационной категории
Штепо Е.Н.- мастер п/о высшей квалификационной категории

Эксперты от работодателя:

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

1. Пояснительная записка

ФОС предназначен для контроля и оценки образовательных достижений студентов, осваивающих ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента

Фонд оценочных средств разработан в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» Приказ Минобрнауки России от «09» декабря 2016 г. № 1569 «Обутверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»; на основании рабочей программы профессионального модуля.

ФОС ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента включает в себя:

КОС МДК. 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

КОС МДК 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

КОС УП Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента

КОС ПП Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента

КОС экзамена по модулю

ФОС включает оценочные материалы для контроля знаний, умений, практического опыта и освоения следующих общих и профессиональных компетенций:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
- ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

- 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

Виды и формы контроля освоения ПМ : текущий

Паспорт оценочных средств ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента

№	Содержание ПМ	Форма контроля*	Коды формируемых ОК, ПК
1.	МДК 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	зачёт с оценкой	ПК 4.1 ОК1-7, 9,10
2.	МДК 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	зачёт с оценкой	ПК 4.2-4.6. ОК1-7, 9,10
3.	УП	зачёт с оценкой	ПК 4.1.-4.6 ОК 01-07, 09,10
4.	ПП	зачёт с оценкой	ПК 4.1.-4.6 ОК 01-07, 09,10
5.	Итоговая аттестация	экзамен по модулю	ПК 4.1.-4.6 ОК 01-07, 09,10

Примечание: * - Форма контроля определяется в соответствии с утвержденными учебными планами специальностей.

2.Паспорт оценочных средств

МДК 04.01. «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента»

№	Наименование раздела, темы МДК	Тип контроля	Формы контроля*		Коды формируемых ОК, ПК
			текущий	рубежный	
1.	Раздел 1.Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	текущий	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения		ПК 4.1 ОК1-7, 9,10

			практических занятий Самостоятельная работа: ответы на вопросы.		
	Итоговая аттестация	промежуточный	зачёт с оценкой в виде тестирования		ПК 4.1 ОК 01-07, 09, 10

МДК 04.02 «Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента»

№	Наименование раздела, темы МДК	Тип контроля	Формы контроля*		Коды формируемых ОК, ПК
			текущий	рубежный	
1.	Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов	текущий	Тестирование; экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических занятий Самостоятельная работа: Решение ситуационных задач ; ответы на вопросы.		ПК 4.2.-4.3 ОК 01-07, 09,10
2.	Раздел 2.Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	текущий	тестирование; экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения практических занятий; ответы на вопросы.		ПК 4.4.-4.5 ОК 01-07, 09,10

	Итоговая аттестация	промежуточный	зачёт с оценкой в виде тестирования	ПК 4.1-4.5 ОК 01- 07, 09,10
--	---------------------	---------------	-------------------------------------	---

Примечание: * - Формы контроля определяется в соответствии с учебным планом профессии на весь период обучения

3. Контрольно-оценочные средства для текущего контроля МДК 04.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента»

3.1. Перечень вопросов по разделу 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления.
2. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента.
3. Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.
4. Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
5. Характеристика, последовательность этапов.
6. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.
7. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.
8. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации
9. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
10. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.
11. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.

Критерии оценки:

- Отметка "5" ставится, если студент:
- 1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определенное языковых понятий;
 - 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные;
 - 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

Отметка "4" ставится, если студент даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

Отметка "3" ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Отметка "2" ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка "2" отмечает такие недостатки в подготовке студента, которые являются серьёзным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Отметка ("5", "4", "3") может ставиться не только за единовременный ответ (когда на проверку подготовки ученика отводится определенное время), но и за рассредоточенный во времени, т.е. за сумму ответов, данных учеником на протяжении урока (выводится поурочный балл), при условии, если в процессе урока не только заслушивались ответы учащегося, но и осуществлялась проверка его умения применять знания на практике.

3.2. Практические занятия по разделу 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Практическая работа: Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.

Цель работы: Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.

Практическая работа: Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.

Цель работы: Организация рабочего места повара по приготовлению по приготовлению горячих напитков.

Практическая работа: Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.

Цель работы: Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.

Практическая работа: Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков.
Цель работы: Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков .

3.3.Комплект заданий промежуточной аттестации по разделу 1.Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Тестовые задания Вариант 1

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. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод? а) добавить сок в конце варки; б) быстро охладить; в) посыпать поверхность киселя сахаром.

9. 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.

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

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

12. 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.

13. К горячим сладким блюдам относят а) мусс б) самбук в) суфле
14. Температура подачи холодных сладких блюд. а) 90С – 100С б) 100С – 140С
в) 140С – 150С

15. Что добавляют в компоты для улучшения вкуса. а) ванилин б) корицу в) лимонная кислота

Вариант 2

1. К горячим сладким блюдам относят а) мусс б) самбук в) суфле
2. Температура подачи холодных сладких блюд. а) 90С – 100С б) 100С – 140С
в) 140С – 150С

3. Что добавляют в компоты для улучшения вкуса. а) ванилин б) корицу в) лимонная кислота

4. Когда добавляют сахар в компот а) в начале варки б) в середине варки в) в конце варки

5. Время варки яблок, груш в компоте а) 15 минут б) 20 минут в) 25 минут

6. Время варки изюма в компоте а) 5 минут б) 10 минут в) 15 минут

7. Время выдержки компота после варки

а) 5-7 часов б) 10-12 часов в) 13-14 часов

8. Какой водой разводят крахмал а) горячей кипяченой водой б) тёплой кипяченой водой в) холодной кипяченой водой

9. К железированным сладким блюдам относят а) кисель б) компот в) шарлотка

10. Механическую кулинарную и тепловую обработку продуктов для сладких блюд проводят в цехах а) овощном и мясном б) горячем и холодном в) кондитерском

11. Подают со сметаной, молоком и взбитыми сливками а) землянику, клубнику, малину б) арбуз, дыню в) апельсины, мандарины

12. Сладкие блюда, подаваемые в горячем и холодном виде а) печёные яблоки б) блинчики с вареньем в) оладьи со сметаной

13. 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. 14. Каковы масса и температура отпуска киселей? а) 180 г, t~ 20 °С; б) 200 г, t~ 15 °С; в) 250 г, t = 8 °С.

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

Эталон ответов:

Вариант 1-1-в. 2-в. 3-в. 4-а. 5-в. 6-б. 7-в. 8-а. 9-б. 10-а. 11-а. 12-б. 13-в. 14-б. 15-в Вариант 2-1-в. 2-б. 3-в. 4-а. 5-б. 6-а. 7-б 8-в. 9-а. 10-б. 11-а. 12-а. 13-б. 14-б. 15-б

Шкала оценок

Р	15-14	13 - 12	11-9	8 и менее
К	1	0,8 – 0,9	0,7	0,6
оценка	«5»	«4»	«3»	«2»

Критерии оценки заданий

С помощью коэффициента усвоения К

$K = A:P$, где А – число правильных ответов в тесте

Р – общее число ответов

Коэффициент К	Оценка
0,9-1	«5»
0,8-0,89	«4»
0,7-0,79	«3»
Меньше 0,7	«2»

4.Контрольно-оценочные средства для текущего контроля МДК 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

4.1.Перечень вопросов для устного опроса

4.1.1.Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов

1. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
2. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.
3. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.
4. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента.
5. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
6. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.
7. Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.
8. Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
9. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков.
10. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента.
11. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
12. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента.
13. Организация работы бариста.
14. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента
15. Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
16. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков.

4.1.2. Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента

1. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.
2. Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.
3. Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
4. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков.
5. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента.
6. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
7. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента.
8. Организация работы бариста.
9. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента
10. Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
11. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков.

Критерии оценки:

- Отметка "5" ставится, если студент: 1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определенное языковых понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно

составленные;

3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

Отметка "4" ставится, если студент даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

Отметка "3" ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Отметка "2" ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка "2" отмечает такие недостатки в подготовке студента, которые являются серьёзным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Отметка ("5", "4", "3") может ставиться не только за единовременный ответ (когда на проверку подготовки ученика отводится определенное время), но и за рассредоточенный во времени, т.е. за сумму ответов, данных учеником на протяжении урока (выводится поурочный балл), при условии, если в процессе урока не только заслушивались ответы учащегося, но и осуществлялась проверка его умения применять знания на практике.

4.2. Решение ситуационных задач по разделу 1. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов

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 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.

Таблица 2

**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.

Таблица 3

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	

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	

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

Наименование продуктов	«Самбук Яблочный»					
	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

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

Таблица 3

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

4.3 Тестовые задания по разделу 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента

Вариант 1

№ п/п	Вопросы	Эталон ответа
1	Для каких изделий допустимо "засахаривание" <ul style="list-style-type: none"> • для мёда • варенья • конфитюра 	варенья
2	<ul style="list-style-type: none"> • Назовите напиток по способу приготовления: В металлический стакан смесителя вливают охлажденное молоко, сироп, кладут мороженое, после чего смесь взбивают в течении 60 секунд. Взбитый коктейль немедленно разливают в стаканы и подают: • чай <ul style="list-style-type: none"> ○ черный кофе ○ какао ○ Клюквенный напиток ○ Молочный коктейль 	Молочный коктейль
3	Какой шоколад не содержит теобромин: <ul style="list-style-type: none"> • обыкновенный • десертный • белый 	белый
4	Какие желирующие вещества используют при приготовлении сладких блюд: <ul style="list-style-type: none"> • Желатин • крахмал, желатин, пектин • желатин, агар 	все
5	Клюкву перебирают, моют, отжимают сок, который переливают в посуду из нержавеющей стали, накрывают крышкой и помещают в	Клюквенный напиток

	<p>холодильник. Выжимки (мезгу) заливают горячей водой, доводят до кипения, кипятят 5...8 мин, затем процеживают. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок и охлаждают:</p> <ul style="list-style-type: none"> • чай <ul style="list-style-type: none"> ○ черный кофе ○ какао ○ Клюквенный напиток ○ Молочный коктейль 	
6	<p>В каком виде вводят белки яиц в самбук:</p> <ul style="list-style-type: none"> • сырые • взбитые • варёные 	взбитые
7	<p>Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась плёнка</p> <ul style="list-style-type: none"> • быстро охладили • не посыпали сахаром • использовали много крахмала 	не посыпали сахаром
8	<p>Каково значение белка яиц при приготовлении блинчиков</p> <ul style="list-style-type: none"> • придаёт пышность, пористость • фиксирует форму • повышает калорийность 	придаёт пышность, пористость

Вариант 2

1	<p>Какао-порошок насыпают в посуду, смешивают с сахаром, заливают небольшим количеством горячей воды или молока и растирают до получения однородной массы. После этого тонкой струей, непрерывно помешивая, вливают остальное молоко и доводят до кипения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • чай <ul style="list-style-type: none"> ○ черный кофе ○ какао ○ Клюквенный напиток <p>Молочный коктейль</p>	○ какао
2	<p>С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам:</p> <ul style="list-style-type: none"> • подбирают по цвету • подбирают по вкусу и аромату • подбирают с одинаковым сроком варки 	подбирают с одинаковым сроком варки
3	<p>Фарфоровый чайник ополаскивают кипятком, чтобы его прогреть, затем кладут сухой чай по норме на определенное количество порций, заливают кипящей водой на 1/3 объема чайника,</p>	• чай

	<p>закрывают крышкой, накрывают салфеткой или специальной грелкой, настаивают 5...10 мин. Затем доливают чайник кипятком:</p> <ul style="list-style-type: none"> • чай <ul style="list-style-type: none"> ○ черный кофе ○ какао ○ Клюквенный напиток <p>Молочный коктейль</p>	
4	<p>Какой водой промывают 3-4 раза сухофрукты перед варкой компота:</p> <ul style="list-style-type: none"> • холодной • горячей • тёплой 	холодной
5	<p>Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрёл фиолетовую окраску:</p> <ul style="list-style-type: none"> • перекипел • добавили много соли • варили в окисляющей посуде 	варили в окисляющей посуде
6	<p>Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась плёнка</p> <ul style="list-style-type: none"> • быстро охладили • не посыпали сахаром • использовали много крахмала 	не посыпали сахаром
7	<p>Специальный кофейник ополаскивают кипятком, всыпают молотый кофе, заливают кипятком, доводят до кипения. Как только кофе поднимается, нагрев прекращают, посуду закрывают крышкой и оставляют для настаивания в течение 5...8 мин. Перед подачей кофе процеживают:</p> <ul style="list-style-type: none"> • чай <ul style="list-style-type: none"> ○ черный кофе ○ какао ○ Клюквенный напиток <p>Молочный коктейль</p>	○ черный кофе
8	<p>Для приготовления каких десертов, используют желатин:</p> <ul style="list-style-type: none"> • суфле • самбук • кисель 	суфле

Критерии оценки тестовых заданий

С помощью коэффициента усвоения К

$K = A:P$, где А – число правильных ответов в тесте

Р – общее число ответов

Коэффициент К	Оценка
0,9-1	«5»
0,8-0,89	«4»

0,7-0,79	«3»
Меньше 0,7	«2»

4.4. Практические занятия по разделу 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов

Практическая работа: Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука. Крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.

Цель работы: Изучить технологическую схему приготовления, оформление и отпуск традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука. Крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.

Практическая работа: Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.

Цель работы: Изучить технологическую схему приготовления, оформление и отпуск холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.

Практическая работа: Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд.

Цель работы: : Изучить технологическую схему приготовления, оформление и отпуск некоторых горячих сладких блюд.

Практическая работа: Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.) .

Цель работы: : Изучить технологическую схему приготовления, оформление и отпуск горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.) .

Практическая работа: Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.

Цель работы: : Изучить технологическую схему приготовления, оформление и отпуск холодных десертов в т.ч. региональных.

4.5. Комплект заданий промежуточной аттестации по разделу МДК 04.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
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	
8	На застывшее желе укладывают дольки отварных яблок в виде рисунка	
9	Отпускают так же, как и желе клюквенное	
10	Сверху по рисунку из яблок заливают оставшимся желе и окончательно охлаждают при температуре	

Вариант № 2

Выберите правильный вариант ответа.

- 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?

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

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

Вставьте пропущенные слова

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

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

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

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

20. Установите последовательность приготовления блюда «Желе молочное»

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

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 оценки тестовых заданий

С помощью коэффициента усвоения К

$K = A:P$, где А – число правильных ответов в тесте

Р – общее число ответов

Коэффициент К	Оценка
0,9-1	«5»
0,8-0,89	«4»
0,7-0,79	«3»
Меньше 0,7	«2»

5. Контрольно-оценочные средства УП Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

КОС по учебной практике «ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО, учебным планом, Положением «О фонде оценочных средств ОПОП СПО специальностей, реализуемых техникумом», Положением «О промежуточной аттестации студентов».

КОС по учебной практике имеют своей целью определить полноту и прочности практических навыков по «ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента», сформированности профессиональных компетенций:

(ВПД) Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК): 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.

Всего часов УП «ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»
108 ч/ 3 недели

№	Наименование раздела, темы УП	Тип контроля	Текущий
1.	Оценка качества продуктов органолептическим способом, подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	текущий	Экспертная выполн практич рабо
2.	Приготовление и оформление холодных сладких блюд. Оценка качества готовых блюд.	текущий	Экспертная выполн практич рабо
3.	Приготовление и оформление горячих сладких блюд. Оценка качества готовых блюд	текущий	Экспертная выполн практич рабо
4	Приготовление и оформление холодных десертов. Оценка качества готовых блюд	текущий	Экспертная выполн практич рабо
5	Приготовление и оформление горячих десертов.	текущий	Экспертная выполн

	Оценка качества готовых блюд		практич рабо
	Приготовление и оформление холодных напитков.		Экспертна выполн
6	Оценка качества готовых блюд	текущий	практич рабо
	Приготовление и оформление горячих напитков.		Экспертна выполн
7	Оценка качества готовых блюд	текущий	практич рабо
8	Зачёт	промежу-точный	

6. КОНТРОЛЬНО ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЧЕТА по УП
по учебной практике с частичным применением стандартов *WorldSkills*

Оценка по учебной практике выставляется на основании оценки

выполнения всех видов работ, предусмотренных программой и выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией.

Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

Учебная практика

Виды работ	Коды проверяемых результатов
Оценка качества продуктов органолептическим способом, подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК4.1 ОК1 – ОК5 ОК6 – ОК11
Приготовление и оформление холодных сладких блюд. Оценка качества готовых блюд.	ПК4.1; ПК4.2; ПК 4,5 ОК1 – ОК5 ОК6 – ОК11
Приготовление и оформление горячих сладких блюд. Оценка качества готовых блюд	ПК4.1; ПК4.3; ПК 4,5 ОК1 – ОК5 ОК6 – ОК11

Приготовление и оформление холодных десертов. Оценка качества готовых блюд	ПК4.1; ПК 4.2.; ПК4.5 ОК1 – ОК5 ОК6 – ОК11
Приготовление и оформление горячих десертов. Оценка качества готовых блюд	ПК1.1- ПК 1.3; ПК 4,5 ОК1 – ОК5 ОК6 – ОК8
Приготовление и оформление холодных напитков. Оценка качества готовых блюд	ПК4.1; ПК4.4; ПК 4,5 ОК1 – ОК4 ОК6 – ОК8
Приготовление и оформление горячих напитков. Оценка качества готовых блюд	ПК4.1; ПК 4,5 ОК1 – ОК4 ОК6 – ОК8

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

6.1 Инструменты для зачета по учебной практики

<i>Наименование действия (умения), проверяемого в рамках компетенции</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
---	-------------------------------	-----------------------------

<p>Практический опыт:</p> <p>-подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>- ведении расчетов с потребителями.</p> <p>уметь:</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</p>	<p>Организация работы:</p> <p>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).</p> <p>Корректное использование цветных разделочных досок (в соответствии с международными стандартами).</p> <p>Раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов.</p> <p>Соблюдение санитарно-гигиенических требований (персональная гигиена) в соответствии с ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, чистота на рабочем месте и в холодильнике).</p> <p>Адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды.</p> <p>Приготовление:</p> <p>Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов адекватный заданию, в соответствии с утвержденным перечнем обязательных продуктов.</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>Правильный выбор способов, техник приготовления, соответствующих продукту, технологии.</p> <p>Демонстрация навыков профессиональной работы с ножом.</p> <p>Правильное планирование и ведение процесса приготовления, оптимизация процесса приготовления.</p> <p>Презентация (визуальная оценка):</p> <p>Соблюдение времени подачи в соответствии с заданием.</p> <p>Соблюдение массы блюда, изделия.</p> <p>Внешний вид готовой продукции (общее визуальное впечатление).</p>	<p>Оценка выполнения практического задания по приготовлению, оформлению и подаче кулинарной продукции в соответствии с оцениваемым видом профессиональной деятельности</p>
--	--	--

<p>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>		
--	--	--

6.2 Задания для проведения зачета (с оценкой) УП по стандартам WorldSkills

Производственное задание № 1

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление блюда «Самбук абрикосовый».		
5. Условия, сроки хранения десерта		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 2

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления десерта		

3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление блюда «Кисель из плодов или ягод свежих»		
5. Условия, сроки хранения десерта		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 3

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления десерта		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление блюда «Желе из лимонов, апельсинов, мандаринов»		
5. Условия, сроки хранения десерта		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 4

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления десерта		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Мусс клюквенный»		
5. Условия, сроки хранения десерта		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 5

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		

2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления десерта.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Желе слоеное»		
5. Условия, сроки хранения десерта		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 6

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления чая		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление напитка «чай с сахаром, чай с лимоном, чай с молоком».		
5. Условия, сроки хранения чая		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание 7

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления десерта		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление десерта «Сливки, взбитые с орехами, шоколадные, лимонные»..		
5. Условия, сроки хранения десерта		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 8

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка

1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления десерта		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление блюда «Яблоки печеные».		
5. Условия, сроки хранения десерта		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 9

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления десерта.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление блюда «Яблоки в тесте жареные».		
5. Условия, сроки хранения десерта		

Максимальное время выполнения задания 2 часа

Производственное задание № 10

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления кофе натурального		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление напитка: кофе-гляссе, кофе по-венски, кофе с кардамоном		

5. Условия, сроки хранения напитка кофе		
---	--	--

Максимальное время выполнения задания 2 часа

6.3 Условия для проведения зачета УП по стандартам WorldSkills

Модуль по УП– время выполнения 2 часа		
Часть А	Задание на выполнение практических действий в реальных условиях(согласно жеребьевки)	10
Описание	<p>Типовое задание: Приготовить десерт « _____ » в количестве ____ порций.</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Обучающийся:</u> <ul style="list-style-type: none"> - оценивает наличие сырья, для приготовления десерта, при необходимости выполняет взаимозаменяемость сырья - рассчитывает норму закладки продуктов на 10 порций, - организует рабочее место повара, подбирает инвентарь и оборудование, - готовит десерт - рассчитывает стоимость 1 порции десерта; - презентует с соблюдением санитарии, времени приготовления 	
Приготовление	<p>Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов адекватный заданию, в соответствии с утвержденным перечнем обязательных продуктов. Рациональный расход продуктов в соответствии нормами отходов и потерь, оптимизация процесса обработки (экономия ресурсов: продуктов, времени и т.д., отсутствие брака)</p> <p>Правильный выбор способов, техник приготовления, соответствующих продукту, технологии.</p> <p>Демонстрация навыков профессиональной работы с ножом. Правильное планирование и ведение процесса приготовления, оптимизация процесса приготовления</p>	
Подача	<p>Выход одной порции минимум 90 г- максимум 150 г</p> <p>Температура подачи от 1 °С до 14°С</p> <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p> <p>При подаче запрещается использовать борта тарелки!</p>	
Презентация (визуальная оценка)	<p>Соблюдение времени подачи в соответствии с заданием.</p> <p>Соблюдение массы десерта.</p> <p>Внешний вид готовой продукции (общее визуальное впечатление).</p>	
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • используйте ингредиенты с общего стола • используйте ингредиенты из списка продуктов 	

<p>Специальное оборудование</p>	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом зачёта, за исключением аналогичного имеющегося на площадке</p>
<p>Организация работы</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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). • Корректное использование цветных разделочных досок (в соответствии с международными стандартами). • Раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов. • Соблюдение санитарно-гигиенических требований (персональная гигиена) в соответствии с ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, чистота на рабочем месте и в холодильнике). • Адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды.
<p>Условия выполнения задания</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Место (время) выполнения задания Учебный кулинарный цех 2. Максимальное время выполнения задания: 2 часа. 3. Вы можете воспользоваться: технологическим оборудованием, посудой, инвентарем, инструментами, столовой посудой для отпуска, одноразовыми перчатками (перечень оборудования, инвентаря), калькулятор, тайм лист (обучающийся составляет сам). Возможно использование дополнительного оборудования, инструментов, при условии предварительного согласования (Тулбокс) 4. Санитарная форма у каждого обучающегося своя.

7. Комплект заданий ПП по ПМ04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

7.1 План-задание производственной практики

Код	Наименование ПК	Задания на практику
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	Подготовить рабочее место, оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы на предприятии общественного питания.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Приготовить, творчески оформить и подготовить 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.	Приготовить, творчески оформить и подготовить к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	Приготовить, творчески оформить и подготовить к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	Приготовить, творчески оформить и подготовить к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

7.2 Результаты производственной практики

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений и получение опыта практической деятельности по основным видам профессиональной деятельности (ВПД).

Результаты производственной практики, подлежащие оценке и форма контроля:

ВПД	ПК	ПО (практический опыт)	Показатели результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3	4	5
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	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.	Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;	Применяет знания при уборке рабочих мест с помощью моющих средств. Соблюдает правила мытья кухонного инвентаря и острых предметов. Осуществляет выбор сырья для приготовления десертов	Экспертное наблюдение и оценка практических навыков при выполнении производственных работ
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление эстетичная подача и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Экспертное наблюдение и оценка практических навыков при выполнении производственных работ
	ПК 4.3. Осуществлять	Выбор, оценка качества,	Выполняет приготовление,	Экспертное наблюдение и

<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>	<p>безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление эстетичная подача и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>	<p>творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>	<p>оценка практических навыков при выполнении производственных работ</p>
<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление эстетичная подача и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>Выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка практических навыков при выполнении производственных работ</p>
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление эстетичная подача и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>Выполняет Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка практических навыков при выполнении производственных работ</p>

7.3. Отчет по производственной практике

Форма отчета. Итогом практики является оценка, которая выставляется руководителем практики от учебного заведения на основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта, выполнения индивидуальных заданий, характеристики, качества выполнения и защиты отчёта по практике и листа оценки руководителя практики от предприятия.

Форма отчета в виде дневника по производственной практике. В дневнике имеется ежедневный отчет о проделанной работе, аттестационный лист, производственная характеристика.

7.4. Методические рекомендации

Производственная практика студентов проводится в рамках профессионального модуля ПМ04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Срок проведения 144 часа

Промежуточная аттестация дифференцированный зачет

Цели практики:

- формирование практических умений по: подготовке, уборке рабочего места;
- по подготовке к работе технологического оборудования, безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Дневник, аттестационные листы по учебной и производственной практике от предприятия с места прохождения практики (организации) практиканта - все документы, свидетельствующие о прохождении практики обучающимся, должны быть аккуратно оформлены и собраны в отдельную папку.

Дневник по практике, заверенный руководителем по практике от организации, должен быть представлен мастеру производственного обучения не более чем через одну неделю после окончания практики.

Оценка за практику выставляется с учетом своевременности и полноты представленного отчета.

Обучающийся, не предоставивший отчет по практике, или получивший отрицательную оценку за практику, не допускается к промежуточной аттестации.

8. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ЭКЗАМЕНА (квалификационного) с частичным применением стандартов WorldSkills

Экзамен (квалификационный) 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»

Экзамен включает: заказ продуктов, оформление toolbox- ящика, написание Timesheet (тайм листа) и

составление технологической карты, написания меню, выполнение практического задания на изготовление продукции.

Тип экзамена - публичный (комментируемая деятельность)

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

Для вынесения положительного заключения об освоении модуля, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в программе ПМ. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

8.1 Выполнение заданий в ходе экзамена

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

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

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, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в ред.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

8.2. Комплект экзаменационных материалов

В состав комплекта входит задание для экзаменуемого, пакет экзаменатора и оценочная ведомость.

8.3 Инструменты для экзамена по профессиональному модулю

<i>Наименование действия (умения), проверяемого в рамках компетенции</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>	<i>Место проведения оценки</i>	<i>Проверяемые результаты обучения (Шифр ПК)</i>
<p>Практический опыт: -подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>- выбора, оценка качества безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>- порционирования (комплектование), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</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). Корректное использование цветных разделочных досок (в соответствии с международными стандартами). Раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов.</p> <p>Соблюдение санитарно-гигиенических требований (персональная гигиена) в соответствии с ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, чистота на рабочем месте и в холодильнике).</p> <p>Адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды.</p> <p>Приготовление: Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов адекватный заданию, в соответствии с утвержденным перечнем обязательных продуктов. Рациональный расход продуктов в соответствии нормами отходов и потерь, оптимизация процесса обработки (экономия ресурсов: продуктов, времени и т.д., отсутствие брака)</p>	<p>Экспертная оценка выполнения практического задания по приготовлению, оформлению и подаче кулинарной продукции в соответствии с оцениваемым видом профессиональной деятельности</p>	<p>Учебный кулинарный цех</p>	<p>ПК 4.1-4.5</p>

<p>- ведение расчетов с потребителями.</p>				
	<p>Правильный выбор способов, техник приготовления, соответствующих продукту, технологии.</p> <p>Демонстрация навыков профессиональной работы с ножом.</p> <p>Правильное планирование и ведение процесса приготовления, оптимизация процесса приготовления.</p> <p><u>Презентация (визуальная оценка):</u></p> <p>Соблюдение времени подачи в соответствии с заданием.</p> <p>Соблюдение массы полуфабриката, изделия. Внешний вид готовой продукции (общее визуальное впечатление).</p>			

8.4. Условия для проведения экзамена по профессиональному модулю

Модуль D по ПМ04 – время выполнения 6 часов		
Часть А	Задание на выполнение практических действий в реальных условиях	12
Описание	<p><i>Типовое задание:</i> Приготовить Десерт.</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Пример:</i> Приготовить мусс (основной компонент десерта) выпеченный элемент из теста, декоративный элемент из изомальта или карамели соус холодный. <p>Масса блюда минимум 90 г – максимум 150</p> <p>Круглая белая тарелка диаметр 30-32 см</p> <p>Температура подачи тарелки от 1С до 14С</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Обучающийся:</u> <ul style="list-style-type: none"> - оценивает наличие сырья, для приготовления десерта, при необходимости выполняет взаимозаменяемость сырья - рассчитывает норму закладки продуктов на 10 порций, - организует рабочее место повара, подбирает инвентарь и оборудование, - готовит десерт; - рассчитывает стоимость 1 порции десерта; - презентует с соблюдением санитарии, времени приготовления 	
Приготовление	<p>Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов адекватный заданию, в соответствии с утвержденным перечнем обязательных продуктов.</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>Правильный выбор способов, техник приготовления, соответствующих продукту, технологии.</p> <p>Демонстрация навыков профессиональной работы с ножом.</p> <p>Правильное планирование и ведение процесса приготовления, оптимизация процесса приготовления</p>	

<p>Подача</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Выход одной порции максимум 150 г • Десерт подается на тарелке - круглая белая плоская тарелка диаметром 32см • Температура подачи от 1 °С до 14°С <p>Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>
	<p>При подаче запрещается использовать борта тарелки!</p>
<p>Презентация (визуальная оценка)</p>	<p>Соблюдение времени подачи в соответствии с заданием. Соблюдение массы полуфабриката, изделия.</p> <p style="text-align: center;">Внешний вид готовой продукции (общее визуальное впечатление).</p>
<p>Основные ингредиенты</p>	<ul style="list-style-type: none"> • используйте ингредиенты с общего стола • используйте ингредиенты из списка продуктов
<p>Специальное оборудование</p>	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом зачёта, за исключением аналогичного имеющегося на площадке</p>
<p>Организация работы</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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). • Корректное использование цветных разделочных досок (в соответствии с международными стандартами). • Раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов. • Соблюдение санитарно-гигиенических требований (персональная гигиена) в соответствии с ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, чистота на рабочем месте и в холодильнике). • Адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды.

Условия выполнения задания	<ol style="list-style-type: none"> 1. Место (время) выполнения задания Учебный кулинарный цех 2. Максимальное время выполнения задания: 6 часов. 3. Вы можете воспользоваться: технологическим оборудованием, посудой, инвентарем, инструментами, столовой посудой для отпуска, одноразовыми перчатками (перечень оборудования, инвентаря), калькулятор, тайм лист (обучающийся составляет сам). Возможно использование дополнительного оборудования, инструментов, при условии предварительного согласования (Тулбокс) 4. Санитарная форма у каждого обучающегося своя.
-----------------------------------	--


8.5. Условия для проведения экзамена по профессиональному модулю

-написание меню;


- заказ продуктов

-работа студента

Меню для выполнения квалификационного экзамена

<i>Worldskills квалифицированный экзамен</i>		 world skills Russia ЭКЗАМЕН
<i>Дата проведения экзамена :</i>		
<i>ФИО конкурсант</i>		
<i>ФИО волонтера</i>		
<i>ФИО эксперта компатриота</i>		
<i>Ваши идеи для модуля 01</i>		

Лист заказа продуктов

 world skills Russia ЭКЗАМЕН	<i>Worldskills квалифицированный экзамен</i>
<i>Дата проведения экзамена :</i>	<i>за две недели до чемпионата</i>

ФИО конкурсант	
ФИО волонтера	
ФИО эксперта компатриота	

ВВЕСТИ АДРЕС ЭЛЕКТРОННОЙ ПОЧТЫ:

ВВЕСТИ ТЕЛЕФОН ЭКСПЕРТА КОМПАТРИОТА:

<i>ингредиенты</i>	<i>единица.</i>	<i>макс.</i>	<i>остатки</i>
<i>Молочные продукты</i>			
<i>Овощи</i>			
<i>Фрукты Ягоды</i>			
<i>Замороженные продукты</i>			

<i>Масло/Уксус</i>			
<i>Специи и перец</i>			
<i>Углеводы</i>			
<i>Мука тонкого и грубого помола</i>			

Общий стол			
Соль мелкая	г		
Горчица Дижонская	г		
Морская соль	г		
Сахар тростниковый коричневый	г		
Сода пищевая	г		
Соус соевый	мл		
Соус Табаско	мл		
Щепа для копчения	г		
Соль крупная морская	г		
Ваниль стручковая	шт		
Чёрный ящик			
Нет необходимости заказывать			

8.6. ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ по стандартам WorldSkills Измеримые аспекты оценивания работы участника:

- ✓ Адаптация в процессе работы, расстановка приоритетов, понимание процесса выполнения работы, применение знаний на практике;
- ✓ Спецодежда соответствует требованиям;
- ✓ Корректное использование мусорных баков(пищевые\не пищевые отходы);
- ✓ Использование оборудования и инвентаря по назначению;
- ✓ Соответствие приемов приготовления заявленных в меню;
- ✓ Контроль отходов(брак);
- ✓ Расточительность;
- ✓ Заказ сырья соответствует планированию меню;
- ✓ Дозаказ сырья отсутствует во время выполнения модуля.

Судейская оценка работы участника:

- ✓ Планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями, расстановка приоритетов выделяя наиболее важные задачи;
- ✓ Персональная гигиена;
- ✓ Рабочее место;
- ✓ Выбор ингредиентов в соответствии с меню;

- ✓ Навыки и знания относительно определения ингредиентов блюд, их использования и кулинарной обработки;
- ✓ Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки;
- ✓ Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложнения блюда;
- ✓ Техника безопасности на рабочем месте.

Измеримые аспекты оценивания результата работы участника:

- ✓ Время подачи – корректное время подачи (± 5 минут от заранее определённого). При задержке от корректного время подачи блюдо считается не представленным и не оценивается);
- ✓ Температура блюда соответствует заданию;
- ✓ Компоненты блюда отражены меню;
- ✓ Масса (размер) блюда соответствует конкурсному заданию;
- ✓ Использование обязательных ингредиентов в соответствии с заданием;
- ✓ Правильность подачи (соответствие заданию);
- ✓ Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев).

Судейская оценка результата работы участника:

- ✓ Качество блюда;
- ✓ Внешний вид блюда;
- ✓ Стиль и креативность блюда;
- ✓ Текстура всех компонентов блюда;
- ✓ Вкус всех компонентов блюда;
- ✓ Общая гармоничность блюда.

8.7 ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Условия выполнения заданий

Количество вариантов (пакетов) заданий для экзаменуемых: 35

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен

(квалификационный): 6 часов

Требования охраны труда: инструктаж по технике безопасности, наличие санитарной одежды, личных инструментов.

Оборудование: производственные столы, электронные весы, мясорубка, инвентарь, инструмент.

Литература для экзаменуемых (справочная, методическая и др.) Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий, бланки технологических карт.

Дополнительная литература для экзаменатора (учебная, нормативная и т.п.)

Условия оценивания:

Максимальное количество баллов – 36.

Максимальный балл «2» ставится если задание выполнено верно,

квалификационный минимум - «1» балл выставляется, если задание выполнено по сути верно, но имеются несущественные недочеты,

«0» баллов, если обучающийся не выполнил задание.

Параметры оценивания:

30-32 балла – оценка
«удовлетворительно»

33-34 балла – оценка «хорошо»

35-36 балла – оценка «отлично».

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

8.8 Практическое задание к экзамену (квалификационному)

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 1

По «ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

- **Текст задания:** Приготовить мусс - ванильный

выпеченный элемент из теста: капкейки

декоративный элемент из изомальта или карамели

соус Сладкий соус молочный

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья.

Организируйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены.

Произведите расчет полуфабриката на 40 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.

Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 2

По «ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

- **Текст задания:** Приготовить мусс - творожный

выпеченный элемент из теста: песочное печенье

декоративный элемент из изомальта или карамели

соус апельсиновый

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья.

Организируйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены.

Произведите расчет полуфабриката на 40 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.

Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 3

По «ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

- **Текст задания:** Приготовить мусс - тыквенный

выпеченный элемент из теста: слойка

декоративный элемент из изомальта или карамели

соус сметанный сладкий

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья.

Организируйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены.

Произведите расчет полуфабриката на 40 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.

Максимальное время выполнения – 6 ч

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 4

По «ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

- **Текст задания:** Приготовить мусс - шоколадный

выпеченный элемент из теста: капкейки

декоративный элемент из изомальта или карамели

соус карамельный

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья.

Организируйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены.

Произведите расчет полуфабриката на 40 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.

Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 5

По «ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

- **Текст задания:** Приготовить яблочный самбук.

выпеченный элемент из теста: из слоеного теста

декоративный элемент из изомальта или карамели

соус ванильный

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья.

Организируйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены.

Произведите расчет полуфабриката на 40 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.

Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 6

По «ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

- **Текст задания:** Приготовить многослойное желе

выпеченный элемент из теста: кекс

декоративный элемент из изомальта или карамели

соус Сладкий соус молочный

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья.

Организируйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены.

Произведите расчет полуфабриката на 40 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.

Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 7

По «ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

- **Текст задания:** Приготовить крем ягодный

выпеченный элемент из теста: песочное печенье

декоративный элемент из изомальта или карамели

соус Сладкий соус молочный

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья.

Организируйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены.

Произведите расчет полуфабриката на 40 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.

Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 8

По «ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

- **Текст задания:** Приготовить желе лимонное

выпеченный элемент из теста: капкейты

декоративный элемент из изомальта или карамели

соус сметанный сладкий

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья.

Организируйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены.

Произведите расчет полуфабриката на 40 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.

Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 9

По «ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

- **Текст задания:** Приготовить мусс клюквенный
выпеченный элемент из теста: розочки из слоеного теста
декоративный элемент из изомальта или карамели
соус Сладкий соус молочный

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья.

Организируйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены.

Произведите расчет полуфабриката на 40 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.

Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 10

По «ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

- **Текст задания:** Приготовить самбук из кураги
выпеченный элемент из теста: кекс
декоративный элемент из изомальта или карамели
соус апельсиновый

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья.

Организируйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены.

Произведите расчет полуфабриката на 40 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.

Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 11

По «ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

- **Текст задания:** Приготовить мусс яблочный на манной крупе

выпеченный элемент из теста: капкейты

декоративный элемент из изомальта или карамели

соус Сладкий соус молочный

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья.

Организируйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены.

Произведите расчет полуфабриката на 40 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.

Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 12

По «ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

- **Текст задания:** Приготовить мусс – творог с желатином и фруктами

выпеченный элемент из теста: песочное печенье

декоративный элемент из изомальта или карамели

соус Сладкий соус молочный

Инструкция: Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья.

Организируйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены.

Произведите расчет полуфабриката на 40 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.

Максимальное время выполнения задания – 6 часов

9. Структура контрольно-оценочных материалов для экзамена (квалификационного)

Задания, ориентированные на проверку освоения вида деятельности (всего модуля) в целом – выполнение практических заданий по приготовлению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

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

При принятии решения об итоговой оценке по профессиональному модулю учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется. При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю оценки результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен». При наличии противоречивых оценок по одному и тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимается в пользу обучающегося.