

Министерство образования и науки
Забайкальского края
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Приаргунский государственный колледж»

Утверждаю:
Заместитель директора по УПР
ГПОУ «ЛГК»
_____ Димова О. А.
« ____ » _____ 2021г.

**Комплект
оценочных средств
по профессиональному модулю
ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих
сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента основной профессиональной
образовательной программы (ОПОП) по профессии СПО
43.01.09 Повар, кондитер**

Приаргунск 2021г.

Организация-разработчик: ГПОУ «ПГК»

Разработчики:

Скорнякова Л.М., преподаватель профессионального цикла ГПОУ «ПГК»

Рассмотрено на заседании ПЦК информационно-экономического и кулинарного профилей

«___» _____ 2021г

Председатель ПЦК _____ Скорнякова Л. М.

Эксперты от работодателя:

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

Содержание

1. Паспорт комплекта оценочных средств	4
1.1. Область применения.....	4
1.1.1. Перечень профессиональных, общих компетенций, а также знаний, умений, практического опыта Табл. 1.1.....	4
1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ.....	11
1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля Табл. 2.....	11
1.2.2. Организация контроля и оценки освоения ПМ.....	11
2. Комплект заданий для оценки освоения умений и усвоения знаний	12
2.1. Комплект заданий для оценки освоения умений и усвоения знаний по МДК	12
3. Приобретения в ходе освоения профессионального модуля практического опыта.....	20
4. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности для ЭК.....	23
4.1. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий.....	24
4.2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием портфолио.....	29
4.3. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности в форме защиты курсового проекта (работы).....	29

I. Паспорт комплекта оценочных средств

1.1. Область применения

Комплект оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля (далее ПМ) Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер в части овладения профессиональной деятельностью (ВПД)

1.1.1. Перечень профессиональных, общих компетенций, а также знаний, умений, практического опыта

Комплект оценочных средств позволяет оценивать освоение профессиональных компетенций (ПК) и общих компетенций (ОК), соответствующих виду профессиональной деятельности:

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

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

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

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

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

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

У1 Выбирать, рационально размещать на рабочем месте сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

У2 Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

У3 Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.

У4 Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие.

У5 Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.

У6 Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.

У7 Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных

частей технологического оборудования.

У8 Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов средства.

У9 Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, Производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

У10 Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.

У11 Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.

У12 Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.

У13 Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия.

У14 Определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.

У15 Составлять план действия определять необходимые ресурсы, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.

У 16 Реализовать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).

У 17 Организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

У 18 Соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).

У19 Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение до момента использования.

У20 Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил.

У 21 Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов, в соответствии с рецептурой.

У22 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.

У23 Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.

У24 Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.

У25 Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

У26 Рационально использовать продукты, полуфабрикаты соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, определять степень готовности холодных и горячих сладких блюд, десертов.

У27 Доводить холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков до вкуса, до определенной консистенции.

У28 Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, подбирать гарниры, соусы, соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.

У 29 Рассчитывать стоимость холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, вести учет реализованных холодных и горячих сладких блюд, десертов.

У30 Поддерживать визуальный контакт с потребителем владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов.

- 31** Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.
- 32** Организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
- 33** Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
- 34** Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.
- 35** Правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.
- 36** Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
- 37** Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.
- 38** Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах, структура плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
- 39** Психология коллектива, психология личности основы проектной деятельности.
- 310** Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения.
- 311** Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.
- 3 12** Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.
- 313** Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов, нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов, правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах, правила составления заявки на склад.
- 314** Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.
- 315** Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.
- 316** Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ.
- 317** Ассортимент и цены на холодные и горячие сладкие блюда, десерты на день принятия платежей, правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями, правила общения с потребителями.
- 318** Базовый словарный запас на иностранном языке.
- 319** Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов.
- 320** Правила утилизации отходов, виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.
- ПО1** Подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.

ПО2 Выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

ПО3 Упаковке, складировании неиспользованных продуктов.

ПО4 Порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции ведении расчетов с потребителями.

Декомпозиция ПК до элементарных знаний и умений и элементов практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС путем кодирования, обозначающего логические связи: знание - умение - практический опыт - компетенция по следующей форме

Таблица 1

профессиональные компетенции по ФГОС	Код и наименование основных показателей оценки результатов (ОПОР)	Код и наименование элемента практического опыта ПО	Код и наименование элемента умений (У)	Код и наименование элемента знаний (З)
<p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</p>	<p>ПО1 Подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. ПО3 Упаковке, складировании неиспользованных продуктов.</p>	<p>У1-У22</p>	<p>31-39</p>
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>	<p>ПО2 Выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. ПО4 Порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой</p>	<p>У1-У30</p>	<p>31-320</p>

		продукции; ведении расчетов с потреби- телями.		
ПК 4.3. Осуществлять приго- товление, творческое оформле- ние и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десер- тов разнообразного ассорти- мента	Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	ПО2 Выборе, оценке каче- ства, безопасности продук- тов, полуфабрикатов, приго- товлении, творческом оформлении, эстетичной по- даче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ас- сортимента, в том числе ре- гиональных. ПО4 Порцио- нировании (комплектова- нии), упаковке на вынос, хранении с учетом требова- ний к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потреби- телями.	У1-У30	31-320
ПК 4.4. Осуществлять приго- товление, творческое оформле- ние и подготовку к реализации холодных напитков разнооб- разного ассортимента	Приготовление, подготовка реали- зации холодных напитков разно- образного ассортимента	ПО2 Выборе, оценке каче- ства, безопасности продук- тов, полуфабрикатов, приго- товлении, творческом оформлении, эстетичной по- даче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ас- сортимента, в том числе ре- гиональных. ПО4 Порцио- нировании (комплектова- нии), упаковке на вынос, хранении с учетом требова-	У1-У30	31-320

		ний к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.		
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	Приготовление, подготовка реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	ПО2 Выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. ПО4 Порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.	У1-У30	31-320

1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации планируется программой учебной дисциплины, и являются важной формой инструмента управления качества подготовки выпускников.

1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля

Таблица 2

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	экзамен
УП 04	Дифференцированный зачет
ПП 04	Дифференцированный зачет
ПМ	Экзамен квалификационный

1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ

Экспертное наблюдение (лабораторные работы, практические работы); дифференцированный зачет; экзамен квалификационный.

Освоенные умения, усвоенные знания (У,З)	№№ заданий для проверки <i>Задания для проверки умений и знаний нумеруются следующим образом: Задание Зд1, Зд2, Здп...</i>
1	3
У 1	31, 32, 33, 35, 311.
У 2	31, 33, 34.
У 3	32, 34, 35, 37.
У 4	31, 34.
У 5	31, 32, 33, 35, 311.
У 6	31, 33, 34.
У 7	31, 33, 34.
У 8	31, 33, 34.
У 9	31, 32, 33, 34, 311.
У 10	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313.
У 11	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313.
У12	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313.
У13	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313.
У 14	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313.
У 15	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313.
У 16	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37.
У 17	31, 32.
У 18	31, 32, 33, 34, 36, 38, 39, 310, 311, 312, 313.
У 19	31, 32, 33, 34, 36, 38, 39, 310, 311, 312, 313.
У20	33, 35, 37.
У21	33, 35, 37.
У22	33, 35, 37.
У23	33, 35, 37.
У24	32, 34, 35, 36, 37.
У25	38, 39, 310, 311, 312, 313.
У26	38, 39, 310, 311, 312, 313.

У27	36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313.
У28	36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313.
У29	36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313.
У30	36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313.
31	31, 33, 36., 314, 315,
32	36, 38, 39, 310, 311, 312, 313. 314, 315,
33	32, 34, 35, 36, 37. 314, 315,
34	311, 312, 313. 314, 315,
35	33, 34, 35, 311, 312, 313. 314, 315,
36	33, 34, 35, 311, 312, 313. 314, 315,
37	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313. 314, 315,
38	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313. 314, 315,
39	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313. 314, 315,
310	31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 312, 313. 314, 315,
311	32, 35, 36, 37. 314, 315,
312	32, 35, 36, 37. 314, 315,
313	32, 35, 36, 37. 314, 315,
314	32, 35, 36, 37. 314, 315,
315	38, 39, 310, 311, 312, 313. 314, 315,
316	32, 37. 314, 315,
317	38, 39, 310, 311, 312, 313. 314, 315,
318	313. 314, 315,
319	38, 39, 310, 311, 312, 313. 314, 315,
320	38, 39, 310, 311, 312, 313. 314, 315,

2. Комплекты заданий для оценки освоения умений и усвоения знаний по МДК (текущий, промежуточный контроль и итоговая аттестация)

2.1 Комплект заданий для оценки освоения умений и усвоения знаний

2.1.1 Задания:

Задание 1

Практическое занятие 1

Проверяемые результаты: У 1 У 2 У 4 У 5 У 6 У 7 У 8 У 9 У 10 У11 У12 У13 У14 У15 У 16 У 17У 18 У19 31 37 38 39 310

Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд десертов.

Задание 2

Практическое занятие 2

Проверяемые результаты: У 1 У 3 У 5 У 9 У 10 У11 У12 У13 У14 У15 У 16 У 17У 18 У19 У24 33 37 38 39 310 311 312 313 314 316

Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.

Задание 3

Практическое занятие 3

Р Проверяемые результаты: У 1 У 2 У 5 У 6 У 7 У 8 У 9 У 10 У11 У12 У13 У14 У15 У 16У 18 У19 У20 У21 У22 У23 31 35 36 37 38 39 310

ационально организовывать, рабочее места повара.

Задание 4

Практическое занятие 4

Проверяемые результаты: У 2 У 3 У 4 У 6 У 7 У 8 У 9 У 10 У11 У12 У13 У14 У15 У 16У 18 У19 У24 33 35 36 37 38 39 310

Использование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов.

Задание 5

Практическое занятие 5

Проверяемые результаты: У 1 У 3 У 5 У 10 У11 У12 У13 У14 У15 У 16 У20 У21 У22 У23 У24 33 35 36 37 38 39 310 311 312 313 314

Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд.

Задание 6

Практическое занятие 6

Проверяемые результаты: У 10 У11 У12 У13 У14 У15 У 16У 18 У19 У24 У27 У28 У29 У30 31 32 33 37 38 39 310 311 312 313 314

Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Задание 7

Практическое занятие 7

Проверяемые результаты: У 3 У 10 У11 У12 У13 У14 У15 У 16 У20 У21 У22 У23 У24 У27 У28 У29 У30 33 37 38 39 310 311 312 313 314 316

Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков.

Задание 8

Лабораторная работа 1

Проверяемые результаты: У 10 У11 У12 У13 У14 У15У 18 У19 У25 У26 У27 У28 У29 У30 32 37 38 39 310 315 317 319 320

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

Задание 9

Лабораторная работа 2

Проверяемые результаты: У 10 У11 У12 У13 У14 У15У 18 У19 У25 У26 У27 У28 У29 У30 32 37 38 39 310 315 317 319 320

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

Задание 10

Лабораторная работа 3

Проверяемые результаты: У 10 У11 У12 У13 У14 У15У 18 У19 У25 У26 У27 У28 У29 У30 32 37 38 39 310 315 317 319 320

Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента.

Задание 11

Лабораторная работа 4

Проверяемые результаты: У 1 У 5 У 9 У 10 У11 У12 У13 У14 У15У 18 У19 У25 У26 У27 У28 У29 У30 32 34 35 36 37 38 39 310 315 317 319 320

Соблюдать правила сочетаемости и взаимозаменяемости продуктов для приготовления горячих напитков.

Задание 12

Лабораторная работа 5

Проверяемые результаты: У 10 У11 У12 У13 У14 У15У 18 У19 У25 У26 У27 У28 У29 У30 32 34 35 36 37 38 39 310 315 317 319 320

Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Задание 13

Лабораторная работа 5

Проверяемые результаты: У 10 У11 У12 У13 У14 У15 У 18 У19 У25 У26 У27 У28 У29 У30 У32 У34 У35 У36 У37 У38 У39 У10 У11 У12 У13 У14 У15 У 18 У19 У25 У26 У27 У28 У29 У30 У32 У34 У35 У36 У37 У38 У39 У10 У11 У12 У13 У14 У15 У 18 У19 У25 У26 У27 У28 У29 У30 У32 У34 У35 У36 У37 У38 У39 У10 У11 У12 У13 У14 У15 У 18 У19 У25 У26 У27 У28 У29 У30 У32 У34 У35 У36 У37 У38 У39

Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Задание 14

Контрольная работа

Проверяемые результаты: 31-320

Вариант № 1.

Выберите правильный вариант ответа.

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

2. Какой водой промывают 3 — 4 раза сухофрукты перед варкой компота?
 - а) холодной;
 - б) горячей;
 - в) теплой.

3. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?
 - а) перекипел;
 - б) добавили много сока;
 - в) варили в окисляющейся посуде.

4. Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компота?
 - а) очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти;
 - б) нарезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики;
 - в) нарезают кружочками вместе с кожицей.

5. Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахароза распадается на глюкозу и фруктозу?
 - а) более кислым;
 - б) более сладким;
 - в) кисло-сладким.

6. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?
 - а) айву, яблоки, груши;
 - б) малину, землянику, мандарины, ананасы;
 - в) сливы, абрикосы, вишню.

7. В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 °С и выдерживают для настаивания?
 - а) 6...8 ч;
 - б) 8... 10 ч;
 - в) 10... 12 ч.

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

9. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?
 - а) крупного помола;
 - б) из обжаренных зерен;
 - в) мелкий.

10. Какова норма отпуска кофе натурального?
 - а) 50...75 г;
 - б) 75... 100 г;
 - в) 100... 150 г.

11. Как подают кофе по-венски?
 - а) с молочными пенками от топленого молока;
 - б) со взбитыми сливками;

12. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?
 - а) красящие;
 - б) дубильные;
 - в) алкалоид кофеин.

13. Что придает чаю аромат?
 - а) дубильные вещества;
 - б) эфирное масло;
 - в) экстрактивные вещества.

14. Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите?
 - а) резко ухудшается вкус;
 - б) приобретает неприятный запах;
 - в) резко изменяется цвет.

15. В течение какого времени заваренный чай сохраняет вкус и аромат?
 - а) 15 мин;
 - б) 30 мин;
 - в) 1 ч.

16. Какова норма сухого чая на 1 порцию?
 - а) 1...2 г;
 - б) 2 г;
 - в) 2...4 г.

Вставьте пропущенные слова

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

№п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность
------	---------------------------------------	--------------------

1	Ягоды перебирают, промывают кипяченой водой, разминают левенянным 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 во-	
5	Полученный отвар процеживают, вводят в него сахар, раство-	
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 си-	
9	Поверхность киселя посыпают сахаром, затем охлаждают до	
10	Кисель доводят до кипения, проваривая не более 2 мин, так как	
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)
1	Желатин замачивают для набухания на 1 ч, откидывают, отжимают	
2	Подготовленные яблоки проваривают в течение 5... 7 мин так, что-	
3	Яблоки промывают, удаляют сердцевину с семенами и очищают от	
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	
7	В формочку или креманку наливают небольшое количество желе,	
8	На застывшее желе укладывают дольки отварных яблок в виде ри-	

Вариант № 2

Выберите правильный вариант ответа.

- Сколько крахмала используют для приготовления киселя средней консистенции?
 - 10...20 г;
 - 30...40 г;
 - 60...80 г.
- Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась?
 - перекипел;
 - добавили много сока;
 - медленно охлаждали.
- Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси су-хофруктов?
 - все сразу и варят в течение 20...30 мин;
 - последовательно, учитывая продолжительность варки;
 - закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания.

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

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

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

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

8. Как подготовить форму для охлаждения густого киселя?
 - а) смазать маслом;
 - б) сильно нагреть;
 - в) смочить водой, посыпать сахаром.

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

10. Какая из перечисленных групп веществ обуславливает высокую пищевую ценность кофе?
 - а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.;
 - б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;
 - в) белки, жиры, минеральные вещества.

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

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

13. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды?
 - а) для улучшения вкуса;
 - б) для получения однородной массы;
 - в) для улучшения цвета.

14. Как подают кофе по-восточному?

- а) с молочными пенками от топленого молока;
 б) со взбитыми сливками;
 в) в турке, не процеживая, с холодной кипяченой водой.
15. Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?
 а) теряют аромат;
 б) поглощают посторонние запахи;
 в) разрушаются вкусовые вещества.
16. При какой температуре подают горячие напитки?
 а) не ниже 100 °С;
 б) не ниже 75 °С;
 в) не ниже 65 °С.

Вставьте пропущенные слова

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

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

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

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

20. Установите последовательность приготовления блюда «Желе молочное»

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

Эталоны ответов к вопросам тестовой работы.

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

7	В	7	В
8	Б	8	В
9	А	9	А
10	Б	10	Б
11	Б	11	А
12	В	12	А
13	Б	13	Б
14	Б	14	В
15	А	15	А,Б
16	А	16	Б
17	Холодные и горячие	17	Картофельный, ку- курузный
18	Модифицированный крахмал	18	Шарлотка, каша гу- рьевская, 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

Задание 15

Проверяемые результаты: У1-У30, 31-20

Экзамен

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

Экзаменационный билет №1

1. Дать определение: десерт -
2. Перечислите наименования желирующих веществ, используемых для приготовления холодных сладких блюд, охарактеризуйте их.

Экзаменационный билет №2

1. В каком цехе готовят сладкие блюда, перечислите оборудование необходимое для приготовления.
2. Классификация и ассортимент сладких блюд и напитков.

Экзаменационный билет №3

1. Технологический процесс приготовления кофе по-венски.
2. Технологический процесс приготовления компота из сушёных плодов.

Экзаменационный билет №4

1. Подготовка желирующих веществ.
2. Технологический процесс приготовления салата из свежих плодов.

Экзаменационный билет №5

1. Технологический процесс приготовления «Карпаччо из ананаса»
2. Технологический процесс приготовления кофе капучино.

Экзаменационный билет №6

1. Характеристика оборудования «Пакоджет»
2. Технологический процесс приготовления глинтвейна.

Экзаменационный билет №7

1. Перечислите основные пряности используемые при приготовлении сладких блюд и напитков.
2. Технологический процесс приготовления напитка сбитень.

Экзаменационный билет №8

1. Фризер
2. Технологический процесс приготовления компота из свежих плодов и ягод. Оформление, подача, требования к качеству.

Экзаменационный билет №9

1. Кофе-ростер

2. Технологический процесс приготовления ягодного киселя. Оформление, подача, требования к качеству.

Экзаменационный билет №10

1. Технологический процесс приготовления киселя из свежих плодов. Оформление, подача, требования к качеству.
2. Технологический процесс приготовления молочного киселя. Оформление, подача, требования к качеству.

Экзаменационный билет №11

1. Значение сладких блюд в питании человека.
2. Правила приготовления желе. Требования к качеству.

Экзаменационный билет №12

1. Приведите классификацию киселей.
2. Технологический процесс приготовления десерта «Панакота». Оформление, подача, требования к качеству.

Экзаменационный билет №13

1. Технологический процесс приготовления каши гурьевской. Оформление, подача, требования к качеству.
2. Отличительные особенности приготовления мусса от желе.

Экзаменационный билет №14

1. Технологический процесс приготовления мусса. Оформление, подача, требования к качеству.
2. Подготовка к использованию желирующего вещества Агароид.

Экзаменационный билет №15

1. Технологический процесс приготовления самбука. Оформление, подача, требования к качеству.
2. Технологический процесс приготовления кофе на молоке по-варшавски.

Экзаменационный билет №16

1. Технологический процесс приготовления мороженого. Оформление, подача, требования к качеству.
2. Технология заваривания зеленого чая.

Экзаменационный билет №17

1. Технологический процесс приготовления суфле, правила оформления и подачи, требования к качеству.
2. Технология заваривания черного чая. Требования к качеству, оформление и подача.

Экзаменационный билет №18

1. Технологический процесс приготовления пудинга.
2. Технология приготовления кваса. Требования к качеству.

Экзаменационный билет №19

1. Технологический процесс приготовления шарлотки с яблоками. Оформление, подача, требования к качеству.
2. Приготовление лимонада. Оформление, подача. Требования к качеству.

Экзаменационный билет №20

1. Перечислить основные показатели оценки качества свежих фруктов и ягод.
2. Технологический процесс приготовления самбука.

Экзаменационный билет №21

1. Какова температура отпуска холодных сладких блюд.
2. Технология приготовления крушона, оформление, подача, требования к качеству.

Экзаменационный билет №22

1. Технология приготовления кофе по-восточному.
2. Что такое смузи?

3. Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта на учебной и производственной практиках (текущий контроль)

Таблица 3

Виды работ (ВР№)1	Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО, У)
<p>УП Виды работ</p> <p>1.Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>2.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>3.Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4.Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>5.Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>6.Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>7.Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9.Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10.Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p> <p>11.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12.Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>	<p>ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5.</p> <p>ОК1, ОК 4, ОК7.</p> <p>ПО1, ПО2, ПО3, ПО4.</p> <p>У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, У14, У15, У16, У17, У18, У19, У20.</p>

<p>13.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>15.Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>16.Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>17.Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>18.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>19.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>20.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и складывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	
<p>III 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами 72 организации питания – базы практики.</p> <p>2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5.Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порцио-</p>	<p>ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5. ОК1, ОК 4, ОК7. ПО1, ПО2, ПО3, ПО4. У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, У8, У9, У10, У11, У12, У13, У14, У15, У16, У17, У18, У19, У20.</p>

<p>нирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	
---	--

4. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности для экзамена квалификационного (далее – ЭК)

Таблица 4

Профессиональные и общие компетенции (сгруппированные для каждого задания, если заданий более одного)	Показатели оценки результата	Средства проверки (№№ заданий) <i>Задания для проверки ПК и ОК на ЭК нумеруются следующим образом: Задание К1</i>
1	2	3
ПК 4.1. ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ОК10, ОК11	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	К1-К25
ПК 4.2. ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ОК10, ОК11	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	К1, К2, К3, К5, К6, К7, К8, К11, К17, К18, К19, К20
ПК 4.3. ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ОК10, ОК11	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассорти-	К4, К9, К10, К12, К13, К14, К15, К16

	мента	
ПК 4.4. ОК1,ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ОК10, ОК11	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	К22,К23,К24
ПК 4.5. ОК1,ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ОК10, ОК11	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	К21,К22,К25

4.1. **Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий (время, условия их выполнения) для ДЭ**
Экзамен (квалификационный)

К №1

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 4.1-ПК 4.5.;ОК 11, 04,07.3-1- 3-5.У-1- У-5.ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить десерт «Панна-котта с ягодным соусом»

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций десерта.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом.
3. Подготовить необходимое сырье.
4. Приготовить десерт, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.

К №2

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 4.1-ПК 4.5.;ОК 11, 04,07.3-1- 3-5.У-1- У-5.ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить десерт «Клубничный самбук»

Текст задания:

- 1.Рассчитать и составить инструкционно - технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций десерта.
- 2.Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
- 3.Подготовить необходимое сырье
- 4.Приготовить десерт, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.

К №3

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 4.1-ПК 4.5.;ОК 11, 04,07.3-1- 3-5.У-1- У-5.ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить десерт «Фруктовый салат с соусом»

Текст задания:

- 1.Рассчитать и составить инструкционно - технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций десерта.
- 2.Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
- 3.Подготовить необходимое сырье
- 4.Приготовить десерт, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.

К №4

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 4.1-ПК 4.5.;ОК 11, 04,07.3-1- 3-5.У-1- У-5.ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить десерт « Парфе из белого шоколада с соусом»

Текст задания:

- 1.Рассчитать и составить инструкционно - технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций десерта.

2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье
4. Приготовить десерт, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.

К №5

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 4.1-ПК 4.5.; ОК 11, 04,07.3-1- 3-5. У-1- У-5. ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить десерт «Йогуртовый мусс»

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно - технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций десерта.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье
4. Приготовить десерт, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.

К №6

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 4.1-ПК 4.5.; ОК 11, 04,07.3-1- 3-5. У-1- У-5. ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить десерт «Террин фруктовый»

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно - технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций десерта.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье
4. Приготовить десерт, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.

К №7

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 4.1-ПК 4.5.; ОК 11, 04,07.3-1- 3-5. У-1- У-5. ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить десерт «Мороженое сливочное с ягодным соусом»

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно - технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций десерта.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье
4. Приготовить десерт, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.

К №8

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 4.1-ПК 4.5.; ОК 11, 04,07.3-1- 3-5. У-1- У-5. ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить десерт «Сорбет ягодный»

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно - технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций десерта.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье
4. Приготовить десерт, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.

К №9

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 4.1-ПК 4.5.; ОК 11, 04,07.3-1- 3-5. У-1- У-5. ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить десерт «Чизкейк классический»

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно - технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций десерта.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье
4. Приготовить десерт, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.

К № 10

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 4.1-ПК 4.5.; ОК 11, 04, 07.3-1- 3-5. У-1- У-5. ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить десерт «Суфле фруктовое»

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно - технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций десерта.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье
4. Приготовить десерт, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.

К № 11

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 4.1-ПК 4.5.; ОК 11, 04, 07.3-1- 3-5. У-1- У-5. ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить десерт «Меренга (Анна Павлова)»

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно - технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций десерта.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье
4. Приготовить десерт, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.

К № 12

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 4.1-ПК 4.5.; ОК 11, 04, 07.3-1- 3-5. У-1- У-5. ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить десерт «Фрукты фламбе с мороженым»

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно - технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций десерта.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье
4. Приготовить десерт, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.

К № 13

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 4.1-ПК 4.5.; ОК 11, 04, 07.3-1- 3-5. У-1- У-5. ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить десерт «Груша в красном вине с мороженым»

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно - технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций десерта.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье
4. Приготовить десерт, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.

К № 14

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 4.1-ПК 4.5.; ОК 11, 04, 07.3-1- 3-5. У-1- У-5. ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить десерт «Шоколадный фондан»

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно - технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций десерта.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье
4. Приготовить десерт, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.

К №15

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 4.1-ПК 4.5.; ОК 11, 04,07.3-1- 3-5.У-1- У-5.ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить десерт «Штрудель яблочный»

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно - технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций десерта.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье
4. Приготовить десерт, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.

К №16

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 4.1-ПК 4.5.; ОК 11, 04,07.3-1- 3-5.У-1- У-5.ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить десерт «Шоколадный пудинг»

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно - технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций десерта.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье
4. Приготовить десерт, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.

К №17

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 4.1-ПК 4.5.; ОК 11, 04,07.3-1- 3-5.У-1- У-5.ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить десерт «Мусс вишневый»

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно - технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций десерта.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье
4. Приготовить десерт, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.

К №18

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 4.1-ПК 4.5.; ОК 11, 04,07.3-1- 3-5.У-1- У-5.ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить десерт «Блинчики с кремом сюзетт»

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно - технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций десерта.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье
4. Приготовить десерт, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.

К №19

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 4.1-ПК 4.5.; ОК 11, 04,07.3-1- 3-5.У-1- У-5.ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить десерт «**Желе из фруктов**»

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно - технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций десерта.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье
4. Приготовить десерт, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.

К №20

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 4.1-ПК 4.5.; ОК 11, 04,07.3-1- 3-5. У-1- У-5. ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить десерт «**Шоколадный мусс**»

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно - технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций десерта.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье
4. Приготовить десерт, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.

К №21

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 4.1-ПК 4.5.; ОК 11, 04,07.3-1- 3-5. У-1- У-5. ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить десерт «**Горячий шоколад**»

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно - технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций напитка.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье
4. Приготовить десерт, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.

К №22

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 4.1-ПК 4.5.; ОК 11, 04,07.3-1- 3-5. У-1- У-5. ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить десерт «**Глинтвейн**»

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно - технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций напитка.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье
4. Приготовить десерт, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.

К №23

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 4.1-ПК 4.5.; ОК 11, 04,07.3-1- 3-5. У-1- У-5. ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить десерт «**Напиток Петровский**»

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно - технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций напитка.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье
4. Приготовить десерт, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.

К №24

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 4.1-ПК 4.5.;ОК 11, 04,07.3-1- 3-5.У-1- У-5.ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить десерт «**Молочный коктейль**»

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно - технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций напитка.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье
4. Приготовить десерт, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.

К №25

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 4.1-ПК 4.5.;ОК 11, 04,07.3-1- 3-5.У-1- У-5.ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить десерт «**Кофе эспрессо**»

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно - технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций напитка.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье
4. Приготовить десерт, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования в соответствии с принципами ХАССП.

4.2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием портфолио

Критерии для оценки портфолио: НЕ ПРЕДУСМОТРЕНО

4.3. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности в форме защиты курсового проекта (работы)

Критерии для оценки защиты курсового проекта: НЕ ПРЕДУСМОТРЕНО

Вариант ведомости уровня сформированности компетенций у студентов (учащихся) по итогам экзамена квалификационного

Специальность _____ -

Группа _____ -

Наименование профессионального модуля (вид профессиональной деятельности)

Член комиссии _____ (Ф.И.О., должность)

№ п/п	Ф.И.О. студента	Задание 1	Наименование ПК, ОК (сгруппированных для задания)	Показатели (ОПОР)					Итоговая оценка
	Иванов К.Л.			д а	д а	д а	да	да	5 (отл)
	Петров Е.А.			н е т	д а	д а	да	да	4 (хор)
	И тд.								
				% да (не менее 70% - вид профессиональной деятельности освоен) 70-80% оценка – 3, и тд.					

Подпись _____

Дата _____

Форма аттестационного листа

Характеристика

учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной / производственной практики	
ФИО _____, обучающийся(аяся) по профессии НПО / специальности СПО	
<i>код и наименование</i>	
успешно прошел(ла) учебную/производственную практику по профессиональному модулю _____ <i>наименование профессионального модуля</i>	
в объеме _____ час. с «__».____.20__ г. по «__».____.20__ г.	
В организации _____ <i>наименование организации, юридический адрес</i>	
Виды и качество выполнения работ	
Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
Характеристика студента по итогам практики (по желанию)	
Дата «__».____.20__	Подпись руководителя практики _____
	Подпись ответственного лица организации _____

Приложение 2

**ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

ФИО _____

Обучающийся на 2 курсе по профессии СПО: 43.01.09 «Повар, кондитер», освоил программу профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента с оценкой _____

в объеме __ час. с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля:

Учебная практика в объеме __ часов: _____ (оценка или зачтено)

Итоговая аттестация по МДК: экзамен или ДЗ _____ (оценка)

Производственная практика __ часов, _____ (оценка или зачтено)

Комиссия:

Председатель комиссии:

Члены комиссии: