

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГУБКИНСКИЙ ГОРНО-ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

Рассмотрено и одобрено
на заседании педагогического совета

Протокол № _____ от «___» _____ 20__ г.

Утверждено

Приказом № _____ от «___» 20__ г.

**КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации в рамках основной
профессиональной образовательной программы (ОПОП)**

**по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации
сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 «Повар, кондитер»

Губкин 2021г.

Комплект оценочных средств по профессиональному модулю **ПМ.04** **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» и программой учебной дисциплины из УМК ПООП (2017г), рекомендованной ФГАУ «ФИРО» для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

ОДОБРЕНО

предметной цикловой комиссией
в сфере лёгкой промышленности
и сферы услуг
Протокол № _____ от _____
Председатель _____ Королёва Е.А.

УТВЕРЖДАЮ

заместитель директора
_____ М.В. Гаркушова
«__» _____ 2022г

СОГЛАСОВАНО

Методист _____ О.Н. Мелихова
«__» _____ 2022г

Организация-разработчик: Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Губкинский горно-политехнический колледж»

Разработчик:

Смолич-Суркова О.С., мастер п/о ОГАПОУ «Губкинский горно-политехнический колледж»

Эксперт от работодателя:

_____	_____	_____
ООО «ТПО»	директор филиала №2	Л.Б. Черных
(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)

СОСТАВ КОМПЛЕКТА

1. Паспорт комплекта оценочных (контрольно-измерительных) материалов
 - 1.1. Область применения
 - 1.2. Описание процедуры оценки и системы оценивания по программе
 - 1.2.1. Общие положения об организации оценки
 - 1.2.2. Текущая оценка по элементам программы
 - 1.2.3. Промежуточная оценка
 - 1.3. Инструменты оценки для теоретического этапа экзамена
 - 1.4. Инструменты для практического этапа экзамена
2. Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для промежуточной аттестации
 - 2.1. Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для теоретического этапа промежуточной аттестации
 - 2.2. Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для практического этапа промежуточной аттестации
 - 2.3. Экспертные листы экзаменаторов

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для контроля и оценивания результатов освоения компонентов профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.01.09 «Повар, кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

При разработке оценочных средств были учтены требования ФГОС СПО по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

При разработке оценочных в части ПМ 04, требования профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь» для 4 уровня квалификации.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен квалификационный. Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

1.1.1 Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Таблица 1

Элементы модуля (код и наименование МДК, практики)	Формы промежуточной аттестации
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Экзамен
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Экзамен
УП. 04 Учебная практика	Дифференцированный зачет комплексный
ПП. 04. Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Экзамен (квалификационный)

1.2 Описание процедуры оценки и системы оценивания по программе

1.2.1 Общие положения об организации оценки

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

Наименование видов деятельности, профессиональных и общих компетенций	Показатели оценки результата	Вес критерия, баллов
ВД. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		100

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ОК.1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК.4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК.7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в процессе работы и после ее завершения в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты (система ХАССП) Демонстрация правильного использования разделочных досок (в соответствии с международными стандартами (по цвету). Раздельное использование контейнеров для мусора Соблюдение санитарно-гигиенических требований (персональная гигиена) в соответствии с ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках, правильная дегустиация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте) Адекватный выбор и правильное, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды. Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при осуществлении технологических операций; - готовность брать на себя ответственность за результат выполнения заданий Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при осуществлении технологических операций; Демонстрация: - Точности, правильности и полноты выполнения профессиональных задач. - Способности анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. - Умения правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. - грамотности при составлении плана действия.	20
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов	- 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;	80

разнообразного ассортимента ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента ОК.1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК.4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК.7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	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 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.	
--	---	--

1.2.2 Текущая оценка по элементам программы

Текущий контроль проводится в форме письменного или устного опроса, тестирования, оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Текущий контроль кроме оценки теоретических знаний, включает оценку результатов выполнения заданий для практических и лабораторных занятий.

1.2.3 Промежуточная оценка

Экзамен по профессиональному модулю может проводиться в форме демонстрации освоенных профессиональных компетенций и включать выполнение практического задания на рабочем месте повара/старшего повара. Экзамен проводится одним этапом – выполнение практического задания на рабочем месте.

Экзамен по МДК04.01 и МДК 04.02 включает два этапа:

- оценку теоретических знаний в форме тестирования или устного или письменного ответа на теоретические вопросы.
- решение ситуационных задач.

По результатам учебной и производственной практикам проводится дифференцированный зачет, который представляет собой выполнение практического задания на рабочем месте повара.

Итоговый контроль освоения профессиональных и общих компетенций в рамках профессиональных модулей предполагает сдачу экзамена квалификационного.

Код и наименование формируемых профессиональных и общих компетенций	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: - оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента); - рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; - точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; - соответствие распределения заданий между подчиненными их 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	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и	- Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента:	

подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	- 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 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, заказа; соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:	
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 практике; Заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация:
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;	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;	

Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10 Пользоваться профессиональной	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной	

документацией государственном иностранном языках	на и	деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
--	---------	---	--

1.3 Инструменты оценки для теоретического этапа экзамена по модулю

Наименование знания (умения), проверяемого в рамках компетенции (-ий)	Критерии оценки	Формы и методы оценки	Тип заданий	Проверяемые результаты обучения (Шифр и наименование ПК)
Требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; Санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)); Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; Организация работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; Методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;	<u>Для устных или письменных ответов:</u> Точность, правильность формулировок Соответствие требованиям нормативных документов Соответствие выбранной последовательности действий технологии обработки и приготовления, инструкциям, регламентам Точность, правильность расчетов при решении практических задач	Устные и письменные ответы на вопросы и письменное решение практических задач или тестирование (выбор правильного одного или нескольких правильных ответов (закрытый тест), формулирование правильного ответа (открытый тест), сопоставление, построение последовательности действий, выбор правильного ответа решенной практической задачи и т.д.)	Перечень вопросов к экзамену или дифференцированному зачету	ПК 4.1-4.5

Важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства; Способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; Последовательность выполнения технологических операций; Современные, инновационные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; Возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены; Правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; Правила утилизации отходов; Виды, назначение упаковочных материалов, Способы хранения пищевых продуктов; Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; Условия, сроки, способы хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления; Правила оформления заявок на склад.	<i>Правильное применение профессиональной терминологии</i> <i>Правильный выбор оборудования, инструментов, методов обработки и приготовления для осуществления процессов</i> <i>Правильное выполнение требований к оформлению документов</i> <u>Для тестирования:</u> <i>75% правильно выполненных заданий</i>		<i>Тест (компьютерный или на бумажной основе)</i>	
--	---	--	--	--

1.4 Инструменты для практического этапа квалификационного экзамена по ПМ 04

Наименование действия (умения), проверяемого в рамках компетенции	Критерии оценки	Методы оценки	Место проведения оценки	Проверяемые результаты обучения
Действия: Организовывать, проводить подготовку, уборку рабочего места повара для: - приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Контроль и осуществление подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Организация и контроль подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Умения: Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте, подготавливать к работе оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Организовывать и проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Контролировать правильность применения моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании;	<u>С учетом требований WSR по компетенциям Поварское дело и Кондитерское дело:</u> Организация работы: Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в процессе работы и после ее завершения в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты (система ХАССП) Правильное использование разделочных досок (в соответствии с международными стандартами (по цвету). Раздельное использование контейнеров для мусора Соблюдение санитарно-гигиенических требований (персональная гигиена) в соответствии с ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках, правильная дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте) Адекватный выбор и правильное, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды.	Экспертная оценка выполнения практического задания по приготовлению, оформлению и подаче кулинарной продукции в соответствии с видом профессиональной деятельности	Кухня ресторана Учебная кухня ресторана	ПМ 04: ПК 4.1-4.5

Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; Сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов, напитков; Умения: изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные и горячие десерты, напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; Умения: Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления, варианты оформления и способы подачи с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, оформления и реализации. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления.	<u>Приготовление:</u> <i>Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов адекватный заданию, в соответствии с предварительной заявкой</i> <i>Рациональный расход продуктов в соответствии нормами отходов и потерь, оптимизация процесса обработки (экономия ресурсов: продуктов, времени и т.д., отсутствие брака)</i> <i>Правильный выбор способов, техник приготовления, соответствующих продукту, технологии</i> <i>Правильное планирование и ведение процесса приготовления, оптимизация процесса приготовления</i> <u>Презентация (визуальная оценка и дегустация):</u> <i>Соблюдение времени подачи, температуры подачи в соответствии с заданием</i> <i>Соблюдение массы блюда, изделия</i>			
--	--	--	--	--

- Соблюдать температурный и временной режим процессов обработки сырья, приготовленных полуфабрикатов. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду Оценивать качество органолептическим способом; Предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты, напитки; Охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	<i>Аккуратность выкладывания на посуду для отпуска (чистота тарелки)</i> <i>Гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление):</i> <i>- цвет/сочетание/баланс/композиция)</i> <i>Гармоничность вкуса и аромата готовой продукции в целом и каждого компонента</i> <i>Соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию,</i>			
--	---	--	--	--

2. ОЦЕНОЧНЫЕ (КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ) МАТЕРИАЛЫ для промежуточной аттестации

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

<i>Задания №</i>	<i>Проверяемые знания, умения</i>	<i>Критерии оценки</i>
	Требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; Санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)); Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; Организация работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; Методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; Важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства; Способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; Последовательность выполнения технологических операций; Современные, инновационные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; Возможные последствия нарушения требований санитарии и гигиены; Правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; Правила утилизации отходов; Виды, назначение упаковочных материалов, Способы хранения пищевых продуктов; Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;	<i>75% правильно выполненных заданий при тестировании</i>

Условия, сроки, способы хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления; Правила оформления заявок на склад Правила приема продуктов по количеству и качеству. Правила снятия остатков на рабочем месте. Правила проведения контрольного взвешивания продуктов Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий, сложного приготовления. Методы, технологический процесс приготовления. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Требования к условиям и срокам хранения готовой кулинарной продукции сложного ассортимента	
<i>Условия выполнения задания</i> <i>1. Максимальное время выполнения заданий (определяется в соответствии с количеством тестовых заданий)</i> <u>Примеры заданий и вопросов для устного(письменного) опроса:</u> Вариант №1 1. Рассчитать количество продуктов M_6, необходимых для приготовления 35 порций салата фруктового со сметанным соусом и составить технологическую карту. 2. Рассчитать количество продуктов M_n и M_6, необходимых для приготовления 5000 г компота из свежих плодов. Определить количество порций, если выход одной порции 200г. Составить технологическую карту. <i>(расчет производить для столовых общественного питания)</i> 3. Из данного набора предложений составить технологию приготовления блюда и определить его название: клубнику, чернику, малину, смородину, вишню, протирают, соединяют, яично-молочная смесь, взбитые сливки или сметана смесь разливают в формы, охлаждают. <i>Отпускают:</i> со сладким соусом, фруктово-ягодным сиропом. 4. Рассчитать количество продуктов M_n и M_6, необходимых для приготовления 30 порций мусса клюквенного, если выход одной порции составит 150 г. Составить технологическую карту. 5. Из данного набора предложений технологии приготовления блюда, определить его название - _____ Чтобы приготовить рецепт, белый шоколад растопите на водяной бане. Немного охладите. Прибавьте к взбитым сливкам. В отдельной миске взбейте яйца и 2 ст.л. сахара, добавьте маскарпоне и белый шоколад. Накройте крышкой и дайте остыть.	

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

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

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

6. Рассчитать количество продуктов M_n и M_6 , необходимых для приготовления 27 порций желе из молока, если выход одной порции составит 150 г. Составить технологическую карту. *(расчет производить для ресторанов)*

7. Рассчитать количество продуктов M_n и M_6 , необходимых для приготовления 35 порций крема ягодного, если выход одной порции составит 100 г. Составить технологическую карту. *(расчет производить для кафе)*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Вариант № 2

1. Рассчитать количество продуктов M_n и M_6 , необходимых для приготовления 40 порций пудинга сухарного и соуса абрикосового, если выход одной порции составит 150 г. Составить технологическую карту. *(расчет производить для ресторанов)*

2. Рассчитать количество продуктов M_n и M_6 , необходимых для приготовления 25 порций яблок, в тесте жаренных и соуса абрикосового, если выход одной порции составит 150 г. Составить технологическую карту. *(расчет производить для ресторанов)*

3. Рассчитать количество продуктов M_n и M_6 , необходимых для приготовления 30 порций яблок в слойке, необходимое количество теста слоенного и закладку продуктов для теста. Составить технологическую карту.

4. Рассчитать количество продуктов M_n и M_6 , необходимых для приготовления 20 порций яблок запеченных с творогом, необходимое количество теста слоенного и закладку продуктов для теста. Составить технологическую карту.

5. Рассчитать количество продуктов M_n и M_6 , необходимых для приготовления 25 порций яблок фаршированных рисом и орехами. Составить технологическую карту.
6. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 18 порций массой 150 г. блюда «Желе из молока» /№962/ в столовой II категории. Замените желатин на агароид.
7. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 60 порций массой 100 г. блюда «Желе из молока» /№962/ в столовой II категории. Замените молоко коровье цельное на молоко цельное сгущенное с сахаром.
8. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 75 порций массой 200 г. блюда «Кисель молочный» /№952/ в столовой II категории. Замените сахар - песок на рафинадную пудру и молоко коровье цельное на молоко обезжиренной сухое.
9. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 150 порций по 200 г. блюда «Кисель из плодов или ягод свежих» /№934/ в столовой II категории. Замените сахар-песок на мед натуральный, а также, крахмал картофельный сухой /20% влажности/ на крахмал картофельный сырец /50% влажности/.
10. Определите норму расхода продуктов для изготовления 300 порций компота из яблок и слив по рецептуре №586 (926/III - 81 г.). Если масса порции 200 г.
13. Определите норму расхода продуктов для изготовления 80 порций желе из молока по рецептуре №605 (962). В столовой III категории, если масса порции 150 г. Замените молоко цельное на молоко сгущенное стерилизованное в банках.
14. Определите норму расхода сырья для приготовления 50 порций блюда «Пудинг сухарный» по рецептуре №616 (983) в столовой II категории.
15. Определите норму расхода чая сухого для приготовления 200 порций чая с сахаром по рецептуре №628 (1009).
16. Определите норму расхода чая сухого для приготовления 300 порций чая с молоком по рецептуре №630 (1011)
17. Почему в присутствии желтка белки яйца плохо взбиваются? Почему? Можно ли исправить этот недостаток. Если можно то как.
18. У киселя при хранении на поверхности образовалась пленка? Объясните причину и способы устранения этого брака
19. Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части не протертых фруктов? Объясните причину?
20. Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась? Объясните причину?
21. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Мусс клюквенный». Общее количество операций не должно превышать 12-и операций
22. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Самбук яблочный». Общее количество операций не должно превышать 14-и операций.
23. Из данного набора предложений составить технологию приготовления блюда и определить его название.
клубнику, чернику, малину, смородину, вишню, протирают, соединяют, яично-молочная смесь, взбитые сливки или сметана, смесь разливают в формы, охлаждают
24. Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите? Объясните.

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

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

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

28. Определить последовательность закладки продуктов при приготовлении компотов из сухофруктов:

а) вода, сахар, яблоки и груши, чернослив, изюм, лимонная кислота;

б) вода, лимонная кислота, чернослив, изюм, яблоки, груши, сахар;

в) вода, сахар, изюм, яблоки, чернослив, лимонная кислота;

г) вода, сахар, чернослив, изюм, яблоки, груши, лимонная кислота.

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

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

Тест проверочный (теория)

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

а) подбирают по цвету;

б) подбирают по вкусу и аромату;

в) подбирают с одинаковым сроком варки.

2. Какой водой промывают 3 — 4 раза сухофрукты перед варкой компота?

а) холодной;

б) горячей;

в) теплой.

3. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?

а) перекипел;

б) добавили много сока;

в) варили в окисляющейся посуде.

4. Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компота?

а) очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти;

б) нарезают на дольки, раскладывают в кремankи, стаканчики;

в) нарезают кружочками вместе с кожицей.

5. Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахароза распадается на глюкозу и фруктозу?

- а) более кислым;
 - б) более сладким;
 - в) кисло-сладким.
6. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?
- а) айву, яблоки, груши;
 - б) малину, землянику, мандарины, ананасы;
 - в) сливы, абрикосы, вишню.
7. В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 °С и выдерживают для настаивания?
- а) 6...8 ч;
 - б) 8... 10 ч;
 - в) 10... 12 ч.
8. Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка?
- а) быстро охладили;
 - б) не посыпали сахаром;
 - в) использовали много крахмала.
9. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?
- а) крупного помола;
 - б) из обжаренных зерен;
 - в) мелкий.
10. Какова норма отпуска кофе натурального?
- а) 50...75 г;
 - б) 75... 100 г;
 - в) 100... 150 г.
11. Как подают кофе по-венски?
- а) с молочными пенками от топленого молока;
 - б) со взбитыми сливками;
12. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?
- а) красящие;
 - б) дубильные;
 - в) алкалоид кофеин.
13. Что придает чаю аромат?
- а) дубильные вещества;
 - б) эфирное масло;

- в) экстрактивные вещества.
14. Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите?
- а) резко ухудшается вкус;
 б) приобретает неприятный запах;
 в) резко изменяется цвет.
15. В течение какого времени заваренный чай сохраняет вкус и аромат?
- а) 15 мин;
 б) 30 мин;
 в) 1 ч.
16. Какова норма сухого чая на 1 порцию?
- а) 1...2 г;
 б) 2 г;
 в) 2...4 г.

Инструкция для выполнения: Вставьте пропущенные слова

17. По температуре подачи сладкие блюда делятся на _____ и _____.
18. При варке киселей можно использовать _____, благодаря которому блюда имеют более нежную консистенцию и легче отделяются от стенок посуды.
19. Укажите в приведенной далее таблице последовательность технологического процесса приготовления киселя из ягод.

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

11	Отпускают в стаканах или креманках по 200 г	
----	---	--

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

№ п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать цифрами)
1	Желатин замачивают для набухания на 1 ч, откидывают, отжимают	
2	Подготовленные яблоки проваривают в течение 5... 7 мин так, чтобы они сохранили свою форму	
3	Яблоки промывают, удаляют сердцевину с семенами и очищают от кожицы	
4	Отвар процеживают, нагревают и растворяют в нем сахар и желатин	
5	Отвар с желатином и сахаром охлаждают до температуры 20 °С	
6	Яблоки, нарезанные дольками, кладут в кипящую подкисленную воду и доводят до кипения	
7	В формочку или креманку наливают небольшое количество желе, охлаждают	
8	На застывшее желе укладывают дольки отварных яблок в виде	
9	Отпускают так же, как и желе клюквенное	
10	Сверху по рисунку из яблок заливают оставшимся желе и окончательно охлаждают при температуре	

Вариант № 1.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 20 вопросов.

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

Время выполнения задания – 30 минут.

Инструкция для выполнения: Выберите правильный вариант ответа.

1. С какой целью для приготовления напитков из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам?
 - а) подбирают по цвету;
 - б) подбирают по вкусу и аромату;

в) подбирают с одинаковым сроком варки.

2. Какую воду используют для промывания сухофруктов перед варкой?

а) холодную;

б) горячую;

в) теплую.

3. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?

а) перекипел;

б) добавили много сока;

в) варили в окисляющейся посуде.

4. Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компотов?

а) очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти;

б) разрезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики;

в) нарезают кружочками вместе с кожицей.

5. Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахароза распадается на глюкозу и фруктозу?

а) более кислым;

б) более сладким;

в) кисло-сладким.

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

а) айву, яблоки, груши;

б) малину, землянику, мандарины, ананасы;

в) сливы, абрикосы, вишню.

7. В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 °С и выдерживают для настаивания?

а) 6...8 ч;

б) 8... 10 ч;

в) 10... 12 ч.

8. Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка?
- а) быстро охладили;
 - б) не посыпали сахаром;
 - в) использовали много крахмала.

Инструкция для выполнения: Вставьте пропущенные слова

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

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

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

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

10	Кисель доводят до кипения, проваривая не более 2 мин, так как более длительное кипячение разжижает кисель, снимают с огня	
11	Отпускают в стаканах или креманках по 200 г	

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

№ п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать цифрами)
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	Желатин замачивают для набухания на 1 ч, откидывают, отжимают Подготовленные яблоки проваривают в течение 5... 7 мин так, чтобы они сохранили свою форму Яблоки промывают, удаляют сердцевину с семенами и очищают от кожицы Отвар процеживают, нагревают и растворяют в нем сахар и желатин Отвар с желатином и сахаром охлаждают до температуры 20 °С Яблоки, нарезанные дольками, кладут в кипящую подкисленную воду и доводят до кипения В формочку или креманку наливают небольшое количество желе, охлаждают На застывшее желе укладывают дольки отварных яблок в виде рисунка Отпускают так же, как и желе клюквенное Сверху по рисунку из яблок заливают оставшимся желе и окончательно охлаждают при температуре	

Вариант № 2

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 20 вопросов.

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

Время выполнения задания – 30 минут.

Инструкция для выполнения: Выберите правильный вариант ответа.

1. Сколько крахмала используют для приготовления киселя средней консистенции?

- а) 10...20 г;
- б) 30...40 г;
- в) 60...80 г.

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

- а) перекипел;
- б) добавили много сока;
- в) медленно охлаждали.

3. Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов?

- а) все сразу и варят в течение 20...30 мин;
- б) последовательно, учитывая продолжительность варки;
- в) закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания.

4. Каковы масса и температура отпуска киселей?

- а) 180 г, $t \sim 20^\circ\text{C}$;
- б) 200 г, $t \sim 15^\circ\text{C}$;
- в) 250 г, $t = 8^\circ\text{C}$.

5. Почему у киселя из ягод слабовыраженный вкус?

- а) перекипел;
- б) нарушили рецептуру;
- в) кипятили сок.

6. Чем можно ароматизировать молочный кисель?

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

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

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

8. Как подготовить форму для охлаждения густого киселя?

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

9. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?

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

Инструкция для выполнения: Вставьте пропущенные слова

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

18. К горячим сладким десертам относятся: _____

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

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

20. Установите последовательность приготовления десерта «Панна Котта»

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

Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 30 минут.

Вариант №1.

Задание.

1. Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто) представленные в таблице 1, рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления десерта «Самбук яблочный».
Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1

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

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

Таблица 2

**Последовательность технологических операций при приготовлении десерта
«Самбук Double»**

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

3. Составьте подробное описание подачи блюда.

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

Таблица 3

Требования к качеству блюда «Самбук Double».

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	
2	Запах	
3	Форма	
4	Цвет	

5	Консистенция	
6	Температура подачи	
7	Выход порции	

Вариант 2.

Задание.

1. Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто) представленные в таблице 1, рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления десерта «Мусс нежность».
Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1

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

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

Таблица 2

Последовательность технологических операций при приготовлении десерта

«Мусс нежность»

№ операции	Наименование операции
1	
2	
3	
4	
5	

6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

3. Составьте подробное описание подачи блюда.

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

Таблица 3

Требования к качеству блюда «Мусс нежность»

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

КРИТЕРИИ ОЦЕНОК

Эталоны ответов к вопросам тестовой работы.

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

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

Критерии оценивания решения ситуационной задачи

1 вариант

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

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1

«Самбук фруктовый»

Наименование продуктов	Масса брутто			Масса нетто		
	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порция, гр	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порция, гр
Яблоки	238	119	833	210	105	735

Сахар	60	30	210	60	30	210
Желатин	4,5	2,25	15,8	4,5	2,25	15,8
Яйца (белки)	14,4	7,2	50,4	14,4	7,2	50,4
Вода для желатина	126	63	441	126	63	441
Выход				300	150	1050

Максимальное количество баллов за задание №1 10 баллов

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

Операции в технологической последовательности занесите в таблицу 2.

Максимальное количество баллов за задание № 2 - 10 баллов

Таблица 2

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

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

Задание 3. Составьте подробное описание подачи блюда. Максимальное количество баллов за задание №3- 3 балла

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

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

Максимальное количество баллов за задание № 4– 7 баллов

Таблица 3

Требования к качеству десерта «Самбук фруктовый».

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

Максимальное количество баллов за ситуационную задачу – 30 баллов

2 вариант

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

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1

«Мусс Нежность»

Наименование продуктов	Масса брутто			Масса нетто		
	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр

Клюква	42,2	21,1	147,7	42	21	147
Сахар	32	16	112	32	16	112
Желатин	5,4	2,7	18,9	5,4	2,7	18,9
Вода	148	74	518	148	74	518
Выход				200	100	700

Максимальное количество баллов за задание №1 10 баллов

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

Операции в технологической последовательности занесите в таблицу 2.

Максимальное количество баллов за задание № 2 - 10 баллов

Таблица 2

Последовательность технологических операций при приготовлении десерта «Мусс Нежность»

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

Задание 3. Составьте подробное описание подачи блюда.

Максимальное количество баллов за задание №3- 3 балла

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

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

Максимальное количество баллов за задание № 4– 7 баллов

Таблица 3

Требования к качеству десерта «Мусс Нежность»

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

Задания для экзамена по МДК 04.01

ЗАДАНИЕ №1 Определите количество меда натурального при отсутствии сахара потребуется для приготовления 5 кг яблочного мусса, если по рецептуре необходимо 150 г сахара на 1 кг мусса

ЗАДАНИЕ №2 Определите сколько порций желе из молока выходом 100 г можно приготовить при наличии 0.56 кг желатина

ЗАДАНИЕ №3 Определите, сколько порций абрикосового самбука выходом 150 г можно приготовить при наличии 40 кг абрикосов или 17 кг кураги

ЗАДАНИЕ №4 Определите, сколько порций киселя молочного выходом 150 г можно приготовить при наличии 5 л молока

ЗАДАНИЕ №5 Определите, сколько порций яблок с рисом выходом 180 г можно приготовить при наличии 18 кг яблок

ЗАДАНИЕ №6 Определите, сколько порций крема ягодного выходом 125 г можно приготовить при наличии 11 л сливок и 0.25 кг желатина

ЗАДАНИЕ №7 Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 50 порций яблок, жареных в тесте

ЗАДАНИЕ №8 Определите, сколько и каких продуктов потребуется для приготовления 70 порций крема сметанного, если масса 1 порции 125 г

ЗАДАНИЕ №9 Определите, сколько потребуется сухофруктов для приготовления 45 порций компота

ЗАДАНИЕ №10 Определите, сколько потребуется молока для приготовления 20 порций какао при выходе 1 порции 0.2 кг. Натуральное молоко замените сухим.

ЗАДАНИЕ №11 Определите, сколько потребуется молока для приготовления 45 порций чая с молоком, выход 1 порции 150 г, натуральное молоко замените сгущенным молоком с сахаром

ЗАДАНИЕ №12 Определите, сколько потребуется лимонов для приготовления 50 порций напитка лимонного, выход 1 порции 0.2 кг

ЗАДАНИЕ №13 Определите, сколько потребуется хлеба пшеничного для приготовления 150 порций гренок с плодами и ягодами, выход 1 порции 0.2 кг

ЗАДАНИЕ №14 Определите, сколько потребуется яблок для приготовления 200 порций яблок печеных, выход 1 порции 0.1 кг

ЗАДАНИЕ №15 Определите, сколько потребуется сиропа шоколадного для приготовления 50 порций коктейля молочного с сиропом, выход 1 порции 0.2 кг

ЗАДАНИЕ №16 Определите, сколько потребуется меда для приготовления 75 порций напитка «Петровского», выход 1 порции 0.2 кг

ЗАДАНИЕ №17 Определите, сколько потребуется какао для приготовления 100 порций какао с мороженым, выход 1 порции 0.2 кг

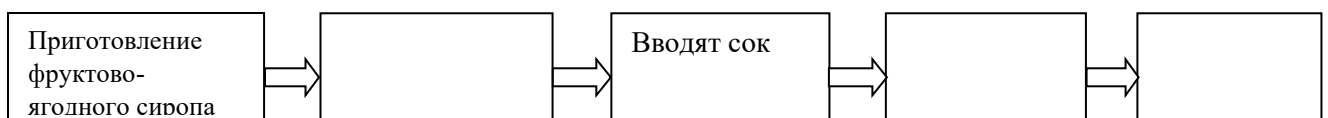
ЗАДАНИЕ №18 Определите, сколько потребуется заварки для чая с лимоном для приготовления 50 порций, выход 1 порции 0.1 кг

ЗАДАНИЕ №19 Определите, сколько потребуется лимонов для приготовления 50 порций напитка лимонного, выход 1 порции 0.2 кг

Перечень вопросов для подготовки к экзамену

1. Роль сладких блюд в питании человека. Почему сладкие блюда не могут быть основными в рационе.

2. Технологическая схема приготовления мусса.



3. Охарактеризуйте цеха, используемые для приготовления сладких блюд. Назначение шейкера.

4 Дополните предложение.

Пудинг сухарный: готовят яично-молочную смесь. Ванильные сухари- _____
Белки _____ Все соединяют. Можно добавить _____ Перемешивают _____

5.Инвентарь, приспособления, используемые для приготовления сладких блюд.

Назначение фризера.

6. Дополните предложение.

Соус шоколадный: какао смешивают с сахаром _____, нагревают _____ и помешивая вливают _____. Доводят до кипения.

7.Сделайте классификацию сладких блюд:

Фруктовый салат, гурьевская каша, пудинг сухарный, мусс клюквенный, крем ванильный, снежки из шоколада, шоколадное фондю, парфе «тутти- фрутти».

8. Составьте схему приготовления сладкого блюда «Бланманже»

9. Укажите причины возникновения дефектов муссов

Основные дефекты:

Образовался плотный слой желе _____

Масса тяжелая _____

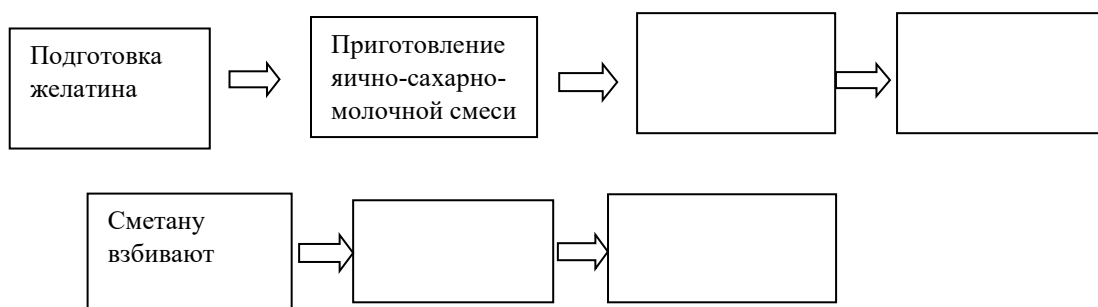
Куски бесформенные _____

10.Технология приготовления пудинга из манной крупы. Яичные белки плохо взбиваются. Устраните причины.

11.Выпишите продукты для приготовления самбука яблочного

Клюква, сахар, яйца, яблоки, вода, желатин, мука, сливки, лимонная кислота.

12.Схема приготовления крема ванильного



13.Охарактеризуйте кулинарный прием фламбирование. Роль фламбейстера.



14. Перечислите продукты для приготовления каши гурьевской. Отпуск блюда. Технология приготовления пенек.

15.Технология приготовления классического тирамису.

16.Состав бракеражной комиссии. Её задачи.

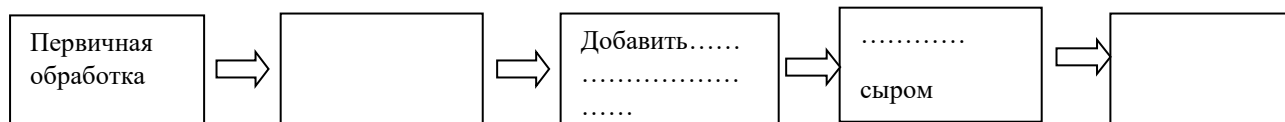
17.Технология приготовления шоколадного щербета. С какой целью щербет ставят в холодильник.

18. Дайте характеристику блюду.



19. Приготовление фруктового салата. Перечислите вина, используемые для салата. Указать показатели доброкачественности фруктов.

20. Схема приготовления овощного кекса.



21. Составьте схему грейпфрутового террина. Рекомендуемые вина для приготовления террина.

22. Сервировка стола для подачи сладких блюд. Охарактеризуйте сервировочный стиль фристайл.

23. Сделайте классификацию сладких блюд:

Фруктовый салат, гурьевская каша, пудинг сухарный, мусс клюквенный, крем ванильный, снежки из шоколада, шоколадное фондю, парфе «тутти-фрутти».

24. Составьте схему приготовления сладкого блюда «Бланманже»

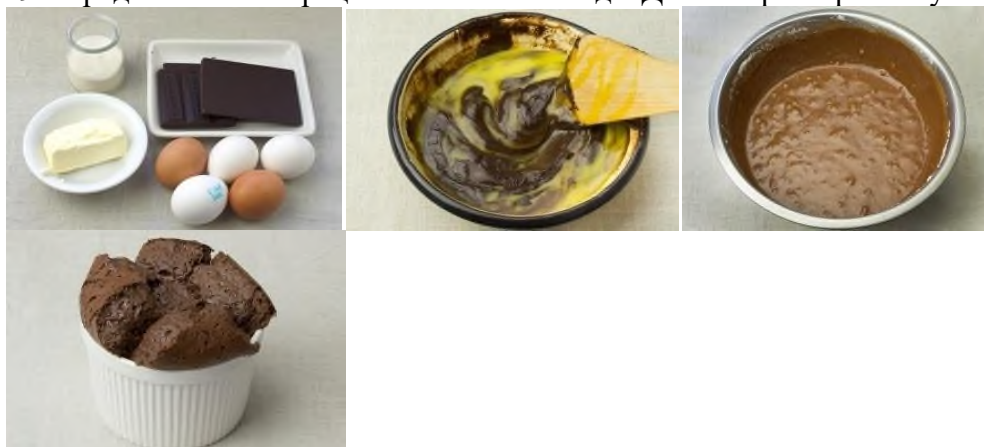
25. Технология приготовления творожного чизкейка. Роль крахмала в начинке.

26. Правила оформления и подачи снежков из шоколада.

27. Дайте характеристику сладкому блюду «Пай». Приведите один из рецептов его приготовления.

28. Перечислите желирующие вещества. Принцип приготовления многослойного желе.

29. Определите по операциям название блюда. Дайте характеристику блюду.



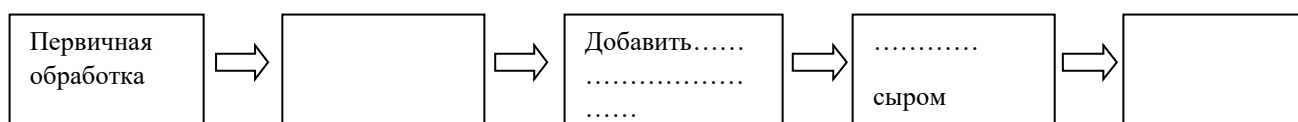
30. Технология приготовления шоколадного салата. Правила его оформления.

31. Приготовление апельсинового щербета. Какие полезные вещества содержат цитрусовые?

32. Дайте характеристику парфе.

33. Приготовление фруктового салата. Перечислите вина, используемые для салата. Указать показатели доброкачественности фруктов.

34. Схема приготовления овощного кекса.



35.Сделайте классификацию сладких блюд:

Фруктовый салат, гурьевская каша, пудинг сухарный, мусс клюквенный, крем ванильный, снежки из шоколада, шоколадное фондю, парфе «тутти-фрутти».

36. Составьте схему приготовления сладкого блюда «Бланманже»

37.Укажите причины возникновения дефектов муссов

Основные дефекты:

Образовался плотный слой желе _____

Масса тяжелая _____

Куски бесформенные _____

38.Технология приготовления пудинга из манной крупы. Яичные белки плохо взбиваются. Устраните причины.

Перечень практических ситуаций для подготовки к экзамену

1.Для приготовления каши гурьевской манная каша получилась с комочками. Ваши действия?

2.После приготовления суфле опало. Причины дефекта.

3. Для приготовления тирамису, на складе не оказалось сыра маскарпоне. Ваши действия.

4.Для приготовления десертных блюд творог оказался слишком кислый. Ваши действия.

5. Желированное блюдо необходимо переложить из формы на тарелку. Ваши действия.

6.Замоченный желатин не образует однородную консистенцию. Ваши действия.

7.Сливочное масло для приготовления крема имеет неприятный запах. Причины дефекты. Правила взбивания масла.

8.Обеспечьте безопасность при приготовлении сладких блюд.

9.Бисквитный полуфабрикат прилип ко дну и стенкам формы. Тесто осело. Причины дефекта.

10.Для приготовления шербета отсутствуют орехи. Ваши действия.

11.Миндаль плохо очищается. Ваши действия.

12.Для приготовления десертных блюд творог оказался слишком кислый. Ваши действия.

13.Сливки плохо взбиваются. Устраните причины.

14.Сметана плохо взбивается. Устраните причины.

15.Обеспечьте безопасность при охлаждении и хранении сладких блюд.

16.Бисквитный полуфабрикат получился плотный, небольшого объема. Причины дефекта.

17.Для приготовления шербета отсутствуют орехи. Ваши действия.

18.Бисквитный полуфабрикат прилип ко дну и стенкам формы. Тесто осело. Причины дефекта.

19. Желированное блюдо необходимо переложить из формы на тарелку. Ваши действия.

Перечень задач для подготовки к экзамену

1. Для приготовления восточных блюд необходимо 2400г айвы свежей с удаленной семенной коробочкой. Какое количество айвы для этого потребуется?

2. Сколько отходов получится при обработке 25 кг земляники лесной?

3. Для приготовления яблок запеченных в тесте, закупили 40кг яблок. Какое количество яблок с удаленным семенным гнездом получится?

4. Сколько арахиса нужно закупить , чтобы получить 3600г арахиса жареного?

5. Определить, сколько порций самбука абрикосового выходом 100 г можно приготовить при наличии 0,8 кг желатина.

6. На предприятии отсутствует молоко цельное. Рассчитать какое количество молока сухого обезжиренного понадобится, если молока цельного необходимо 140 кг.

7. Заменить 20 кг творога жирного 18% на творог полужирный 9%, если по рецептуре необходимо 35 кг творога жирного.
8. Определить, сколько порций крема ванильного выходом 75 г можно приготовить при наличии 9 кг сливок.
9. Заменить 60кг молока цельного на молоко цельное сгущенное с сахаром.
10. Какое количество сахара потребуется для получения 2500 г сахарной пудры.
11. Какое количество отходов получится при обработке 1400г сыра швейцарского?
12. Сколько арахиса нужно закупить, чтобы получить 3600г арахиса жареного?
13. В оздоровительном лагере готовят кисель, для которого необходимо 28кг сахара. Рассчитать, какое количество меда натурального понадобится для замены сахара.
14. Какое количество персиков нужно обработать, чтобы получить 30 кг персиков очищенных?
15. Определить, сколько порций крема шоколадного выходом 75г можно приготовить при наличии 8кг сливок?
16. Определить, сколько порций желе из лимонов выходом 100г можно приготовить при наличии 0,45кг желатина.
17. Какое количество сахара потребуется для получения 2500 г сахарной пудры.
18. Сколько арахиса нужно закупить, чтобы получить 3600г арахиса жареного?
19. Какое количество отходов получится при обработке 1400г сыра швейцарского?

Задания для экзамена по МДК 04.02

Вариант № 1

- 1.История создания холодных десертов
- 2.Ассортимент и технология приготовления фруктовых салатов
- 3.Составить технологическую схему приготовления апельсинового пудинга

Вариант № 2

- 1.Основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов
- 2.Ассортимент и технология приготовления кремов
- 3.Составить технологическую схему приготовления фламбе из киви

Вариант № 3

- 1.Подготовка продуктов и ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов
- 2.Ассортимент и технология приготовления муссов
- 3.Составить технологическую схему приготовления овощного кекса из цукини

Вариант № 4

- 1.Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов
- 2.Ассортимент и технология приготовления щербета шоколадного
- 3.Составить технологическую схему приготовления фруктового фондю

Вариант № 5

- 1.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов
- 2.Основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов
- 3.Составить технологическую схему приготовления творожного чизкейка.

Вариант № 6

- 1.Ассортимент и технология приготовления террина
- 2.Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов.
- 3.Составить технологическую схему приготовления шоколадного пая

Вариант № 7

- 1.Варианты оформления и технику декорирования сложных холодных десертов
- 2.Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов
- 3.Составить технологическую схему приготовления гурьевской каши

Вариант № 8

- 1.Актуальные направления в приготовлении сложных холодных десертов
- 2.Начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов
- 3.Составить технологическую схему приготовления парфе сливочного

Вариант № 9

- 1.Подготовка продуктов и ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов
- 2.Ассортимент и технология приготовления мороженого
- 3.Составить технологическую схему приготовления Снежки из шоколада

Вариант № 10

- 1.Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов
- 2.Сроки хранения сложных горячих десертов
- 3.Составить технологическую схему приготовления чизкейка черничного

Вариант № 11

- 1.Контроль качества и безопасности готовых сложных холодных десертов
- 2.Ассортимент и технология приготовления бланманже
- 3.Составить технологическую схему приготовления клубничного мороженого

Вариант № 12

- 1.Сервировка и подача сложных холодных десертов
- 2.История создания сложных горячих десертов
- 3.Составить технологическую схему приготовления суфле манного

Вариант № 13

- 1.Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных холодных десертов
- 2.Ассортимент и технология приготовления террина
- 3.Составить технологическую схему приготовления салата фруктового с манго

Вариант № 14

- 1.Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных горячих десертов
- 2.Ассортимент и технология приготовления парфе из абрикосов
- 3.Составить технологическую схему приготовления шоколадного пая

Вариант № 15

- 1.Сроки хранения сложных горячих десертов
- 2.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов
- 3.Составить технологическую схему приготовления парфе ягодного

Вариант № 16

- 1.Ассортимент и технология приготовления кремов
- 2.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов
- 3.Составить технологическую схему приготовления апельсинового суфле

Вариант № 17

- 1.Организация труда в холодном цехе
- 2.Варианты оформления и технику декорирования сложных горячих десертов.
- 3.Составить технологическую схему приготовления тирамиссу из банана

Вариант № 18

- 1.История создания холодных десертов

2. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов

3. Составить технологическую схему приготовления суфле из дыни

Вариант № 19

1. Ассортимент и технология приготовления муссов

2. Сервировка и подача сложных горячих десертов

3. Составить технологическую схему приготовления яблочного бляманже

Вариант № 20

1. Ассортимент и технология приготовления ягодных салатов

2. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов

3. Составить технологическую схему приготовления земляничного суфле

Вариант № 21

1. Ассортимент и технология приготовления холодного суфле

2. Актуальные направления в приготовлении сложных горячих десертов

3. Составить технологическую схему приготовления карамельного пая

Вариант № 22

1. История создания горячих десертов

2. Ассортимент и технология приготовления гурьевской каши.

3. Составить технологическую схему приготовления щербета шоколадного

Вариант № 23

1. Ассортимент и технология приготовления мучных десертов

2. Требования к безопасности хранения сложных горячих десертов.

3. Составить технологическую схему приготовления клюквенного мусса

Вариант № 24

1. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов

2. Подготовка продуктов и ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов

3. Составить технологическую схему приготовления чизкейка из малины

Вариант № 25

1. Варианты оформления и технику декорирования сложных холодных десертов

2. Ассортимент и технология приготовления муссов

3. Составить технологическую схему приготовления фламбе из авокадо

Вопросы для экзамена по МДК 04.02

1. Значение сладких блюд в питании.

2. Правила организации рабочего места для приготовления сложных холодных десертов.

3. Характеристика и предварительная обработка сырья и продуктов для приготовления десертов: плоды и ягоды.

4. Характеристика и предварительная обработка сырья и продуктов для приготовления холодных десертов: плодовые овощи.

5. Характеристика и предварительная обработка сырья и продуктов для приготовления холодных десертов: сахар.

6. Характеристика и предварительная обработка сырья и продуктов для приготовления холодных десертов: молоко и молочные продукты.

7. Характеристика и предварительная обработка сырья и продуктов для приготовления холодных десертов: яйца.

8. Характеристика и предварительная обработка сырья и продуктов для приготовления холодных десертов: желеобразующие вещества.

9. Характеристика и предварительная обработка сырья и продуктов для приготовления холодных десертов: вкусовые ароматические вещества и продукты, орехи.

10. Сочетание основных продуктов с дополнительных ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов.
11. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов
12. Температурный и санитарный режимы приготовления и подачи холодных десертов
13. Охарактеризуйте технологию приготовления фруктовых и ягодных салатов. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
14. Требования к качеству сложных холодных десертов.
15. Требования к качеству сложных горячих десертов.
16. Характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, используемых для приготовления сложных холодных десертов.
17. Характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, используемых для приготовления сложных горячих десертов.
18. Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных холодных и горячих десертов.
19. Правила подачи сложных холодных десертов.
20. Правила подачи сложных горячих десертов.
21. Правила организации рабочего места для приготовления сложных холодных десертов.
22. Охарактеризуйте технологию приготовления торта из замороженного мусса. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
23. Охарактеризуйте технологию приготовления крема ванильного. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
24. Охарактеризуйте технологию приготовления холодного суфле с фруктами. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
25. Охарактеризуйте технологию приготовления парфе из белого шоколада. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
26. Охарактеризуйте технологию приготовления ягодного террина. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
27. Охарактеризуйте технологию приготовления щербета лимонного. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
28. Охарактеризуйте технологию приготовления пая с фруктами и миндальным кремом. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
29. Охарактеризуйте технологию приготовления тирамису. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
30. Охарактеризуйте технологию приготовления чизкейка классического. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
31. Охарактеризуйте технологию приготовления бланманже миндального. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
32. Охарактеризуйте технологию приготовления суфле шоколадно-орехового. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

33. Охарактеризуйте технологию приготовления воздушного пирога из яблок. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
34. Охарактеризуйте технологию приготовления глазированного абрикосового пудинга. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
35. Охарактеризуйте технологию приготовления суфле на манной крупе. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
36. Охарактеризуйте технологию приготовления морковного кекса с глазурью. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
37. Охарактеризуйте технологию приготовления каши гурьевской. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
38. Охарактеризуйте технологию приготовления малиновых маффинов на йогурте. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
39. Охарактеризуйте технологию приготовления снежков из шоколада. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
40. Охарактеризуйте технологию приготовления шоколадно-фруктового фондю. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
41. Охарактеризуйте технологию приготовления груш, фламбированных в красном вине. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
42. Охарактеризуйте технологию приготовления ванильного суфле. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
43. Охарактеризуйте технологию приготовления «Пасхи» с фруктами и орехами. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
44. Охарактеризуйте технологию приготовления крем-карамель. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
45. Охарактеризуйте технологию приготовления шоколадного суфле. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
46. Задача. Сколько порций крема ванильного получится, если в наличии 9 кг сливок 35%-ной жирности? Выход 150г.
47. Задача. Выпишите продукты для приготовления 20 порций десерта «Пудинг яблочный с орехами»
48. Ситуационная задача. Что нужно предпринять, чтобы при тепловой обработке сохранить естественную окраску и витаминную ценность ягод сладких блюд?
49. Задача. Составьте алгоритм приготовления соуса абрикосового
50. Задача. Составьте алгоритм приготовления десерта «Суфле шоколадное»
51. Задача. Составьте алгоритм приготовления десерта «Панакота».
52. Задача. Составьте алгоритм приготовления десерта «Пудинг яблочный с орехами».
53. Ситуационная задача. Желе получилось мутным. Объясните причину и способы устранения недостатка.

54. Ситуационная задача. При приготовлении торта-мусса замороженного шоколадного он получился более жидкой консистенции. Какие Вы примете меры по исправлению дефекта?
55. Ситуационная задача. При приготовлении ванильного крема он получился более жидкой консистенции. В чём причина, и какие Вы примете меры по исправлению дефекта?
56. Задача. Выпишите продукты для приготовления 10 порций десерта «Самбук яблочный»
57. Ситуационная задача. При приготовлении холодного суфле с фруктами получилось плотное. В чём причина, и какие Вы примете меры по исправлению дефекта?
58. Задача. Составьте алгоритм приготовления десерта «Самбук абрикосовый»
59. Ситуационная задача. При приготовлении миндального крема, крем получился неоднородной консистенции. Какие Вы примете меры по исправлению дефекта?
60. Ситуационная задача. При приготовлении чизкейка сливки свернулись. В чём причина, и какие Вы примете меры по исправлению дефекта?
61. Объясните, чем определяется пенообразующая способность яичных белков. Какие процессы происходят при длительном взбивании белков?
62. Ситуационная задача: При приготовлении торта-мусса замороженного торт не замерзает. В чём причина, и какие Вы примете меры по исправлению дефекта?
63. Ситуационная задача. При приготовлении каши гурьевской получились комки. В чём причина, и какие Вы примете меры по исправлению дефекта?
64. Ситуационная задача. При приготовлении ванильного суфле яйца свернулись. Какие Вы примете меры по исправлению дефекта и в чём причина?
65. Задача. Составьте алгоритм приготовления крема шоколадного.
66. Задача. Составьте алгоритм приготовления десерта «Мусс плодово-ягодный»
67. Ситуационная задача: При приготовлении снежков в сладком соусе соус получился густым. В чём причина, и какие Вы примете меры по исправлению дефекта?
68. Задача. Выпишите продукты для приготовления 15 порций десерта «Суфле ореховое»
69. Задача. Составьте алгоритм приготовления десерта «Крем ягодный»
70. Ситуационная задача: При приготовлении миндального крема, крем получился неоднородной консистенции. Какие Вы примете меры по исправлению дефекта?

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

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

Тематический план учебной практики профессионального модуля ПМ. 04

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля, виды работ	Объем времени, отводимый на практику (час., нед.)
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	72/2
ПК 4.1, ПК 4.2	Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	24
ПК 4.1, ПК 4.3	Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	24
ПК 4.1, ПК 4.4	Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	12
ПК 4.1, ПК 4.5	Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	12

Итоговая аттестация по практике – **дифференцированный зачет комплексный**

Форма контроля и оценки – **дневник, аттестационные листы**

Тематический план производственной практики профессионального модуля ПМ. 04

№ п/п	Виды работ	Объем времени, отводимый на практику (час., нед.)
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		72/2
1	Вводный инструктаж. Общее ознакомление с организацией	6
2	Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	12
3	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	12
4	Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	12
5	Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	6
6	Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	12
7	Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	6
8	Дифференцированный зачет комплексный	6
	Всего:	72

Итоговая аттестация по практике – **дифференцированный зачет комплексный**

Форма контроля и оценки – **отчет по практике, дневник, аттестационные листы, производственная характеристика.**

***Задание для комплексного дифференцированного зачёта по учебной
производственной практика ПМ 04***

1. Приготовить «Фламбированные фрукты»
2. Приготовить «Шарлотку с яблоками»
3. Приготовить Груши, запеченные под малиновым соусом
4. Приготовить Яблоки в манном суфле
5. Приготовить Шоколадный пудинг
6. Приготовить Пудинг - суфле
7. Приготовить Шоколадное суфле
8. Приготовить Гурьевская куша
9. Приготовить Мороженое сюрприз
10. Приготовить Мозаичное желе
11. Приготовить сорбет из цитрусовых
12. Приготовить Мусс шоколадный с фруктозой и горьким шоколадом
13. Приготовить Самбук Double
14. Приготовить Апельсиновое желе
15. Приготовить Яблочный мусс на манной крупе
16. Приготовить Самбук «Зимняя вишня»
17. Приготовить Крем ванильный из сметаны
18. Приготовить Фруктовый салат со взбитыми сливками
19. Приготовить Фруктовое ассорти с шоколадным соусом.
20. Приготовить Яблоки или груши со взбитыми сливками и орехами
21. Приготовить Фруктовое ассорти в шоколаде
22. Приготовить шоколадно-фруктового фондю
23. Приготовить тирамису
24. Приготовить чизкейк
25. Приготовить сырный кекс с ягодами и орехами
26. Приготовить терин кофейный, ягодный
27. Приготовить бланманже миндальное

Задания для проведения комплексной проверочной работы по учебной практике.

Вариант 1

Задание 1

Приготовить и оформить сложный холодный десерт: ягодный салат, с определением доброкачественности сырья, использованием различных технологий приготовления сложных холодных десертов, использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных десертов. Оценить качество готового блюда.

Задание 2

Произвести расчет блюда на 20 порций и оформить технологическую карту.

Вариант 2

Задание 1

Приготовить и оформить сложный холодный десерт: тирамису, с определением доброкачественности сырья, использованием различных технологий приготовления сложных холодных десертов, использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных десертов. Оценить качество готового блюда.

Задание 2

Произвести расчет блюда на 10 порций и оформить технологическую карту

Вариант 3

Задание 1

Приготовить и оформить сложный горячий десерт: суфле, с определением доброкачественности сырья, использованием различных технологий приготовления сложных горячих десертов, использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных горячих десертов. Оценить качество готового блюда.

Задание 2

Произвести расчет блюда на 15 порций и оформить технологическую карту

Вариант 4

Задание 1.

Приготовить и оформить сложный горячий десерт: пудинг, с определением доброкачественности сырья, использованием различных технологий приготовления сложных горячих десертов, использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных горячих десертов. Оценить качество готового блюда.

Задание 2

Произвести расчет блюда на 30 порций и оформить технологическую карту.

Задания для проведения комплексной проверочной работы по производственной практике.

Вариант 1

Приготовить и оформить сложный холодный десерт: чизкейк в количестве 2 порций, с учётом расчета массы сырья, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Провести контроль качества и безопасности готовой продукции.

Вариант 2

Приготовить и оформить сложный холодный десерт: фруктовый салат в количестве 2 порций, с учётом расчета массы сырья, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Провести контроль качества и безопасности готовой продукции.

Вариант 3

Приготовить и оформить сложный горячий десерт: пудинг в количестве 2 порций, с учётом расчета массы сырья, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Провести контроль качества и безопасности готовой продукции.

Вариант 4

Приготовить и оформить сложный горячий десерт: фламбе в количестве 2 порций, с учётом расчета массы сырья, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Провести контроль качества и безопасности готовой продукции.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1.

1. Ассортимент сложных холодных и горячих десертов. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству.
2. Почему в присутствии желтка белки яйца плохо взбиваются? Почему? Можно ли исправить этот недостаток. Если можно то как.
3. Приготовление изделия по заданию.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2.

1. Суфле: Классификация суфле. Подготовка продуктов для приготовления суфле. Приготовление яблочного и апельсинового суфле. Варианты оформления и подача суфле.
2. У киселя при хранении на поверхности образовалась пленка? Объясните причину и способы устранения этого брака.
3. Приготовление изделия по заданию.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3.

1. Салаты фруктовые: Ассортимент салатов фруктовых. Подготовка продуктов для приготовления салатов фруктовых. Приготовление салатов фруктовых: фруктовый десерт и салат из дыни. Варианты оформления и подача салатов фруктовых.
2. Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части не протертых фруктов? Объясните причину?
3. Приготовление изделия по заданию.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4.

1. Шоколадные салаты: Подготовка продуктов для приготовления шоколадных салатов. Приготовление шоколадных салатов. Варианты оформления и подача шоколадных салатов.
2. Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась? Объясните причину?
3. Приготовление изделия по заданию.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5.

1. Кремы: Подготовка продуктов для приготовления кремов. Приготовление кремов: ванильный, ореховый, ягодный. Варианты оформления и подача кремов
2. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Мусс клюквенный». Общее количество операций не должно превышать 12-и операций
3. Приготовление изделия по заданию.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6.

1. Муссы: Подготовка продуктов для приготовления муссов. Приготовление муссов: яблочный, лимонный, клюквенный. Варианты оформления и подача муссов.
2. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Самбук яблочный». Общее количество операций не должно превышать 14-и операций.
3. Приготовление изделия по заданию.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7.

1. Парфе: Выбор и характеристика продуктов для приготовления парфе. Приготовление парфе: банановое, марципановое с кремом, из красной смородины. Варианты оформления и подача парфе.
2. Из данного набора предложений составить технологию приготовления блюда и определить его название. Клубнику, чернику, малину, смородину, вишню, протирают, соединяют, яично-молочная смесь, взбитые сливки или сметана, смесь разливают в формы, охлаждают
3. Приготовление изделия по заданию.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8.

1. Парфе: Выбор и характеристика продуктов для приготовления парфе. Приготовление парфе: банановое, марципановое с кремом, из красной смородины. Варианты оформления и подача парфе.
2. Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите? Объясните.
3. Приготовление изделия по заданию.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9.

1. Самбуки: Подготовка продуктов для приготовления самбуков. Приготовление самбуков из свежих яблок, абрикосов. Варианты оформления и подача самбуков.
2. С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам? Объясните?
3. Приготовление изделия по заданию.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10.

1. Тирамису: Подготовка продуктов для приготовления тирамису. Приготовление тирамису: итальянский кофейный, с печеньем, с бисквитом. Варианты оформления и подача тирамису.
2. По набору данных продуктов, определите наименование десерта: сухари, молоко, яйца, изюм, сахар, масло сливочное.
3. Приготовление изделия по заданию.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 11.

1. Бланманже: Подготовка продуктов для приготовления бланманже. Приготовление бланманже: фисташковое, кофейное, клубничное. Варианты оформления и подача бланманже.
2. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды? Объясните?
3. Приготовление изделия по заданию.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 12.

1. Чизкейк: Выбор и характеристика продуктов для чизкейка. Приготовление чизкейка: шоколадного, клубничного, лимонного с мёдом. Варианты оформления и подача чизкейка.
2. Определить последовательность закладки продуктов при приготовлении компотов из сухофруктов:
 - а) вода, сахар, яблоки и груши, чернослив, изюм, лимонная кислота;
 - б) вода, лимонная кислота, чернослив, изюм, яблоки, груши, сахар;
 - в) вода, сахар, изюм, яблоки, чернослив, лимонная кислота;
 - г) вода, сахар, чернослив, изюм, яблоки, груши, лимонная кислота.
3. Приготовление изделия по заданию.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 12.

1. Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов.
2. Произведите энергетический расчёт сладкого блюда. «Суфле ванильное» массой 300 г, если в нём содержится: Б - 16,3; Ж- 17,0; У – 60,1.
3. Приготовление изделия по заданию.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 13.

1. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов.
2. Определите количество желатина для приготовления 35 порций желе лимонного выходом 150 г.
3. Приготовление изделия по заданию.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 14.

1. Значение напитков в питании. Чай. Нормы закладки. Технология приготовления, подача.
2. Определите количество крахмала для приготовления киселя из ягод средней густоты 40 порций выходом 200 г.
3. Приготовление изделия по заданию.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 15.

1. Пудинг: Подготовка продуктов для приготовления пудинга. Приготовление пудинга. Варианты оформления и подача пудинга.
2. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску? Объясните причину?
3. Приготовление изделия по заданию.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 16.

1. Гурьевская каша: Подготовка продуктов для приготовления каши гурьевской. Приготовление, варианты оформления и подача.
2. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?
3. Приготовление изделия по заданию.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 17.

1. Шоколадно-фруктовое фондю: Подготовка продуктов для приготовления шоколадно-фруктового фондю. Приготовление, варианты оформления и подача.
2. Можно ли приготовить муссы без желатина. Если да, то, чем можно заменить и как приготовить?
3. Приготовление изделия по заданию.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 18.

1. Десерты фламбе: Приготовление, варианты оформления и подача.
2. Из данного набора предложений составить технологию приготовления блюда и определить его название:
вязкая манная каша, сахар, сливочное масло, белки яиц взбивают, желтки яиц, ванилин, молочная пенка, сахарный песок, поверхность прижигают, запекание.
3. Приготовление изделия по заданию.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 19.

1. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов.
2. Рассчитать количество продуктов M_n и M_6 , необходимых для приготовления 30 порций мусса клюквенного, если выход одной порции составит 150 г. Составить технологическую карту
3. Приготовление изделия по заданию.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 20.

1. Значение напитков в питании. Кофе. Нормы закладки. Технология приготовления, подача.
2. Определите норму расхода продуктов для изготовления 400 порций компота из сухофруктов по рецептуре №588 (933) в столовой II категории. Если, масса порции 200 г. Замените сахара - песок на мед натуральный
3. Приготовление изделия по заданию.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 21.

1. Шоколадно-фруктовое фондю: Подготовка продуктов для приготовления шоколадно-фруктового фондю. Приготовление, варианты оформления и подача.
2. Можно ли приготовить муссы без желатина. Если да, то, чем можно заменить и как приготовить?
3. Приготовление изделия по заданию.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 22.

1. Значение напитков в питании. Кофе. Нормы закладки. Технология приготовления, подача.
2. Можно ли приготовить муссы без желатина. Если да, то, чем можно заменить и как приготовить?
3. Приготовление изделия по заданию.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 23.

1. Суфле: Классификация суфле. Подготовка продуктов для приготовления суфле. Приготовление яблочного и апельсинового суфле. Варианты оформления и подача суфле.
2. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?
3. Приготовление изделия по заданию.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 24.

1. Салаты фруктовые: Ассортимент салатов фруктовых. Подготовка продуктов для приготовления салатов фруктовых. Варианты оформления и подача салатов фруктовых.
2. С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам? Объясните?
3. Приготовление изделия по заданию.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 25.

1. Подготовка продуктов для приготовления бланманже. Приготовление бланманже: фисташковое, кофейное, клубничное. Варианты оформления и подача бланманже.
2. Произведите энергетический расчёт сладкого блюда. «Суфле ванильное» массой 300 г, если в нём содержится: Б - 16,3; Ж - 17,0; У - 60,1.
3. Приготовление изделия по заданию.

3.ОЦЕНОЧНЫЕ (КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ) МАТЕРИАЛЫ для промежуточной аттестации

3.1 Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для теоретического этапа промежуточной (итоговой) аттестации **Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для практического этапа промежуточной аттестации**

ЗАДАНИЕ НА ВЫПОЛНЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКИХ ДЕЙСТВИЙ В РЕАЛЬНЫХ ИЛИ МОДЕЛЬНЫХ УСЛОВИЯХ

Задание для ПМ: Приготовить сложный холодный десерт в количестве 2 порций с использованием обязательных продуктов (черный ящик), ингредиентов с общего стола. Выход одной порции не менее 100 грамм.

Приготовить сложный горячий десерт в количестве 2 порций с использованием обязательных продуктов (черный ящик), ингредиентов с общего стола. Выход одной порции не более 180 грамм.

Приготовить сложный напиток в количестве 2 порций с использованием обязательных продуктов (черный ящик), ингредиентов с общего стола. Выход одной порции не менее 100 грамм.

Содержание «черного ящика» (вид основного сырья, обязательные продукты) узнают непосредственно перед экзаменом, остальной набор продуктов известен заранее.

Обучающийся:

- готовит основное блюдо сложного приготовления по собственному рецепту или использует традиционные, авторские, региональные рецепты полностью или адаптирует их.
- готовит соусы к ним, оригинальный декор,
- оформляет блюдо (применяя как традиционные, так и авторские приемы подачи)
- презентует с соблюдением санитарии, температуры подачи, времени приготовления
- отвечает на вопросы, объясняя свой выбор, подходы к приготовлению, способы действий.

<i>Предмет оценки</i>	<i>Критерии оценки</i>
<i>1</i>	<i>2</i>
ПК 4.1-4.6	<u>С учетом требований WSR по компетенциям Поварское дело</u> <u>Организация работы:</u> Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в процессе работы и после ее завершения в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты (система HACCP)

	<i>Правильное использование разделочных досок (в соответствии с международными стандартами (по цвету)).</i> <i>Раздельное использование контейнеров для мусора</i> <i>Соблюдение санитарно-гигиенических требований (персональная гигиена) в соответствии с ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках, правильная дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте)</i> <i>Адекватный выбор и правильное, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды.</i> <u>Приготовление:</u> <i>Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов адекватный заданию, в соответствии с предварительной заявкой</i> <i>Рациональный расход продуктов в соответствии нормами отходов и потерь, оптимизация процесса обработки (экономия ресурсов: продуктов, времени и т.д., отсутствие брака)</i> <i>Правильный выбор способов, техник приготовления, соответствующих продукту, технологии</i> <i>Правильное планирование и ведение процесса приготовления, оптимизация процесса приготовления</i> <u>Презентация</u> <i>(визуальная оценка и дегустация):</i> <i>Соблюдение времени подачи, температуры подачи в соответствии с заданием</i> <i>Соблюдение массы блюда, изделия</i> <i>Аккуратность выкладывания на посуду для отпуска (чистота тарелки)</i> <i>Гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление):</i> <i>- цвет/сочетание/баланс/композиция)</i> <i>Гармоничность вкуса и аромата готовой продукции в целом и каждого компонента</i> <i>Соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию</i>
<i>Условия выполнения задания</i> <i>1. Место (время) выполнения задания Учебная кухня ресторана или Кухня ресторана</i> <i>2. Максимальное время выполнения задания: 6 час.</i> <i>3. Вы можете воспользоваться: технологическим оборудованием, посудой, инвентарем, инструментами, столовой посудой для отпуска, одноразовыми перчатками (перечень оборудования, инвентаря в УМК). Возможно использование дополнительного оборудования, инструментов, при условии предварительного согласования</i> <i>4. Санитарная форма у каждого обучающегося своя.</i>	

ЭКСПЕРТНЫЕ ЛИСТЫ ЭКЗАМЕНАТОРОВ

Критерии оценки выполнения практического задания

Критерий оценки	Отметка о выполнении
<u>Организация работы:</u> Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в процессе работы и после ее завершения в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты (система ХАССП) Правильное использование разделочных досок (в соответствии с международными стандартами (по цвету). Раздельное использование контейнеров для мусора Соблюдение санитарно-гигиенических требований (персональная гигиена) в соответствии с ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках, правильная дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте) Адекватный выбор и правильное, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды. <u>Приготовление:</u> Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов адекватный заданию, в соответствии с предварительной заявкой Рациональный расход продуктов в соответствии нормами отходов и потерь, оптимизация процесса обработки (экономия ресурсов: продуктов, времени и т.д., отсутствие брака) Правильный выбор способов, техник приготовления, соответствующих продукту, технологии Правильное планирование и ведение процесса приготовления, оптимизация процесса приготовления <u>Презентация (визуальная оценка и дегустация):</u> Соблюдение времени подачи, температуры подачи в соответствии с заданием Соблюдение массы блюда, изделия Аккуратность выкладывания на посуду для отпуска (чистота тарелки) Гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление): - цвет/сочетание/баланс/композиция) Гармоничность вкуса и аромата готовой продукции в целом и каждого компонента Соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию	
Общее количество выполненных критериев _____ Оценка выполнения задания _____	

3. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные 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. 1324-03 Гигиенические 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: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
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»]. – Режим доступа:

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/Шоколадье».
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. - 544с.
19. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.
20. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с
21. Дубровская Н.И. Кулинария: лабораторный практикум. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 240 с.
22. Ермилова С.Е. Торты, пирожные, десерты: учеб пособие/ С.В. Ермилова, Е.И. Солопова – М.: «Академия», 2012 – 80с
23. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – М.: ПрофиКС, 2014. – 688 с
24. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Учебник для НПО. -М: Академия, 2016 г.- 320 с
25. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. -9-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с.
26. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. Учебник для НПО. –М: Академия, 2016. -256 с
27. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
28. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
29. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки. -3-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 64 с.
30. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. - «Феникс», 2013 – 373 с.
31. Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю. Кулинария: контрольные материалы. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 208 с.
32. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 112 с.
33. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014. - 416с.
34. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: Учеб. Пособие для нач. проф. Образования/Н.Э.Харченко, Л.Г.Чеснокова. - М.:Издательский центр «Академия», 2014.- 288с.
35. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512 с.
36. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар»: Рабочая тетрадь: В 4 ч. Часть 2. -2-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 64 с. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

37. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие для студентов учреждений сред. проф. образования/Л.З. Шильман. – 3-е изд., - М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 176с.
38. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания: учебное пособие для студентов учреждений сред. проф. образования/Л.З. Шильман. – 3-е изд., - М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 192с.

Электронные издания

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
5. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
6. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
7. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
8. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
9. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
10. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
11. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
12. <http://www.pitportal.ru/>
13. <https://ru.pinterest.com/explore/современные-торты-914889126255/>
14. <http://andychef.ru/recipes/eurasia-mirror-glaze/>
15. <http://andychef.ru/recipes/smith/>
16. <http://www.twirpx.com/file/128573/>

Дополнительные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария. Учебник/ Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская, Изд. 5, перераб. и доп. – М.: Академия, 2012 г. – 405с.
2. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учеб. /К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов.-2-е изд., перераб. и доп.-М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2012. - 480с.
3. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.1: учеб. пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Академия, 2010. – 112 с.
4. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2-х частях. Ч.2: учеб. пособие для нач. проф. образования /Н.И.Качурина. – М. Академия, 2010. – 112 с.
5. Елхина В.Д. Оборудование предприятий общественного питания. В 3ч. Механическое оборудование: учебник для студ. Высш. Учеб. Заведений/ В.Д. Елхина, М.И. Ботов. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 416с.
6. Здобнов А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – М.: ПрофиКС, 2002. – 688 с
7. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи. Учебник: Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. – М.: Деловая культура, 2008г – 368 с.
8. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. -5-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 192 с.
9. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. Учебник для НПО. – М: Академия, 2010. -256 с
10. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник/Л.А. Радченко – Изд. 11-е, испр. И доп.- Ростов н/Д: Феникс, 2011. – 373[1]с.

11. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013. - 808с.
12. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
13. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997. - 560 с.
14. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептов. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
15. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
16. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012
17. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник для НПО. -М: Академия, 2009. - 416 с
18. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. Пособие для нач. проф. Образования/ Нелли Эрьевна Харченко. -0 М.: Издательский центр «Академия», 2005. - 496 с.
19. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М,: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.
20. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
21. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
22. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М,: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.