Фонд оценочных средств по профессиональному модулю

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

образовательной программы СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Форма обучения - очная

Профиль естественнонаучный

Фонд оценочных средств по ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработан на основе рабочей программы профессионального модуля ПМ.04 в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 12.12.2016. №1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 43.02.15 (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 №44828).

Организация-разработчик: - ГБПОУ «Ветлужский лесоагротехнический техникум».

Разработчик: - Каськова Валентина Сергеевна — преподаватель профессиональных модулей.

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

- 1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
- 2. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ
- 3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ
- 4. ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
- 5. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
- 6. ОЦЕНКА ПО УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКЕ
- 7. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО)

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (далее ФОС) по профессиональному модулю ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности: "Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания" и соответствующие ему профессиональные компетенции.

Для подтверждения такой готовности обязательна констатация сформированности у обучающегося всех профессиональных компетенций, входящих в состав профессионального модуля. Общие компетенции формируются в процессе освоения ПМ.04 в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля возможно оценивание положительной динамики их формирования.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

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

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

3.1. Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций	
ПК 4.1.		
	для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в	
	соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	
	реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом	
	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	

	обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к
	реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей
	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к
	реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом
	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
	обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к
	реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей
	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих
	десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с
	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
	обслуживания

и общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
OK 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,
	применительно к различным контекстам
OK 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для
	выполнения задач профессиональной деятельности
OK.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное
	развитие
OK.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,
	руководством, клиентами
OK.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке
	с учетом особенностей социального и культурного контекста
OK.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное
	поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять
	стандарты антикоррупционного поведения.
	(в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)
OK.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,
	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
OK.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления
	здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание
	необходимого уровня физической подготовленности
OK.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
OK 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и
	иностранном языках.
	(в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)
OK 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать
	предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
	(в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)

3.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

	профессионального модуля должен.
Иметь	разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с
практический	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
опыт	обслуживания;
	разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости
	сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы
	обслуживания;
	организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к
	работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования,
	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	в соответствии с инструкциями и регламентами;
	подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки
	качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления
	различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи
	холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том
	числе авторских, брендовых, региональных;
	упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к
	безопасности;
	контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
	контроля хранения и расхода продуктов
уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать
	рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с
	изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий
	потребителей, видов и форм обслуживания;
	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное
	использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов,
	требований к безопасности;
	оценивать их качество и соответствие технологическим
	требованиям;
	организовывать и проводить подготовку рабочих мест,
	технологического оборудования, производственного инвентаря,
	инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с
	инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления,
	творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков
	сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного
	сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических
	веществ;
	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос,
	хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и
JHAID	производственной санитарии в организации питания;
	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации
	технологического оборудования, производственного инвентаря,
	телнологи теского оборудования, производственного инвентаря,

инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;

правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков

4. ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК.04.01.	Экзамен
МДК.04.02.	Экзамен
УП.04.	Дифференцированный зачет
ПП.04.	Дифференцированный зачет
ПМ.04.	Экзамен (квалификационный)

5. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

МДК.04.01. Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;

МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

5.1. Общие положения

Основной целью оценки по МДК 04.01 является оценка умений и знаний.

Оценка по МДК 04.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля:

Профессиональные	Показатели оценки	Формы и методы
компетенции	результата	контроля и оценки
ПК 4.1. Организовывать	умение подготавливать	
подготовку рабочих мест,	рабочие места, оборудование,	
оборудования, сырья,	сырье, материалы для	Текущий контроль в
материалов для	приготовления холодных и	форме:
приготовления холодных и	горячих сладких блюд,	- защиты
горячих сладких блюд,	десертов, напитков в	лабораторных и
десертов, напитков в	соответствии с инструкциями	практических занятий;
соответствии с	и регламентами	- зачетов по темам
инструкциями и		МДК.
регламентами		
ПК 4.2. Осуществлять	умение осуществлять	
приготовление, творческое	приготовление, творческое	
оформление и подготовку к	оформление и подготовку к	
реализации холодных	реализации холодных десертов	
десертов сложного	сложного ассортимента с	
ассортимента с учетом	учетом потребностей	
потребностей различных	различных категорий	
категорий потребителей,	потребителей, видов и форм	
видов и форм обслуживания	обслуживания	
ПК 4.3. Осуществлять	умение осуществлять	
приготовление, творческое	приготовление, творческое	
оформление и подготовку к	оформление и подготовку к	
реализации горячих	реализации горячих десертов	
десертов сложного	сложного ассортимента с	Текущий контроль в
ассортимента с учетом	учетом потребностей	форме:

потребностей различных категорий потребителей,	различных категорий	- защиты
категорий потребителей		,
	потребителей, видов и форм	лабораторных и
видов и форм обслуживания	обслуживания	практических занятий;
ПК 4.4. Осуществлять	умение осуществлять	- зачетов по темам
приготовление, творческое	приготовление, творческое	МДК
оформление и подготовку к	оформление и подготовку к	
реализации холодных	реализации холодных	
напитков сложного	напитков сложного	
ассортимента с учетом	ассортимента с учетом	
потребностей различных	потребностей различных	
категорий потребителей,	категорий потребителей, видов	
видов и форм обслуживания	и форм обслуживания	
ПК 4.5. Осуществлять	умение осуществлять	
приготовление, творческое	приготовление, творческое	
оформление и подготовку к	оформление и подготовку к	
реализации горячих	реализации горячих напитков	
напитков сложного	сложного ассортимента с	
ассортимента с учетом	учетом потребностей	
потребностей различных	различных категорий	
категорий потребителей,	потребителей, видов и форм	Текущий контроль в
видов и форм обслуживания	обслуживания	форме:
ПК 4.6. Осуществлять	умение осуществлять	- защиты
разработку, адаптацию	разработку, адаптацию	лабораторных и
рецептур холодных и	рецептур холодных и горячих	практических занятий;
горячих десертов, напитков,	десертов, напитков, в том	- зачетов по темам
в том числе авторских,	числе авторских, брендовых,	МДК
брендовых, региональных с	региональных с учетом	
учетом потребностей	потребностей различных	
различных категорий	категорий потребителей, видов	
потребителей, видов и форм	и форм обслуживания	Итоговый контроль:
обслуживания		экзамен

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты	Основные показатели оценки	Формы и методы
(освоенные общие	результата	контроля и
компетенции)	результата	оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 02. Осуществлять поиск,	умение применять способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам умение осуществлять поиск,	Тагрицай
анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК.03 Планировать и реализовывать собственное	анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности умение планировать и реализовывать собственное	Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных занятий;
профессиональное и личностное развитие ОК.04 Работать в коллективе и	профессиональное и личностное развитие Умение работать в коллективе и	выполнения заданий экзамена по МДК 04.01;заданий
команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК.05 Осуществлять устную и	команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами умение осуществлять устную и	экзамена по МДК 04.02
письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	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. (в редакции Приказа Минпросвещения России от	Умение проявлять гражданско- патриотическую позицию, умение демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	диф.зачеты по учебной и производственно й практикам
 17.12.2020 № 747) 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 	Умение содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях Умение использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и	Экзамен квалификационны й по профессионально му модулю ПМ.04

1 "		
уровня физической подготовленности.	поддержания необходимого уровня физической	
	подготовленности.	
ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.(в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)	умение использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности Умение использовать профессиональную документацию на государственном и иностранном языках	
ОК11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)	Умение эффективно использовать знаний по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

Оценка теоретического курса профессионального модуля предусматривает использование накопительной / рейтинговой системы оценивания

5.1.1 Типовые задания для оценки освоения МДК 04.01

Предметом оценки являются умения и знания. Контроль и оценка осуществляются с использованием следующих форм и методов: для проведения текущего и рубежного контроля — самостоятельная работа, опрос, для промежуточной аттестации — экзамен.

Оценка освоения МДК предусматривает использование экзамена по МДК.04.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Система контроля и оценки освоения программы МДК.04.01. Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Умения и знания оцениваются по бальной системе

5.1.2. Комплект материалов для оценки освоенных умений и усвоенных знаний по МДК.04.01. Технология и организация процессов

приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

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

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант № _1____

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться справочной литературой: Сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания, технологическими картами, шариковой ручкой, бумагой.

2. Экзамен состоит из 4 теоретических вопросов

Последовательность и условия выполнения частей задания

Все этапы экзамена обучающиеся выполняют в учебном кабинете

Максимальное время на экзамен – 6 часов

Раздаточные и дополнительные материалы

25 билетов с заданиями

Билет № 1

- 1. Ассортимент и классификация сладких блюд.
- 2. Технология приготовления компота из свежих яблок.
- 3. Технология приготовления чая. Пищевая ценность, влияние на организм человека.
- 4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления компота из свежих яблок.

Билет № 2

- 1. Ассортимент и характеристика горячих сладких блюд.
- 2. Технология приготовления компота из свежих ягод.
- 3. Технология приготовления желе яблочного.
- 4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления желе яблочного.

Билет № 3

- 1. Организация рабочего места по приготовлению горячих сладких блюд.
- 2. Технология приготовления желе из молока. Варианты оформления и подачи.
- 3. Технология приготовления компота из сухофруктов.
- 4. Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления киселя.

Билет № 4

1. Организация рабочего места по приготовлению холодных сладких блюд.

- 2. Технология приготовления фруктового десерта.
- 3. Технология приготовления мусса клюквенного.
- 4. Перечислите инвентарь и оборудование, необходимые для приготовления фруктового десерта.

Билет № 5

- 1. Организация рабочего места по приготовлению горячих напитков.
- 2. Технология приготовления мусса яблочного на манной крупе, условия и сроки хранение мусса.
- 3. Технология приготовления компота из быстрозамороженных плодов и ягод.
- 4. Перечислите оборудование, необходимые для приготовления мусса яблочного на манной крупе.

Билет № 6

- 1. Организация рабочего места по приготовлению холодных напитков.
- 2. Технология приготовления компота из консервированных яблок.
- 3. Технология приготовления самбука абрикосового.
- 4. Перечислите инвентарь, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления самбука абрикосового.

Билет № 7

- 1. Значение сладких блюд в питании человека.
- 2. .Технология приготовления крема ванильного.
- 3. Технология приготовления киселя из яблок.
- 4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления крема ванильного.

Билет № 8

- 1. Изменения, происходящие с углеводами при тепловой обработке.
- 2. Технология приготовления киселя молочного.
- 3. Технология приготовления яблок в тесте жареных.
- 4. Перечислите инвентарь и инструменты для приготовления яблок в тесте жареных.

Билет № 9

- 1. Характеристика и классификация напитков.
- 2. Технология приготовления гренок с плодами и ягодами.
- 3. Технология приготовления пудинга сухарного.
- 4. Перечислите оборудование для приготовления пудинга сухарного.

Билет № 10

- 1. Значение напитков в питании человека.
- 2. Технология приготовления каши гурьевской.
- 3. Технология приготовления пудинга рисового.
- 4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления каши гурьевской.

Билет № 11

- 1. Требования к организации рабочего места для приготовления горячих сладких блюд.
- 2. Технология приготовления шарлотки с яблоками

- 3. Технология приготовления чая.
- 4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления шарлотки с яблоками.

Билет № 12

- 1. Требования к организации рабочего места для приготовления холодных сладких блюд.
- 2. Технология приготовления какао.
- 3. Технология приготовления самбука яблочного.
- 4. Перечислите оборудование для приготовления какао.

Билет № 13

- 1. Требования к организации рабочего места для приготовления холодных напитков.
- 2. Технология приготовления многослойного желе.
- 3. Технология приготовления кофе черного.
- 4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления многослойного желе.

Билет № 14

- 1. Требования к качеству компотов.
- 2. Технология приготовления киселя из концентрата.
- 3. Технология приготовления желе из клюквы.
- 4. Перечислите оборудование, инвентарь и инструменты для приготовления желе из клюквы.

Билет № 15

- 1. Требования к качеству киселей.
- 2. Технология приготовления яблок печеных.
- 3. Технология приготовления напитка клюквенного.
- 4. Перечислите инструменты и инвентарь для приготовления яблок.

Билет № 16

- 1. Ассортимент и т характеристика киселей.
- 2. Технология приготовления крема ванильного из сметаны.
- 3. Правила проведения бракеража самбука яблочного.
- 4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления желе лимонного из концентрата и крема ванильного из сметаны

Билет № 17

- 1. Общая характеристика и классификация напитков.
- 2. Технология приготовления сбитня.
- 3. Технология приготовления кофе на молоке.
- 4. Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления сбитня.

Билет № 18

- 1. Общие правила приготовления чая.
- 2. Технология приготовления шоколада горячего.
- 3. .Технология приготовления киселя из яблок.

4. Перечислите оборудование, необходимые для приготовления шоколада горячего и киселя из яблок.

Билет № 19

- 1. Требования к качеству пудингов.
- 2. Технология приготовления желе из лимонов.
- 3. Технология приготовления кофе-гляссе.
- 4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления кофегляссе

Билет № 20

- 1. Правила подачи холодных напитков.
- 2. Технология приготовления компота из консервированных слив.
- 3. Технология приготовления салата из дыни.
- 4. Перечислите оборудование для приготовления компота из консервированных слив и салата из дыни.

Билет № 21

- 1. Требования к организации рабочего места для приготовления горячих напитков.
- 2. Технология приготовления клубники со взбитыми сливками.
- 3. Технология приготовления киселя из свежих ягод.
- 4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления киселя из свежих ягод.

Билет № 22

- 1. Характеристика киселей.
- 2. Технология приготовления малины с молоком.
- 3. Технология приготовления желе из апельсинов.
- 4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления желе из апельсинов.

Билет № 23

- 1. Подготовка и обработка свежих фруктов к подаче.
- 2. Технология приготовления компота из груш.
- 3. Технология приготовления самбука из йогурта и творожной массы.
- 4. Перечислите инвентарь и оборудование, необходимые для приготовления компота из груш и самбука из йогурта и творожной массы.

Билет № 24

- 1. Характеристика процессов, происходящих при тепловой обработке при приготовлении сладких блюд.
- 2. Технология приготовления желе из мандаринов.
- 3. Технология приготовления напитка из шиповника.
- 4. Перечислите инвентарь, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления напитка из шиповника.

Билет № 25

- 1. Подготовка желирующих продуктов, используемых для приготовления сладких блюд.
- 2. Технология приготовления хлебного кваса из экстракта.

- 3. Технология приготовления пудинга ванильного.
- 4. Перечислите инвентарь и инструменты для приготовления хлебного кваса из экстракта.

5.2. Общие положения

Основной целью оценки МДК.04.02. является оценка умений и знаний.

Оценка МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента освоения

Экзамен предназначен для контроля и оценки результатов освоения МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзамен включает:3 этапа

- 1 Теоретический вопрос
- 2 Тестовое задание
- 3 Задача

Оценка по МДК.04.02. осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля:

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в	Критерии оценки	Методы оценки
рамках модуля		
ПК 4.1	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест,	Текущий
Организовывать подготовку	оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и	контроль:
рабочих мест, оборудования,	регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны	экспертное
сырья, материалов для	труда и техники безопасности:	наблюдение и
приготовления холодных и	– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования,	оценка в процессе
горячих сладких блюд,	производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду	выполнения:
десертов, напитков в	выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих	- заданий для
соответствии с инструкциями и	десертов, напитков сложного ассортимента);	практических/
регламентами	– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды,	лабораторных
	инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;	занятий;
	 точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, 	- заданий по
	полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;	учебной и
	 соответствие распределения заданий между подчиненными их 	производственной

ПК 4.2. Осуществлять
приготовление, творческое
оформление и подготовку к
реализации холодных десертов
сложного ассортимента с
учетом потребностей
различных категорий
потребителей, видов и форм
обслуживания
ПІС 4.2. О

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

квалификации;

- соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);
- соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;
- правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;
- точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;
- соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты

Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента:

- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;
- соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам;
- оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);
- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;
- соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;
- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к

практикам;

- заданий для самостоятельной работы

Промежуточная аттестация: экзамен по МДК04.02;

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;

- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:
 - корректное использование цветных разделочных досок;
 - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;
 - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);
 - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
- соответствие времени выполнения работ нормативам;
 - соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;
 - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов;
 - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;
 - соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:
 - соответствие температуры подачи виду блюда;
 - аккуратность порционированияхолодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)
 - соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды;
 - гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции

	 (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос 	
пк 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	 актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента; правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента 	

	при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	 точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	 оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	практикам; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экзамен по
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	 профессиональной деятельности; актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельность 	МДК04.02;

OK. 05	 грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по
Осуществлять устную и	 грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;
письменную коммуникацию на	 толерантность поведения в рабочем коллективе
государственном языке с	
учетом особенностей	
социального и культурного	
контекста	V 1
ОК 06.	 понимание значимости своей профессии
Проявлять гражданско-	– соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной
патриотическую позицию,	и производственной практик
демонстрировать осознанное	
поведение на основе	
традиционных	
общечеловеческих ценностей,	
применять	
стандарты антикоррупционного	
поведения.	
(в редакции Приказа	
Минпросвещения России от	
17.12.2020 № 747)	
ОК 07.	 точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении
Содействовать сохранению	профессиональной деятельности;
окружающей среды,	 эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ресурсосбережению,	
эффективно действовать в	
чрезвычайных ситуациях	
ОК.08. Использовать средства	 эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при
физической культуры для	прохождении учебной и производственной практик;
сохранения и укрепления	
здоровья в процессе	
профессиональной	
деятельности и поддержания	
· · · · I	

необходимого уровня	
физической подготовленности.	
ОК. 09	 адекватность, применения средств информатизации и информационных
Использовать информационные	технологий для реализации профессиональной деятельности
технологии в	
профессиональной	
деятельности	
ОК 10.	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на
Пользоваться	известные профессиональные темы);
профессиональной	– адекватность применения нормативной документации в профессиональной
документацией на	деятельности;
государственном и	– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и
иностранном языках.	планируемые);
	- правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие
(в редакции Приказа	профессиональные темы
Минпросвещения России от	– эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой
17.12.2020 № 747)	технической документации, в том числе на английском языке.
ОК 11. Использовать знания по	– эффективность использования знаний по финансовой грамотности,
финансовой грамотности,	планирования предпринимательской деятельности в профессиональной сфере
планировать	
предпринимательскую	
деятельность в	
профессиональной сфере.(в	
редакции Приказа	
Минпросвещения России от	
17.12.2020 № 747)	

5.2.1 Типовые задания для оценки освоения МДК 04.02

Предметом оценки являются умения и знания. Контроль и оценка осуществляются с использованием следующих форм и методов: для проведения текущего и рубежного контроля — самостоятельная работа, опрос, для промежуточной аттестации — экзамен.

Оценка освоения МДК предусматривает экзамен по МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Система контроля и оценки освоения программы МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Умения и знания оцениваются по бальной системе

5.2.2. Комплект экзаменационных материалов для оценки освоенных умений и усвоенных знаний по МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

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

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант № _1____

Инструкция

- 1. Внимательно прочитайте задание
- 2. Экзамен состоит из 3 этапов

Выполнить 1 этап – теоретическое задание

2 этап – тестовое задание

3 этап -задача

Последовательность и условия выполнения частей задания

Все этапы экзамена обучающиеся выполняют в учебном кабинете

Максимальное время на экзамен – 6 часов

Раздаточные и дополнительные материалы

25 билетов с заданиями

5.2.3 Комплект экзаменационных материалов ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 1.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Задание 1

Классификация холодных десертов.

Задание 2

Ответить на тестовое задание

Задание 3

Произвести расчет ингредиентов, необходимых для приготовления 35 порций кофе черного со сливками

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 2.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться справочной литературой: Сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания, технологическими картами, шариковой ручкой, бумагой.

Задание 1

Требования к качеству желированных десертов. Способы подачи.

Залание 2

Ответить на тестовое задание

Залание 3

Задача. Сколько порций мусса яблочного на манной крупе можно приготовить, если в наличии 1,5кг манной крупы? Выход 150

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 3.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться справочной литературой: Сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания, технологическими картами, шариковой ручкой, бумагой.

Задание 1

Холодные соусы для десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки.

Залание 2

Ответить на тестовое задание

Задание 3

Ситуационная задача. Желе из лимонов горькое, слишком плотное. Причины. Способы устранения дефектов.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 4.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Правила сервировки стола и подачи десертов, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента

Залание 2

Ответить на тестовое задание

Задание 3

Задача. Какое количество молока необходимо взять для приготовления 150 порций желе из молока? Выход 100г. Молоко пастеризованное 3,2% -ной жирности заменить на сухое молоко.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 5.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться справочной литературой: Сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания, технологическими картами, шариковой ручкой, бумагой.

Задание 1

Технология приготовления рулета филло с фруктами. Правила подачи.

Залание 2

Ответить на тестовое задание

Залание 3

Задача. Какое количество сливочного масла необходимо взять для приготовления 80 порций суфле орехового? Выход 170г.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 6.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться справочной литературой: Сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания, технологическими картами, шариковой ручкой, бумагой.

Задание 1

Классификация напитков. Ассортимент холодных напитков сложного ассортимента.

Залание 2

Ответить на тестовое задание

Задание 3

Задача. Рассчитайте количество порций блюда « Яблоки в слойке», если для его приготовления было взято 15 кг яблок массой брутто. Выход 130г

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 7.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Классификация и ассортимент горячих напитков.

Задание 2

Ответить на тестовое задание

Задание 3

Произвести расчет ингредиентов, необходимых для приготовления 30 порций шарлотки с яблоками (выход 1 порции 170 г)

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 8.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться справочной литературой: Сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания, технологическими картами, шариковой ручкой, бумагой.

Задание 1

Технология приготовления пуншей, правила подачи, техника оформления.

Задание 2

Ответить на тестовое задание

Залание 3

Ситуационная задача. В муссе яблочном на манной крупе наблюдаются комки, консистенция жидкая. Причины. Способы устранения дефектов.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 9.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться справочной литературой: Сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания, технологическими картами, шариковой ручкой, бумагой.

Задание 1

Горячие соусы. Классификация, ассортимент. Техника декорирования, творческое оформление тарелки.

Залание 2

Ответить на тестовое задание

Задание 3

Ситуационная задача. Суфле ванильное не пышное, слишком сладкое. Причины. Способы устранения дефектов.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 10.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Организация работы бариста.

Задание 2

Ответить на тестовое задание

Задание 3

Задача. Рассчитайте количество молока массой бругто, необходимого для приготовления 40 порций крема ванильного. Выход 125г

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 11.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться справочной литературой: Сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания, технологическими картами, шариковой ручкой, бумагой.

Задание 1

Технология приготовления горячих десертов сложного ассортимента. Десерты «с обжигом»

Задание 2

Ответить на тестовое задание

Залание 3

Произвести расчет пищевой и энергетической ценности суфле ванильного.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 12.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться справочной литературой: Сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания, технологическими картами, шариковой ручкой, бумагой.

Задание 1

Органолептические способы определения степени готовности и качества горячих сладких блюд.

Залание 2

Ответить на тестовое задание

Задание 3

Произвести расчет ингредиентов, необходимых для приготовления 15 порций крема ягодного (выходом 1 порции 100 г) с соусом земляничным.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 13.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться справочной литературой: Сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания, технологическими картами, шариковой ручкой, бумагой.

Задание 1

Правила выбора основных продуктов и ингредиентов для приготовления кофе и горячих кофейных напитков

Задание 2

Ответить на тестовое задание

Задание 3

Задача. Сколько порций суфле шоколадного можно приготовить, если в наличии 40 яиц и 80 г какао-порошка

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 14.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться справочной литературой: Сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания, технологическими картами, шариковой ручкой, бумагой.

Задание 1

Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных и горячих напитков

Задание 2

Ответить на тестовое задание

Залание 3

Задача. Сколько порций мусса лимонного (выходом 100 г) можно приготовить, если в наличии 2 кг лимонов.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 15.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться справочной литературой: Сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания, технологическими картами, шариковой ручкой, бумагой.

Задание 1

Ассортимент суфле. Технология приготовления суфле.

Залание 2

Ответить на тестовое задание

Задание 3

Произвести расчет пищевой и энергетической ценности крема орехового

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 16.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Задание 1

Дать характеристику следующим современным методам приготовления горячих десертов: запекание в формах на водяной бане, глазирование, фламбирование.

Залание 2

Ответить на тестовое задание

Залание 3

Сколько порций чая с лимоном можно приготовить, если в наличии 50 г чая высшего сорта.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 17.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться справочной литературой: Сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания, технологическими картами, шариковой ручкой, бумагой.

Задание 1

Условия и сроки хранения молочных продуктов, необходимого для приготовления десертов, с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов.

Залание 2

Ответить на тестовое задание

Задание 3

Произвести расчет ингредиентов, необходимых для приготовления 20 порций самбука сливового (выходом 1 порции 150 г)

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 18.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться справочной литературой: Сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания, технологическими картами, шариковой ручкой, бумагой.

Залание 1

Национальные десерты. Ассортимент. Правила подачи и оформления.

Задание 2

Ответить на тестовое задание

Задание 3

Ситуационная задача. Распределение шоколада на шоколадно-фруктовом фондю не равномерное. Причины. Способы устранения дефектов.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 19.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Техника безопасности при эксплуатации технологического оборудования, используемого для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Залание 2

Ответить на тестовое задание

Задание 3

Ситуационная задача. Груши фаршированные творогом распались, творог вытек. Причины. Способы устранения дефектов.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 20.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться справочной литературой: Сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания, технологическими картами, шариковой ручкой, бумагой.

Задание 1

Правила подачи напитков. Виды, назначение посуды, правила подбора.

Залание 2

Ответить на тестовое задание

Залание 3

Ситуационная задача. Консистенция пудинга сухарного плотная, влажная. Причины. Способы устранения дефектов.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 21.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться справочной литературой: Сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания, технологическими картами, шариковой ручкой, бумагой.

Задание 1

Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Задание 2

Ответить тестовое задание

Задание 3

Ситуационная задача. Компот из свежих яблок мутный, кислый. Причины. Способы устранения дефектов.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 22.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.

Задание 2

Ответить на тестовое задание

Задание 3

Ситуационная задача. В киселе из клюквы комочки. Причины. Способы устранения дефектов.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 23.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться справочной литературой: Сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания, технологическими картами, шариковой ручкой, бумагой.

Задание 1

Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности фруктов и ягод, необходимых для приготовления горячих напитков.

Задание 2

Ответить на тестовое задание

Задание 3

Произвести расчет пищевой и энергетической ценности желе из молока

Тест (Вариант 1)

- 1. Страна происхождения десерта «Тирамсу»:
 - А) Испания
 - Б) Италия
 - В) Франция
- 2. Температура подачи холодных сладких блюд:
 - A) 6-8 °C
 - Б) 10-14 °C
 - B) 20-22 °C
- 3. Бланманже это-:

А) Желе из сливок, молока

- Б) Кисель из фруктов
- В) Арахисовая халва
- Г) Молочное мороженое
- 4. Норма подачи самбуков:

А) 100-150 г

Б) 200 г

В) 75 г
5. Как классифицируют кисели?
А) Жидкие, густые
Б) Жидкие (полужидкие), средней густоты, густые
В) Жидкие, средней густоты.
6. Какое вещество не относится к желирующим?
А) Пектин
Б) Крахмал
В) Желатин
Г) Мука
7. В чем принято подавать суфле?
А) Креманка
Б) Порционная сковородка
В) Десертная тарелка
8. Прибор для проверки яиц на качество:
А) овоскоп
Б) микроскоп
В) Ареометр
9. В состав какого десерта входят данные продукты: молоко, манная крупа, сухофрукты,
ванилин
A) Mycc
Б) Самбук
В) Каша гурьевская
Г) Пудинг ванильный
10. Посуда для приготовления фондю:
А) Какелон
Б) Вок
В) Кастрюля
Тест (Вариант 2)
1. Температура подачи мороженого:
A) 4-6 °C
Б) 10-14 °C
B) 10-12 °C
2. Норма закладки крахмала в кисели средней густоты на 1 л жидкости составляет:
А) 30 г

Б) 80 г В) 45 г 3. Фламбирование – это А) Приготовление пищи в условиях естественного огня Б) Кратковременная обработка продукта паром (кипятком) В) Способ составления фруктовой композиции 4. Основой суфле являются: А) Яичные желтки Б) Яичные белки В) Желатин 5. Какие из данных десертов относятся к холодным? А) Суфле ванильное, самбук абрикосовый, желе лимонное Б) Парфе, сорбе, крем В) Крем, террин, бананы-фондю 6. Десерт, состоящий из фруктовой массы и сахара, обычно с добавлением яичных белков это: А) Сорбе Б) Мусс В) Самбук 7. Какое количество чая сухого листового идет на 1 порцию горячего напитка? **A)** 1 Γ Б) 2 г В) 3 г 8. Посуда, предназначенная для подачи парфе? А) Креманка Б) Десертная тарелка В) Порционная сковорода 9. Напиток, состоящий из фруктового сока, фруктов и шампанского это: А) Гляссе Б) Смузи В) Глинтвейн Г) Крюшон 10. Сливки какой жирности используют для приготовления кремов? А) не менее 10 °C

Б) не менее 35 °C

В) не менее 20 °C

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА				
Инструкция				
1. Внимательно изучите информационный блок пакета экзаменатора				
2. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменующихся				
Количество вариантов заданий (пакетов заданий) для экзаменующихся: 23				
Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен				
(квалификационный):				
Задание № 14 мин./час.				
Задание № 26_ мин./час.				
Задание № 35мин./час.				
Всего на экзамен6 час.				
Условия выполнения заданий				
Задание № 1 теоретическое Ответы на вопросы билета				
Задание №2 теоретическое Выполнениетестового задания				
Задание № 3 практическое Решение задачи				
КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ				
1.Выполнение задания				

Действия	Выполнил (пятибалльная оценка)
Теоретический вопрос	
Ответ на тестовое задание(в соответствии с универсальной шкалой)	
Решение задачи	
Итоговая оценка	

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам теста производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
(правильных ответов)	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 90	4	хорошо
50 ÷ 70	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

6. ОЦЕНКА ПО УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ

СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКЕ

6.1. Общие положения

Целью оценки по учебной и производственной практике является оценка: 1) практического опыта и умений; 2) профессиональных и общих компетенций. Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики учебной и профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика, либо образовательного учреждения (для учебной практики).

6.2 Контрольно-оценочные материалы для дифференцированного зачета по УП.04

Задание 1

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

- 1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче желе из молока
- 2. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче компот из сухофруктов

Залание 2

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

- 1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче желе яблочное
- 2. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче компот из свежих яблок
- 1. сладкого блюда (десерта) и напитка

Задание 3

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

- 1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче мусс клюквенный
- 2. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче фруктовый десерт

Задание 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

- 1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче мусс яблочный на манной крупе
- 2. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче компот из быстрозамороженных плодов и ягод

Задание 5

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

- 1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче самбук абрикосовый
- 2. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче компот из консервированных яблок

Задание 6

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

- 1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче яблок в тесте жареных
- 2. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче кисель молочный Залание 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

- 1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче пудинг сухарный
- 2. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче гренки с плодами и ягодами Залание 8

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

- 1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче шарлотка с яблоками
- 2. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче кофе черного

Задание 9

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

- 1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче самбук яблочный
- 2. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче какао

Задание 10

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

- 1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче многослойное желе
- 2. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче кисель из концентрата

Задание 11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

- 1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче яблок печеных
- 2. **Задание:** Разработать, приготовить, оформить к подаче напиток клюквенный **Задание 12**

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

- 1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче сбитня
- 2. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче кофе на молоке

Залание 13

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

- 1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче «Сорбет лимонный»
- 2. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче кисель из яблок

Задание 14

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

- 1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче желе из лимонов
- 2. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче кофе-гляссе

Задание 15

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

- 1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче самбук из йогурта и творожной массы
- 2. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче компот из груш

Задание 16

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

- 1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче пудинг рисовый
- 2. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче крюшон ананасный

Задание 17

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

- 1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче панакота с вишневым соусом
- 2. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче шоколада горячего

Задание 18

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

- 1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче суфле ягодное
- 2. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче коктель молочно плодовый

Задание 19

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

- 1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче крем брюле
- 2. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче молочный прохладительный напиток с соком ягодным

Задание 20

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

- 1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче бананы карамелизованные
- 2. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче напиток клюквенный

Задание 21

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

- 1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче карамель апельсиновая пряная
- 2. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче напиток апельсиновый

Залание 22

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

- 1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче шоколадный пудинг из манной крупы
- 2. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче коктель молочно шоколадный с мороженным

Условия выполнения задания:

- 1. Максимальное время выполнения практического задания 120 мин.
- 2. Разработать холодное сладкое блюдо (десерт) и напиток
- 3. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
- 4. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
- 5. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
- 6. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
- 7. Приготовить и оформить к подаче шоколадный пудинг из манной крупы, коктель молочно шоколадный с мороженным
- 8. Оценить качество приготовленного холодного сладкого блюда (десерта) по органолептическим показателям
- 9. Презентация холодного сладкого блюда (десерта) и напитка

Задание 23

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

- 1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче «Творожный чизкейк»
- 2. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче коктель десертный апельсиновый с мускатным орехом

Задание 24

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

- 1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче суфле маковое
- 2. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче коктель десертный цитрусовый

Задание 25

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

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

- 1. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче мусс «Ванильный»
- 2. Задание: Разработать, приготовить, оформить к подаче напиток из плодов шиповника

Условия выполнения заланий:

- 1. Максимальное время выполнения практического задания 120 мин.
- 2. Разработать холодное сладкое блюдо (десерт) и напиток
- 3. Рассчитать сырье и оформить технологическую карту
- 4. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом
- 5. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь
- 6. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены
- 7. Приготовить и оформить к подаче десерт и напиток
- 8. Оценить качество приготовленного холодного сладкого блюда (десерта) по органолептическим показателям
- 9. Презентация холодного сладкого блюда (десерта) и напитка

6.3 Контрольно-оценочные материалы для дифференцированного зачета по ПП.04

Вопросы для дифференцированного зачета по ПП.04

Вариант 1

- 1. Технология приготовления мусса лимонного. Оформить технологическую карточку на блюдо.
- 2. Защита отчета по ПП.04

Вариант 2

- 1. Технология приготовления суфле ванильного, оформить технологическую карточку на блюдо.
- 2. Защита отчета по ПП.04

Вариант 3

- 1. Технология приготовления тирамису, оформить технологическую карточку на блюдо.
- 2. Защита отчета по ПП.04

Вариант 4

- 1. Технология приготовления многослойного желе, оформить технологическую карточку на блюдо.
- 2. Защита отчета по ПП.04

Вариант 5

- 1. Технология приготовления кофейного террина, оформить технологическую карточку на блюдо.
- 2. Защита отчета по ПП.04

Вариант 6

- 1. Технология приготовления кофе-гляссе, оформить технологическую карточку на блюдо.
- 2. Защита отчета по ПП.04

Вариант 7

- 1. Технология приготовления чизкейка творожный с бананами порции, оформить технологическую карточку на блюдо.
- 2. Защита отчета по ПП.04

Вариант 8

- 1. Технология приготовления каши гурьевской на 2 порции, оформить технологическую карточку на блюдо, организовать подачу.
- 2. Защита отчета по ПП.04

Вариант 9

- 1. Технология приготовления смузи, оформить технологическую карточку на блюдо.
- 2. Защита отчета по ПП.04

Вариант 10

- 1. Технология приготовления бланманже из молока, оформить технологическую карточку на блюдо.
- 2. Защита отчета по ПП.04

Вариант 11

- 1. Технология приготовления желе из черной смородины, оформить технологическую карточку на блюдо.
- 2. Защита отчета по ПП.04

Вариант 12

- 1. Технология приготовления напитка цитрусового, оформить технологическую карточку на блюдо.
- 2. Зашита отчета по ПП.04

Вариант 13

- 1. Технология приготовления кекса, оформить технологическую карточку на блюдо.
- 2. Защита отчета по ПП.04

Вариант 14

- 1. Технология приготовления шоколадно-фруктовое фондю, оформить технологическую карточку на блюдо.
- 2. Защита отчета по ПП.04

Вариант 15

- 1. Технология приготовления крема шоколадного, оформить технологическую карточку на блюдо.
- 2. Защита отчета по ПП.04

Вариант 16

- 1. Технология приготовления коктейля молочного, оформить технологическую карточку на блюдо.
- 2. Зашита отчета по ПП.04

Вариант 17

- 1. Технология приготовления компота из свежих плодов и ягод , оформить технологическую карточку на блюдо.
- 2. Защита отчета по ПП.04

Вариант 18

- 1. Технология приготовления парфе с клубникой, оформить технологическую карточку на блюдо.
- 2. Защита отчета по ПП.04

Вариант 19

- 1. Технология приготовления яблок в слойке, оформить технологическую карточку на блюдо.
- 2. Защита отчета по ПП.04

Вариант 20

- 1. Технология приготовления напитка яблочного, оформить технологическую карточку на блюдо.
- 2. Зашита отчета по ПП.04

Вариант 21

- 1. Технология приготовления самбука абрикосового, оформить технологическую карточку на блюдо.
- 2. Защита отчета по ПП.04

Вариант 22

- 1. Технология приготовления крема орехового, оформить технологическую карточку на блюдо.
- 2. Зашита отчета по ПП.4

Вопросы для защиты отчета по производственной практике ПП.04

- 1. Краткая организационно-экономическая характеристика предприятия: тип, класс, контингент питающихся, режим работы.
- Используемая на предприятии нормативная И технологическая ОСТы, документация (ГОСТы, TУ, СанПиН, Сборники рецептур, технологические карты, технико-технологические картыи др.)Виды оборудования, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями,

регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).

- 3. Средства информации для посетителей: меню предприятия. Составление технологической документации: наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
- 4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
- 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.
- 7.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.

7. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО)

7.1. Общие положения

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.04Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияпо специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзамен включает:2 этапа

- 1 теоретический
- 2 практический

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

Код	Наименование общих 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		
OK.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие		
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами		
OK.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста		
OK.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.(в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)		
OK.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		
OK.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности		
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.		
OK 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)		
OK 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)		

Для вынесения положительного заключения об освоении ВПД, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в программе ПМ.04Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности освоен /не освоен», оценка.

7.2. Выполнение заданий в ходе экзамена

Задание № 1

7.2.1. Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций в ходе экзамена:

Общие компетенции

Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций	
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

7.2.2. Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций в ходе экзамена:

Задание №2

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций			
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,			
	применительно к различным контекстам			
OK 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			
OK.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.			
	(в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)			
OK.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях			
OK.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности			
OK.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.			
OK 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)			
OK 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)			

Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций		
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами		
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		

7.2.3. Комплект экзаменационных материалов

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

CIVILVILVG	ππαρισ	A NATE TISATA	JULEFOOR
ЗАДАНИЕ	для экз	SAMEHYR	ЭЩЕІ ОСЯ

Вариант № _1____

Инструкция

- 1. Внимательно прочитайте задание
- 2. Экзамен состоит из 2 этапов

Выполнить 1 этап – теоретическое задание

2 этап практическое задание

Последовательность и условия выполнения частей задания

1 этап теоретический. Обучающиеся выполняют в учебном кабинете

2 этап практический. Обучающиеся выполняют в лаборатории: учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков).

Максимальное время выполнения задания – 40 минут

Раздаточные и дополнительные материалы

25 билетов с заданиями.

Для 2 этапа обучающиеся в лаборатории используют оборудование, инвентарь, инструменты, сырье в соответствии с инструкцией.

7.2.4. Комплект экзаменационных материалов ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 1.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, блендер, миксер

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой « OC», «ФС».

Задание 1

- Классификация холодных десертов.
- Составить технологическую схему приготовления бланманже из молока.
- Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов

Задание 2

Организовать процесс приготовления и приготовить «Шарлотку с яблоками», две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 2.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, блендер, миксер

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой « OC» «ФС».

Задание 1

- современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента
- составить технологическую схему приготовления тирамису
- в чем состоят технологические особенности приготовления пудингов

Задание 2

Организовать процесс приготовления крема ванильного из сметаны, две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 3.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, блендер, миксер

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой « OC», «ФС».

Задание 1

- Классификация и ассортимент горячих напитков
- Технология приготовления чизкейка
- -. Правила оформления и отпуска желированных десертов

Задание 2

Организовать процесс приготовления мусса, две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 4.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, блендер, миксер

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой « OC», «ФС».

Задание 1

- Современные методы приготовления горячих десертов
- Технология приготовления рулета фило с фруктами
- Правила подачи и порционирования коктейлей

Задание 2

Организовать процесс приготовления кекса, две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 5.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, блендер, миксер

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой « OC», « Φ C».

Задание 1

- Комбинирование способов приготовления горячих десертов сложного ассортимента.
- Составить технологическую схему приготовления ледяного салата из фруктов.
- Требования к качеству пуншей

Задание 2

Организовать процесс приготовлениясмузи, две порции, оформить технологическую карту на данный напиток.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 6.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, блендер, миксер

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой « OC», «ФС».

Задание 1

- Ассортимент соусов для десертов
- Технология приготовления гранита
- Организация обслуживания «шведского стола»

Задание 2

Организовать процесс приготовления снежков из шоколада, две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 7.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, блендер, миксер

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой « OC» «ФС».

Задание 1

- Классификация горячих десертов.
- Технология приготовления воздушного пирога.
- Сложные формы нарезки фруктов-карвинг.

Задание 2

Организовать процесс приготовления кофе-гляссе, две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 8.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, блендер, миксер

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой « OC», «ФС».

Задание 1

- Пищевая ценность холодных десертов.
- Составить технологическую схему приготовления панакоты.
- Характеристика оборудования, используемого для приготовления мороженого.

Задание 2

Организовать процесс приготовления самбука, две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 9.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, блендер, миксер

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой « OC», « Φ C».

Задание 1

- Правила обслуживания стола при подаче десерта
- Технология приготовленияфондана
- Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных напитков.

Задание 2

Организовать процесс приготовления молочного коктейля, две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 10.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, блендер, миксер

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой « OC», « Φ C».

Задание 1

- -Фламбирование десертов
- Технология приготовления соуса сабайон.
- Техника декорирования тарелки соусами.

Задание 2

Организовать процесс приготовления суфле ванильного, две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 11.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, блендер, миксер

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой « OC», «ФС».

Задание 1

- Требования к качеству сырья, используемого для приготовления суфле из яблок
- Составить технологическую схему приготовления торта из замороженного мусса
- -Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности ягод при тепловой и механической обработке.

Задание 2

Организовать процесс приготовления шоколодно-фруктового фондю, две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 12.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, блендер, миксер

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой « OC», «ФС».

Задание 1

- Правила разработки рецептур напитков с учетом сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов.
- Составить технологическую схему приготовления гренок с плодами и ягодами.
- Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос.

Задание 2

Организовать процесс приготовления пудинга, две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 13.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, блендер, миксер

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой « OC», «ФС».

Задание 1

- Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача
- Технология приготовления глинтвейна
- Требования к качеству желе из клюквы.

Задание 2

Организовать процесс приготовления парфе, две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 14.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, блендер, миксер

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой « OC», « ΦC ».

Задание 1

- Ассортимент кремов
- Технология приготовления желе из лимонов
- Условия и сроки хранения готовых холодных десертов.

Задание 2

Организовать процесс приготовления маффинов, две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 15.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, блендер, миксер

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой « OC», « Φ C».

Задание 1

- Технологический процесс приготовления сложных плодово-ягодных прохладительных напитков
- Составить технологическую схему приготовления киселя из малины
- Виды и назначение производственного инвентаря для приготовления десертов и напитков сложного ассортимента.

Задание 2

Организовать процесс приготовления блинчиков с джемом, две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 16.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, блендер, миксер

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой « OC», «ФС».

Задание 1

- Ассортимент горячих десертов
- Последовательность технологических операций при приготовлении соуса шоколадного
- Что такое витамикс?

Задание 2

Организовать процесс приготовления щербета, две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 17.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, блендер, миксер

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой « OC», «ФС».

Задание 1

- Приведите ассортимент и последовательность технологических операций при приготовлении компотов из свежих плодов и ягод.
- Технология приготовления пудинга сухарного
- Техника безопасности при приготовлении горячих десертов

Задание 2

Организовать процесс приготовления чизкейка творожного, две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 18.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, блендер, миксер

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой « OC», «ФС».

Задание 1

- Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
- Технология приготовления напитка «Петровского»
- Ассортимент кофе и кофейных напитков.

Задание 2

Организовать процесс приготовления пая, две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ Вариант 19. Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, блендер, миксер

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой « OC», « Φ C».

Задание 1

- Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента
- Технологическая последовательность операций при приготовлении «Шарлоки с яблоками»
- Правила подачи чая и кофе.

Задание 2

Организовать процесс приготовления морса клюквенного, две порции, оформить технологическую карту на данный напиток

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ Вариант 20. Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, блендер, миксер

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой « OC», « ΦC ».

Задание 1

- Классификация и ассортимент горячих напитков сложного ассортимента
- Технология приготовления мохито
- Посуда, оборудование, инвентарь, используемые для приготовления и отпуска кремов.

Задание 2

Организовать процесс приготовления брауни, две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 21.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, блендер, миксер

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой « OC», « Φ C».

Задание 1

- Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов.
- Составить технологическую схему приготовления самбука
- Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос

Задание 2

Организовать процесс приготовления мороженого-ассорти с плодами консервированными, две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ Вариант 22. Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, мясорубка

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой « OC», «МС», «РС», лотки.

Задание 1

- Пищевая ценность горячих десертов
- Технология приготовления яблок печеных
- Требования к качеству основного и дополнительного сырья для приготовления пирожных

Задание 2

Организовать процесс приготовления кекса с глазурью, две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 23.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, блендер, миксер

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой « OC», « Φ C».

Задание 1

- Технологический цикл приготовления горячих десертов сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.
- Технология приготовления многослойного желе.
- Холодные соусы для десертов. Варианты подачи, техника декорирования.

Задание 2

Организовать процесс приготовления яблок в тесте жареных, две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 24.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, блендер, миксер

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой « OC», « ΦC ».

Задание 1

- Требования к качеству пудингов
- Технология приготовления фраппе
- Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента

Задание 2

Организовать процесс приготовления яблок в тесте жареных, две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 25.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: инструментом, справочной литературой, набором сырья.

Оборудование: весы электронные, столы разделочные, холодильная камера, блендер, миксер

Инвентарь: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой « OC», « Φ C».

Задание 1

- Порционирование горячих десертов.
- Технология приготовления террина
- Ассортимент прохладительных напитков.

Задание 2

Организовать процесс приготовления крема орехового, две порции, оформить технологическую карту на данное блюдо.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Инструкция

- 1. Внимательно изучите информационный блок пакета экзаменатора
- 2. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменующихся

Количество вариантов заданий для экзаменующихся: 25

Максимальное время на экзамен (квалификационный): 6 час.

Условия выполнения заданий

Задание № 1 теоретическое Ответы на вопросы билета

Задание № 2 практическое Обучающиеся выполняют в лабораториях: учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков); учебный кондитерский цех, применяя оборудование, инвентарь, инструменты, сырье; соблюдая технику безопасности и охрану труда, правила санитарии и гигиены при работе с сырьем.

Основная литература

- 1)Бурчакова И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И. Ю. Бурчакова.- М.: Издательский центр «Академия», 2019.- 320 с.
- 2) Шатун Л. Г. Технолог в общественном питании : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л. Г. Шатун, О. Г. Лубенец.- Ростов н/Д : Феникс, 2020.- 318 с.
- 3) Данильченко С. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С. А. Данильченко, О.Е. Саенко. Москва .: КНОРУС, 2020. 216 с.
- 4) Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. Э. Харченко.- 10-е изд.- М.: Академия, 2017.- 512 с.

Дополнительная литература

- 1. И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования М.: Издательский центр «Академия», 2016. 384 с.
- 2. Приготовление сладких блюд и напитков: учебное пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина, А.А. Богачева, Н.Н. Клименко. Ростов-на-Дону: Феникс, 2018. 196 с. : табл., схем. (Среднее профессиональное образование). —Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486055
- 3. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. 3-е изд. Ростов-на-Дону: Феникс, 2018. 376 с.: ил. (Среднее профессиональное образование). —Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486037

Андросов В.П. и др. Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х ч. М.: Академия, 2013. Ч.4-я. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки. Андросов В.П. и др. Производственное обучение профессии «Кондитер». В 2-х ч. М.: Академия, 2013.

Дополнительные источники

- 1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
- 2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
- 3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- 4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- 5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- 6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия Введ. 2016 01 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 7. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования Введ. 2016 01 01. М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

- 8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Введ. 2015 01 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 11 с.
- 9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 01 01. М.: Стандартинформ, 2014.III, 16 с.
- 10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Введ. 2015 01 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 10 с.
- 11. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- 12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. Режим доступа:
- 13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
- 14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].
- 15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
- 16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
- 17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

Электронные издания:

Электронно-библиотечная система https:www.book.ru https:www.lanbook.ru

Журналы

0 вопросов. Выпечка
1000 советов кулинару
Жить - не тужить. Любимые рецепты, Заготовки,
Выпечка
Гастроном
Школа гастронома
Кулинарный практикум
Общепит: бизнес и искусство
Просто. Вкусно. Полезно

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ.04.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к			
реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом			
потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
ФИО			

обучающийся ___ курса специальности СПО 43.02.15

Поварское и кондитерское дело

освоил(а) программу профессионального модуля ПМ.04.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

потреонтелен, видов и форм обслуживания				
в объеме час.с «»20 г. по «»20 г.				
Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля				

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК.04.01. Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Экзамен	
МДК 04.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Экзамен	
УП.04.	Дифференцированный зачет	
ПП.04.	Дифференцированный зачет	
Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю		

Коды проверяемых	Показатели оценки	Оценка (да / нет)
компетенций	результата	
ПК 4.1. Организовывать подготовку	ПК 4.1-4.6	

рабочих мест,	ОК 1-11	
оборудования, сырья,		
материалов для		
приготовления холодных и		
горячих сладких блюд,		
десертов, напитков в		
соответствии с		
инструкциями и		
регламентами.		
ПК 4.2.		
Осуществлять		
приготовление, творческое		
оформление и подготовку к	ПК 4.1-4.6	
реализации холодных	ОК 1-11	
десертов сложного		
ассортимента с учетом		
потребностей различных		
категорий потребителей,		
видов и форм обслуживания		
ПК 4.3.		
Осуществлять	ПК 4.1-4.6	
приготовление, творческое	OK 1-11	
оформление и подготовку к		
реализации горячих		
десертов сложного		
ассортимента с учетом		
потребностей различных		
категорий потребителей,		
видов и форм обслуживания		
ПК 4.4.		
Осуществлять		
приготовление, творческое	ПК 4.1-4.6	
оформление и подготовку к	OK 1-11	
реализации холодных		
напитков сложного		
ассортимента с учетом		
потребностей различных		
категорий потребителей,		
видов и форм обслуживания		
ПК 4.5.		
Осуществлять		
приготовление, творческое	ПС 4.1.4.6	
оформление и подготовку к	ПК 4.1-4.6	
реализации горячих	OK 1-11	
напитков сложного		
ассортимента с учетом		
потребностей различных		
категорий потребителей,		
видов и форм обслуживания		
ПК 4.6.		
Осуществлять разработку,	ПК 4.1-4.6	
адаптацию рецептур		
адантацию рецентур		

OK 1-11	
Подписи членов экзаменационной комиссии	

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности ПМ.04.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания осуществляется на экзамене (квалификационном).

Условием (квалификационному) допуска К экзамену является положительная аттестация по МДК 04.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента, МДК Процессы десертов, приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, сложного ассортимента; разделам учебной практики, ПО производственной практики.

Экзамен (квалификационный) проводится в 2 этапа с выполнением практических заданий. Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене квалификационном является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по выбранным контролируемым показателям.

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Промежуточный профессионального контроль освоения модуля осуществляется при проведении экзамена ПО МДК 04.01. Технология и организация процессов приготовления, подготовки горячих десертов, реализации холодных напитков сложного ассортимента; экзамена по МДК 04.02.Процессы приготовления, подготовки холодных и горячих десертов, напитков к реализации ассортимента; учебной практике; производственной практике.

Предметом оценки по учебной практике является приобретение практического опыта.

Контроль и оценка по учебной практике проводится на основе дифференцированного зачета.

Предметом оценки по производственной практике является приобретение практического опыта.

Контроль и оценка по производственной практике проводится на основе сдачи дифференцированного зачета в форме устного вопроса и защиты отчета по практике.