


Министерство образования Новосибирской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский политехнический колледж»

РАССМОТРЕНО:
на заседании ПЦК
протокол №2
от « 25 » сентября 2019 г

УТВЕРЖДАЮ:
Зам. директора по УМР
Т.В. Кузнецова 
« 25 » сентября 2019 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по профессиональному модулю ПМ.04 «ОРГАНИЗАЦИЯ И
ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И
ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ
ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,
ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»
по образовательным программам среднего профессионального
образования

Новосибирск
2019

Толкачева Е.В. Фонд оценочных средств по профессиональному модулю «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм» (по образовательным программам среднего профессионального образования). - Новосибирск, 2019. – 83 с.

Фонд оценочных средств предназначена для профессиональных образовательных организаций, реализующих основную профессиональную образовательную программу СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования. Фонд разработан с учетом требований ФГОС среднего общего образования, ФГОС среднего профессионального образования и профиля профессионального образования

© ГБПОУ НСО «Новосибирский политехнический колледж», **2019**;
© Автор-составитель - Толкачева Е.В.

1. Общие положения

В соответствии с требованиями ФГОС оценка качества освоения образовательной программы должна включать текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей образовательной программы (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов должны активно привлекаться преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией

в качестве внештатных экспертов должны активно привлекаться работодатели.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся.

2. Паспорт фонда оценочных средств

В результате освоения ПМ. 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, студент должен обладать следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональные и общие компетенции согласно ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Индекс (умения, знания)	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)
У1	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
У2	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
У3	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
У4	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
У5	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
У6	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

У7	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
31	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
32	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
33	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
34	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
35	актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;
36	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;
37	правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
38	виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
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.09.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Профессиональные компетенции

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

2. Результаты освоения ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и

горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих и профессиональных компетенций:

Таблица 2.1

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции	Показатели оценки результата	Форма контроля и оценивания
<p>Уметь:</p> <p>У 1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>У 2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>У 3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>У 4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря,</p>	<p>- грамотность и компетентность в обосновании выбора применяемых продуктов;</p> <p>- грамотность в использовании научно-технической документации и действующих стандартов;</p> <p>- грамотность выполнения технологического процесса приготовления блюд, напитков;</p> <p>- грамотное обоснование целесообразности использования производственного инвентаря и оборудования;</p>	<p>промежуточный контроль по разделам, экзамен</p>

<p>инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; У 5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; У 6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; У 7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для</p>		
---	--	--

<p>выполнения задач профессиональной деятельности ОК.03</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК.05</p> <p>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</p> <p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК.09</p> <p>Использовать средства физической</p>		
---	--	--

<p>культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности ОК.10</p>		
<p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках ОК 11</p>		
<p>Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>		
<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>		
<p>ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>		

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

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
Знать		
31 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	Владеет информацией о требованиях охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	Практические занятия, промежуточный контроль по разделам, тестирование, экзамен
32 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	Владеет информацией о видах, назначении, правилах безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	Практические занятия, промежуточный контроль по разделам, тестирование, экзамен
33 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Владеет информацией об ассортименте, требованиях к качеству, условиях и сроках хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;	Практические занятия, промежуточный контроль по разделам, тестирование, экзамен
34 рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Владеет информацией о рецептурах, современных методах приготовления, вариантах оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Практические занятия, промежуточный контроль по разделам, тестирование, экзамен

35 актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;	Владеет информацией об актуальных направлениях в приготовлении десертов и напитков;;	Практические занятия, промежуточный контроль по разделам, тестирование, экзамен
36 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;	Владеет информацией о способах сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;	Практические занятия, промежуточный контроль по разделам, тестирование, экзамен
37 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;	Владеет информацией о правилах составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;	Практические занятия, промежуточный контроль по разделам, тестирование, экзамен
38 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков	Владеет информацией о видах и формах обслуживания, правилах сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков	Практические занятия, промежуточный контроль по разделам, тестирование, экзамен

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

3.1. Формы и методы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Таблица 3.1

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Дифференцированный зачёт	в форме: - лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК (тестирование) - оценки выполнения лабораторных и практических работ - экзамена комплексного
УП	Дифференцированный зачёт	Оценка приготовления и подачи блюд
ПП	Дифференцированный зачёт	Отчет и характеристика работодателя
ПМ	Экзамен по модулю Экспертная оценка	

3.2. Вопросы для подготовки студентов к экзамену по МДК 04.01, МДК 04.02.

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

14. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.
15. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.
16. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
17. Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые.
18. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.
19. Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
20. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента.
21. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).
22. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос.
23. Контроль хранения и расхода продуктов.
24. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

25. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента.
26. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
27. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.
28. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.
29. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента.
30. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
31. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.
32. Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.
33. Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
34. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков.

35. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента.
36. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
37. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента.
38. Организация работы бариста.
39. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента
40. Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
41. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков.

3.3. Оценка освоения междисциплинарного курса профессионального модуля МДК 04.01, МДК 04.02.

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по МДК 04.01, МДК 04.02, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций (ОК и ПК).

Таблица 3.2_Контроль и оценка освоения МДК, УП и ПП по темам (разделам)

Элемент учебной дисциплины	Текущий контроль		Итоговая аттестация
	Форма контроля	Проверяемые ОК, ПК, У, З	
МДК 04.01, МДК 04.02			
Тема 1.1	Устный опрос, Самостоятельная работа, Тестирование	У1-У7; 31- 38. ОК.1-ОК7, ОК.9- ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6	Дифференцированный зачёт
Тема 1.2	Устный опрос, Самостоятельная работа,	У1-У7; 31- 38. ОК.1-ОК7, ОК.9- ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6	
Тема 1.3	Устный опрос, Самостоятельная работа, Тестирование	У1-У7; 31- 38. ОК.1-ОК7, ОК.9- ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6	

Тема 2.1	Устный опрос, Самостоятельная работа, Тестирование	У1-У7; 31- 38. ОК.1-ОК7, ОК.9- ОК11 ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.6	
Тема 2.2	Устный опрос, Самостоятельная работа, Тестирование	У1-У7; 31- 38. ОК.1-ОК7, ОК.9- ОК11 ПК 4.1, ПК 4.3, ПК 4.6	
Тема 3.1	Устный опрос, Самостоятельная работа, Тестирование	У1-У7; 31- 38. ОК.1-ОК7, ОК.9- ОК11 ПК 4.1, ПК 4.4, ПК 4.6	
Тема 3.2	Устный опрос, Самостоятельная работа, Тестирование	У1-У7; 31- 38. ОК.1-ОК7, ОК.9- ОК11 ПК 4.1, ПК 4.5, ПК 4.6	
Учебная и производственная практики			
Учебная практика	Оценка приготовления и подачи блюд и напитков	У1-У7; 31- 38. ОК.1-ОК7, ОК.9- ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6	Дифференцирован ный зачёт
Производствен ная практика	Отчет по дневнику практики и характеристика работодателя	У1-У7; 31- 38. ОК.1-ОК7, ОК.9- ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6	Дифференцирова нный зачёт
Экзамен по модулю Экспертная оценка			

3.3.1 Задания для оценки знаний и умений

**Вопросы для текущего контроля по темам программы МДК 04.01 по
разделу 1**

**Тема 1.1 Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов,
напитков**

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления.
2. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента
3. Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.

Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков

1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
2. Характеристика, последовательность этапов.
3. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции
4. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.

Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков

1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации
2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
3. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.
4. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.

Вопросы для текущего контроля по темам программы МДК 04.02 по разделу 2

Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента.
2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
3. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.
4. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента .
5. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
6. Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.).
7. Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые.
8. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.
9. Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
10. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента.
11. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).
12. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос.
13. Контроль хранения и расхода продуктов.
14. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента.
2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов

- промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.
3. Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.).
 4. Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов.
 5. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.
 6. Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
 7. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента.
 8. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).
 9. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос.
 10. Контроль хранения и расхода продуктов.
 11. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

Вопросы для текущего контроля по темам программы МДК 04.02 по разделу 3

Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента.
2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.
3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента .
4. Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
5. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков.
6. Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.).

7. Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.

Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента.
2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.
3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента.
4. Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.).
5. Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.
6. Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
7. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков.

Тестовые задания для оценки знаний в процессе текущего контроля

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

1. Холодный цех по характеру производства относится:

- а. заготовочный
- б. доготовочный**
- в. специализированный
- г. универсальный

2. Рецептуры на блюда в Сборнике рецептов даны:

- а. в 2-х вариантах
- б. в 3-х вариантах**
- в. в 4-х вариантах
- г. произвольно

3. Нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд с учетом потерь при производстве необходимо учитывать:

- а. количественном учете
- б. при лабораторном контроле норм вложения**
- в. при составлении требования в кладовую
- г. при составлении технико-технологической карты**

4. С французского языка слово «парфе» переводится как:

- а. прекрасный
- б. воздушный
- в. безукоризненный**

г. замороженный

д. пена

е. мокрый снег

5. Тесто для блинчиков готовят на жидкой основе:

а. на основе минеральной воды

б. с добавлением коньяка, ликера

в. приготовить на основе молока

г. с добавлением оливкового масла

6. Карамелизуют сахар с апельсиновым соком для блинчиков:

а. Парижские

б. Итальянские

в. Сюзет

г. Австрийские

7. Для десерта крем-карамель яично-молочную смесь варят способом:

а. Бен Мари (Ben – Marie)

б. Бер бланк

в. Бер нузет

г. Бер нуар

8. Для приготовления бланманже и панакоты в современной десертной кухне загустителями служат продукты:

а. агар-агар

б. крупа манная

в. крахмал картофельный

г. желатин

д. крахмал кукурузный

е. мука на желатине

ж. агароид

9. Начинки используемые для приготовления флана:

а. крем заварной

б. яблоки

в. ягоды

г. цитрусовые

10. Набор ингредиентов для приготовления бланманже:

а. миндальное молоко, желатин в порошке, измельченные орехи, фрукты

б. молоко коровье, листовой желатин, какао-порошок, ягоды

в. сливки 10%, сахарная пудра, мука на желатине, цукаты

г. фруктовые чипсы, картофельный крахмал, сахар-песок, вишневый сироп

д. сметана, шоколад, гранулированный желатин, сахар-рафинад

11. Компоненты, входящие в состав итальянского десерта тирамису:

а. сыр «Пармезан»

б. сахар-песок

в. печенье савоярди

г. сыр «Маскарпоне»

д. сыр «Эдам»

е. кофе

ж. куриные яйца

з. листовой желатин

и. какао-порошок

к. бренди

12. Цветы, используемые для оформления десертов:

а. розы

б. ноготки

в. жасмин

г. герань

д. каллы

е. цветы вишни

13. Зелень, используемая для оформления десертов:

а. базилик

б. укроп

в. петрушка

г. мята

д. фенхель

е. мята

14. Во фруктовые салаты крупные плоды нарезают:

а. средними кубиками

б. соломкой

в. мелким кубиком

г. целыми

15. Укажите последовательность технологических операций приготовления классической панакоты. Запишите в таблицу цифры выбранных ответов.

№	Процессы приготовления	Последовательность процессов
1	декорирование соусом	4
2	застывание при температуре 6 °С 5-6 часов	5
3	распускание желатина в сливках	3
4	заливание желатина водой, набухание	2
5	смешивание сливок и сахара с последующим нагреванием	1

16. Установите соответствие между названием и предложенными вариантами.

Запишите в таблицу цифры выбранных ответов.

	Название	От ве т	Варианты
1	Керамические или фарфоровые порционные формочки	4.	1. Тюиль
2	Процесс окисления сахаров при их нагревании с целью получения особого вкуса и цвета	5.	2. Айсинг
3	Сахарно-белковая рисовая масса	1.	3. Этилен

4	Миниатюрные овальные апельсины размером от 3 до 5 см в длину, которые употребляют вместе с кожицей	6.	4. Рамекины
5	Как называется газ, являющийся гормоном растений	3.	5. карамелизация

17. Установите соответствие причин возможных дефектов.

Запишите в таблицу цифры выбранных ответов.

Десерт/отделочный полуфабрикат	Дефект	Ответ	Варианты ответов
Чизкейк	Начинка при выпечке растеклась	2	1. Не смазана поверхность маслом
Айсинг	При нанесении узоров расплывается	3	2. Интенсивное взбивание
Карамельная сетка	Не отстает от поверхности металлической формы	1	3. Слабая консистенция

18. Контроль качества выпускаемых блюд регистрируется в:

- а. бракеражном журнале
- б. санитарном журнале
- в. журнале контроля работников
- г. другой вариант

19. Документы, необходимые для определения нормы вложения сырья на каждое блюдо:

- а. по меню
- б. по сборнику рецептов
- в. по плану-меню
- г. технологической карте

20. В фруктовые салаты рекомендуется добавлять чуть-чуть соли с целью:

- а. усиления вкуса фруктов
- б. сохранения витамина С
- в. сохранения цвета
- г. усиления аромата

21. С итальянского языка слово «тирамису» переводится как:

- а. полухолодный
- б. воздушный
- в. безукоризненный

г. вознеси меня

- д. варёные сливки
- е. мокрый снег

22. Для приготовления тирамису, савойарди можно заменить:

- а. крекером

б. бисквитными пальчиками

в. песочным печеньем

г. зефиром

д. бисквитным печеньем

е. мармеладом

ж. курабье

23. Основанием и тортов-муссов могут быть:

а. макаронник

б. рисовый пудинг

в. кнели

г. творожная запеканка

д. бисквитный полуфабрикат

24. Фланы готовят из полуфабриката:

а. песочного

б. бисквитного

в. заварного

г. слоеного

15. Наполнители, отделочные полуфабрикаты, используемые для оформления:

а. карамель

б. марципан

в. крем

г. франжипан

д. цветы

16. Для десерта «Крем – карамель» вначале готовят:

а. карамель

б. крем

в. соус

г. нет значения

17. Сладкие омлеты готовят с добавлением:

а. джема

б. рома

в. персиков

г. яблок

18. Продукты, составляющие основу шербетов:

а. сок фруктов

б. настой шиповника

в. коньяк

г. взбитые сливки

д. карамель

е. фруктовое пюре

19. Способы глазирования ягод:

а. сахарной пудрой

б. растопленным шоколадом

в. сахарным сиропом

г. взбитые белками

д. железным сиропом

20. Заправки, не рекомендуемые для фруктовых салатов:

а. йогурт

б. майонез

в. молоко

г. сметана

д. лимонный сок с портвейном

е. коньяк

21. Установите соответствие . Запишите в таблицу буквы выбранных ответов.

№	Наименование	Варианты	Определение наименования	Варианты соответствия
1	Парфе	А	Замороженный десерт, приготовленный из сахарного сиропа и фруктового сока или пюре. Вместо фруктового наполнителя возможно также использование шампанского или вина	В
2	Семифредо	Б	Напиток в восточных странах, который готовится из шиповника, кизила, розы и различных специй с добавлением льда	Г
3	Граните	В	Десерт из взбитых и хорошо замороженных сливок с различными дополнениями	Д
4	Шербет	Г	Мороженое с различным наполнителем: орехами, фруктами, ягодами, шоколадом. В его состав входят сырые яйца и сливки большой жирности	Б
5	Сорбе	Д	Сицилийский десерт на основе фруктовых соков или пюре, рыхлой консистенцией мокрого снега	А

22. Установите соответствие между видами тестов и способами их приготовления

Запишите в таблицу буквы выбранных ответов

№	Наименование	Варианты	Определение наименования	Варианты соответствия
1	Тулип	А	Десерт из блинчатого теста, запеченного вместе с фруктами	А
2	Фило	Б	Тесто для профитролей, шу, эклеров	Д

3	Тюиль	В	Пресное, очень тоненькое, вытяжное тесто	Г
4	Эппл пай	Г	Миндальные печенье небольшого размера	Б
5	Штрудель	Д	Тесто, составными частями которого являются белок, сахарная пудра, пшеничная мука и сливочное масло в одинаковых количествах	Ж
6	Заварной	Е	Разновидность пирогов из тонкого теста в виде рулетов с начинками в немецкоязычных саранах	Б
7	Клафутис	Ж	Пирог, особенностью которого, является соотношение количества яблок и теста, теста мало, яблок - очень много.	В

22. Оборудование, используемое для приготовления чизкейков:

- а. электрические плиты
- б. кондитерская печь**
- в. фондюшница
- г. пароконвектомат**
- д. штепсельный

Тестовые задания по теме «Приготовление основных холодных и горячих сладких блюд»:

Выберите верный ответ:

1. КАКОВА МАССА (г) БЛЮДА «ЯБЛОКИ В ТЕСТЕ ЖАРЕННЫЕ»?

- а) 140;
- б) 75;
- в) 100...125.

2. ГОТОВОЕ ЖЕЛЕ ХРАНЯТ НА ХОЛОДЕ НЕ БОЛЕЕ 12 ЧАСОВ

- А) желе уплотняется
- Б) карамелизуется
- В) выделяет жидкость
- Г) приобретает горький вкус

3. В КАКОЙ МОМЕНТ В ЖЕЛЕ ВВОДЯТ ОТЖАТЫЙ СОК

- А) до растворения желатина
- Б) во время растворения желатина
- В) после растворения желатина
- Г) перед подачей

4. ПОДАЮТ СО СМЕТАНОЙ, МОЛОКОМ И ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

- А) землянику, клубнику, малину
- Б) арбуз, дыню
- В) апельсины, мандарины
- Г) яблоки, груши

5. ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ ПОДГОТОВКИ ЯГОД ДЛЯ ПОДАЧИ

А) перебираем, промываем

Б) перебираем, промываем, обсушиваем

В) перебираем, удаляем плодоножку, промываем, обсушиваем

6. НАИБОЛЬШЕЕ КОЛИЧЕСТВО ВИТАМИНОВ СОДЕРЖИТСЯ В

А) горячих сладких блюдах

Б) железированных блюдах

В) блюдах из свежих фруктов и ягод

Г) кремах

7. ВО ИЗБЕЖАНИЯ ПОТЕМНЕНИЯ И СОХРАНЕНИЯ ПРИЯТНОГО ВНЕШНЕГО ВИДА, НАРЕЗАННЫЕ ЯБЛОКИ СМАЗЫВАЮТ

А) сахарным песком

Б) лимонным соком

В) сладким сиропом

Г) сладким соусом

8. СПОСОБ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ ТАРТАЛЕТОК

а) запекание

б) выпекание

9. НА 100 г. ЖЕЛЕ НЕОБХОДИМО ВЗЯТЬ ЖЕЛИРУЮЩЕГО ВЕЩЕСТВА

а) 25 г.

б) 15 г.

в) 8 г.

10. МАННАЯ КАША И МОЛОЧНАЯ ПЕНКА ЯВЛЯЮТСЯ ОСНОВОЙ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

А) пудинга

Б) самбука

В) каши гурьевской

Г) крема

11. ТЕСТО КЛЯР ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

А) шарлотки

Б) яблоки, жаренные в тесте

В) пудинга

Г) яблочек печёных

12. К ПУДИНГУ ЛУЧШЕ ПОДАТЬ СОУС

А) шоколадный

Б) молочный

В) сметанный

Г) грибной

13. В СОСТАВ ТЕСТА ДЛЯ ЯБЛОК ВХОДИТ

А) крахмал

Б) взбитые белки

В) сливки

Г) льезон

В заданиях с 14,15 согласны ли Вы с утверждением

14. НА ПРОЦЕСС СТУДНЕОБРАЗОВАНИЯ БОЛЬШОЕ ВЛИЯНИЕ ОКАЗЫВАЕТ ПРИРОДА ЖЕЛИРУЮЩЕГО ВЕЩЕСТВА, ЕГО КОНЦЕНТРАЦИЯ И ТЕМПЕРАТУРА СТУДНЕОБРАЗОВАНИЯ

23. Мусс можно приготовить без желатина, заменив его _____.

24. Мусс отличается от желе тем, что подготовленные продукты _____ в пышную пену.

25. Самбук отличается от мусса тем, что в него вводят _____.

26. При приготовлении киселей ягоды разминают _____ пестиком

В заданиях с 27 по 30 выберите согласны ли вы с утверждением

27. ВИНОГРАД УКЛАДЫВАЮТ ЦЕЛОЙ ГРОЗДЬЮ И ПОСЫПАЮТ САХАРОМ

А) да Б) нет

28. ПЕРЕД ОТПУСКОМ ПОДГОТОВЛЕННЫЕ ПЛОДЫ И ЯГОДЫ УКЛАДЫВАЮТ В ВАЗОЧКИ ИЛИ НА ДЕСЕРТНУЮ ТАРЕЛКУ

А) да Б) нет

29. ЯГОДЫ МОЖНО ПОСЫПАТЬ САХАРНЫМ ПЕСКОМ ИЛИ РАФИНАДНОЙ ПУДРОЙ

А) да Б) нет

30. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МНОГИХ СЛАДКИХ БЛЮД БЕРУТ ПЛОДЫ И ЯГОДЫ В СВЕЖЕМ, ЗАМОРОЖЕННОМ И КОНСЕРВИРОВАННОМ ВИДЕ

А) да Б) нет

Установи правильную последовательность.

31. ВОССТАНОВИ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ПОДГОТОВКИ ЯБЛОК ДЛЯ ОФОРМЛЕНИЯ САЛАТА

А) кипятят в течении 5 минут и настаивают 3-4 часа

Б) доводят до кипения

В) с плодов снимают цедру и мелко нарезают

Г) апельсиновый настой процеживают

Д) вливают апельсиновый сок, отжатый из апельсиновой мякоти, охлаждают

Е) цедру заливают горячей водой

Ж) добавляют сахар

З) осуществляют отпуск

Тестовые задания по теме «Приготовление холодных и горячих напитков»:

1. НОРМА ЗАКЛАДКИ МОЛОТОГО КОФЕ НА ОДНУ ПОРЦИЮ

А) 5-6 г

Б) 6-8 г

В) 8-11 г

2. В СОСТАВ НАПИТКА ИЗ ЦИТРУСОВЫХ ВХОДИТ

А) желатин

Б) агар-агар

В) апельсиновый сок

Г) апельсиновая цедра

Заполните пропуски в предложениях

3. ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ ДОЛЖНА БЫТЬ

С.

В задании 3 установи соответствие

11.КОФЕ	СПОСОБ ПОДАЧИ
1.по-восточному	А) чёрный кофе наливают в стакан, сверху кладут сливки, взбитые с рафинадной пудрой
2.по-венски	Б) отпускают в чашка с молочной пенкой
3.чёрный	В) отпускают в турке, не процеживая, отдельно в стакане подают холодную кипячёную воду
4.по-варшавски	Г) отпускают в чашках, отдельно на розетке подают сахар, молоко или сливки

4. Установи соответствие

21.ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ	СПОСОБ ПОДАЧИ
1.хлебный квас	А) приготовленный напиток немедленно разливают в стаканы или бокалы и отпускают по 150 мл на порцию. Температура их должна быть 5-8 ⁰ С.
2.апельсиновый напиток	Б) приготовленный квас охлаждают, разливают в стаканы и подают с кусочками пищевого льда.
3.молочный коктейль	В) отпускают напиток охлаждённым в бокалах, фужерах, стаканах, а при групповом обслуживании – в кувшинах. Пищевой лёд подают отдельно в количестве 10 г на порцию.

В задания 5 и 6 установи правильную последовательность.

5. ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ НА МОЛОКЕ

- А) кофе доводят до кипения, но не кипятят, отстаивают
- Б) добавляют сахар и горячее молоко
- В) готовый кофе процеживают
- Г) заливают кипятком, дают настояться в течении 5-8 минут
- Д) насыпают молотый кофе по норме
- Е) разливают в чашки и подают
- Ж) кофейник ополаскивают кипятком
- З) напиток доводят до кипения

6. ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЧАЯ

- А) наливают кипятком на 1/3 объёма
- Б) доливают оставшийся кипятком
- В) в чайник насыпают заварку
- Г) заварку наливают в чашку, доливают кипятком
- Д) к чаю подают сахар, рядом кладут чайную ложку
- Е) чайник закрывают, прикрывают салфеткой, настаивают 5-10 минут

Ж) заварной чайник нагревают, ополаскивая его кипятком

В задании 7 установить истинность / ложность утверждений колонок 1 и 2 и выбрать один из ответов, отмеченных буквами

7. А) Оба утверждения истинны
 Б) Оба утверждения ложны
 В) Истинно только утверждение колонки 1
 Г) Истинно только утверждение колонки 2

	Колонка 1	Колонка 2
1	Аромат чая зависит от содержания в нём эфирных масел, которые улетучиваются при длительном нагревании или кипячении.	Кофе крупного помола даёт более ароматный и прозрачный напиток
2	В горячем виде подают крушоны, морсы, кофейные напитки, напитки из молока и сливок	Горячие напитки готовят по мере спроса, небольшими порциями, лишь доведя до кипения, не допуская длительного нагревания и разогревания
3	При приготовлении вкусного, ароматного кофе необходимо как можно лучше извлечь экстрактивные вещества из сухого кофе. Для этого кофе не следует размалывать перед варкой	Чтобы не терялись ароматические вещества чая, сухой чай хранят упакованным.
4	Нельзя добавлять сухой чай в заваренный, кипятить его и выдерживать более 1 часа, так как он приобретает неприятный запах, теряет свой аромат и вкус	Температура подачи горячих напитков 55 ⁰ С

В заданиях с 14,15 согласны ли Вы с утверждением

8. НЕПОСРЕДСТВЕННО ПЕРЕД УПОТРЕБЛЕНИЕМ АПЕЛЬСИНОВЫЙ НАПИТОК ПРОЦЕЖИВАЮТ

- А) да Б) нет

9. В СОСТАВ ЦИТРУСОВОГО НАПИТКА ВХОДИТ САХАР

- А) да Б) нет

10. ПОДАЧА КОФЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ

- А) с молочными пенками от топлёного молока
 Б) со взбитыми сливками
 В) в турке, не процеживают, с холодной кипячёной водой

11. НОРМА ОТПУСКА КОФЕ НАТУРАЛЬНОГО

- А) 50-75 г
- Б) 45-100 г
- В) 100-150 г

12. ДЛЯ РАЗНЫХ СПОСОБОВ ЗАВАРИВАНИЯ НЕОБХОДИМО КОФЕ, РАЗМОЛОТОЕ ДО РАЗЛИЧНОЙ СТЕПЕНИ. ВЫБЕРИ ВИД ПОМОЛА КОФЕ, КОТОРЫЙ ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ ВАРКИ НАСТОЯЩЕГО ТУРЕЦКОГО КОФЕ С ПОМОЩЬЮ ТУРКИ (ДЖЕЗВЫ)

- А) средний помол
- Б) грубый помол
- В) тонкий эспрессо помол
- Г) тонкий помол
- Д) порошкообразный помол

13. СРОК ХРАНЕНИЯ ЧАЯ

- А) 30 минут
- Б) 40 минут
- В) 60 минут

Выберите согласны ли вы с утверждением

14. КОМПОТЫ ПРИГОТАВЛИВАЮТ ИЗ СВЕЖИХ, СУШЁННЫХ ИЛИ КОНСЕРВИРОВАННЫХ ФРУКТОВ ИЛИ ЯГОД ОДНОГО ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ВИДОВ

- А) да
- Б) нет

Установи правильную последовательность.

15. ВОССТАНОВИ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОЛОЧНО-КОФЕЙНОГО КОКТЕЙЛЯ С МОРОЖЕНЫМ

- А) добавляют сахар, доводят до кипения, приготовленный сироп охлаждают
- Б) готовят кофейный сироп, молотый кофе заливают кипятком
- В) ингредиенты коктейля взбивают в течении 1 минуты
- Г) молоко соединяют с кофейным сиропом
- Д) настаивают 10-15 минут
- Е) процеживают
- Ж) добавляют мороженое
- З) готовый коктейль разливают в бокалы и подают

В заданиях с 16 по 19 заполните пропуски в предложениях

16. ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫХ НАПИТКОВ САХАР РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО _____ В ВОДЕ И ПРОЦЕДИТЬ.

17. ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ ХОЛОДНЫХ НАПИТКОВ ДОЛЖНА БЫТЬ _____ С.

18. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОЛОЧНЫХ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫХ НАПИТКОВ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ МОЛОКО ИЛИ СЛИВКИ _____.

19. ПОТЕРИ ПРИ КИПЯЧЕНИИ МОЛОКА СОСТАВЛЯЮТ _____ %.

Критерии оценивания:

18-19- «5»

15-17 - «4»

12 -14 –«3»

Менее 12- неудовлетворительно

Тестовые задания по теме «Приготовление холодных десертов»:

1. Укажите температуру подачи холодных десертов

- а) 4-6 °С;
- б) 10-14 °С;
- в) 16-18 °С.

2. Определите перечень продуктов, используемых для приготовления самбука

- а) желатин, белки яиц, фрукты, сахар
- б) желатин, фрукты, сахар
- в) крахмал, фрукты, сахар

3. Подберите посуду для отпуска блюда «Фруктовый салат»

- а) пирожковая тарелка
- б) стакан
- в) креманка

4. Желатин – это продукт переработки:

- а) кукурузы
- б) соединительной ткани кожи и костей животных
- в) картофеля
- г) морских водорослей

5. Взбитое желе – это:

- а) мусс
- б) самбук
- в) крем

6. Подберите нужный взбиватель к взбивательной машине для приготовления десерта «Мусс клюквенный»

- а) замкнутый
- б) решётчатый
- в) прутковый
- г) крючкообразный

7. Выберите плоды, относящиеся к косточковым

- а) рябина
- б) виноград
- в) айва
- г) вишня

8. Назовите яичный продукт, который запрещено использовать для приготовления самбука

- а) яйцо
- б) яичный порошок
- в) меланж

9. Укажите температуру и сроки хранения желированных сладких блюд

- а) 24 ч t 2-6 °С
- б) 6 ч t 2-6 °С
- в) 36 ч t -2 -4 °С

Критерии оценивания:

9- «5»

8 - «4»

6-7 –«3»

Менее 6- неудовлетворительно

Тестовые задания по теме «Приготовление горячих десертов»:

1. Укажите температуру подачи горячих десертов

а) 50 - 55 °С

б) 70 - 75 °С

в) 80 - 85 °С

2. Определите набор продуктов для льезона при приготовлении десерта «Гренки с фруктами»

а) яйца, молоко, сахар

б) желтки яиц, молоко, соль

в) белки яиц, молоко

3. Назовите способ тепловой обработки гренок для блюда «Гренки с фруктами»

а) жарка основным способом

б) жарка во фритюре

в) запекание в жарочном шкафу

4. Укажите температуру запекания шарлотки

а) 120 - 150 °С

б) 150 - 160 °С

в) 180 - 200 °С

5. В каких случаях пудинг после запекания не пышный, на разрезе желтый с белыми крупинками?

а) перед запеканием массу долго перемешивали (белки осели);

б) не протирали творог;

в) не соблюдали норму закладки продуктов.

6. Почему запеканка из творога на поверхности имеет неравномерную корочку, середина запеканки влажная (сырая)?

а) добавили много сахара;

б) запекали в очень горячей духовке (при температуре выше 250°С);

в) не выдержали в форме для остывания.

7. Перечислите основные технологические операции при приготовлении блюда «Шарлотка с яблоками»

1) _____

2) _____

3) _____

4) _____

Задача № 8

Рассчитайте количество продуктов для приготовления 50 порций мусса яблочного (на манной крупе), если выход одной порции 150 г. результаты внесите в таблицу.

№ п/п	Сырье	Масса на 1000 г, г		Масса на 1 порцию, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто

1	Яблоки				
2	Сахар				
3	Крупа манная				
4	Кислота лимонная				
Выход		-	1000	-	
Холодные десерты			Горячие десерты		
1. Б			1)а		
2. А			2) а		
3. В			3) а		
4) б			4) в		
5. А			5)а		
6. В			6)б		
7. Г					
8. В					
9. А					

Виды контроля внеаудиторной самостоятельной работы

1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела..

4. Контрольно-измерительные материалы для промежуточной аттестации по МДК. 04.01, МДК 04.02.

Министерство образования Новосибирской области
 Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
 Новосибирской области «Новосибирский политехнический колледж»
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

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

Дифференцированный зачёт

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6

Билет № 1

- 1.Какие блюда называют «сладкими (десертными)»?
- 2.Оформление и подача сложных холодных десертов.
- 3.Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 25 порций блюда «Ледяной салат из фруктов с соусом».
- 4.Составить калькуляционную карточку этого блюда.
- 5.Рассчитать энергетическую и пищевую ценность блюда.

Министерство образования Новосибирской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Новосибирской области «Новосибирский политехнический колледж»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

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

Дифференцированный зачёт

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6

Билет № 2

- 1.Значение в питании десертных блюд.
- 2.Температурные режимы подготовки основ для приготовления сложных холодных десертов.
- 3.Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 16 порций блюда «Торт из замороженного мусса».
4. Составить калькуляционную карточку этого блюда.
5. Рассчитать энергетическую и пищевую ценность блюда.

Министерство образования Новосибирской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Новосибирской области «Новосибирский политехнический колледж»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

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

Дифференцированный зачёт

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6

Билет № 3

1. Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления десертных блюд.
2. Санитарные нормы и правила приготовления и подачи сложных холодных десертов.
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 36 порций блюда «Панакота».
4. Составить калькуляционную карточку этого блюда.
5. Рассчитать энергетическую и пищевую ценность блюда.

Министерство образования Новосибирской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский политехнический колледж»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

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

Дифференцированный зачёт

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6

Билет № 4

1. Применение желирующих веществ при приготовления десертных блюд.
2. Сроки хранения сложных холодных десертов. Требования к качеству сложных холодных десертов.
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 14 порций блюда «Крем».
4. Составить калькуляционную карточку этого блюда.
5. Рассчитать энергетическую и пищевую ценность блюда.

Министерство образования Новосибирской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский политехнический колледж»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

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

Дифференцированный зачёт

**Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6
Билет № 5**

1. Оценка качества готовых сложных холодных десертов.
2. Виды готовых полуфабрикатов промышленного изготовления используемых для приготовления сложных холодных десертов.
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 11 порций блюда «Холодное суфле».
4. Составить калькуляционную карточку этого блюда.
5. Рассчитать энергетическую и пищевую ценность блюда.

Министерство образования Новосибирской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Новосибирской области «Новосибирский политехнический колледж»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

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

Дифференцированный зачёт

**Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6
4.6**

Билет № 6

1. Органолептическая оценка готовности и качества сложных холодных десертов.
2. Ассортимент сложных горячих десертов.
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 16 порций блюда «Террин».
4. Составить технологическую схему данного соуса.
5. Рассчитать энергетическую и пищевую ценность данного блюда.

Министерство образования Новосибирской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Новосибирской области «Новосибирский политехнический колледж»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

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

Дифференцированный зачёт

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6

Билет № 7

1. Технологическое оборудование и производственный инвентарь, техника безопасности при приготовлении сложных холодных десертов.
2. Оценка качества готовых сложных горячих десертов.
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 32 порций «Щербет».
4. Составить технологическую схему данного блюда.
5. Рассчитать энергетическую и пищевую ценность данного блюда.

Министерство образования Новосибирской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Новосибирской области «Новосибирский политехнический колледж»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

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

Дифференцированный зачёт

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6

Билет № 8

1. Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.
2. Органолептическая оценка готовности и качества сложных горячих десертов.
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 18 порций «Тирамису».
4. Составить технологическую схему данного блюда.
5. Рассчитать энергетическую и пищевую ценность данного блюда.

Министерство образования Новосибирской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Новосибирской области «Новосибирский политехнический колледж»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

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

Дифференцированный зачёт

**Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6
Билет № 9**

1. Технология приготовления сложных холодных десертов: чизкейк.
2. Технологическое оборудование и производственный инвентарь, техника безопасности при приготовлении сложных горячих десертов.
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 44 порций блюда «Чизкейк».
4. Составить калькуляционную карточку этого блюда.
5. Рассчитать энергетическую и пищевую ценность блюда.

Министерство образования Новосибирской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский политехнический колледж»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

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

Дифференцированный зачёт

**Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6
4.6**

Билет № 10

1. Технология приготовления сложных холодных десертов: желе.
2. Технология приготовления сложных горячих десертов: суфле.
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 26 порций блюда «Бланманже».
4. Составить технологическую схему данного блюда.
5. Рассчитать энергетическую и пищевую ценность блюда.

Министерство образования Новосибирской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский политехнический колледж»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

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

Дифференцированный зачёт

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6

Билет № 11

1. Технология приготовления сложных холодных десертов: самбуков.
2. Технология приготовления сложных горячих десертов: пудингов.
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 11 порций блюда «Горячее суфле».
4. Составить технологическую схему данного блюда.
5. Рассчитать энергетическую и пищевую ценность блюда.

Министерство образования Новосибирской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский политехнический колледж»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

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

Дифференцированный зачёт

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6

Билет № 12

1. Технология приготовления сложных холодных десертов: кремов.
2. Технология приготовления сложных горячих десертов: гурьевской каши.
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 12 порций блюда «Фондан».
4. Составить технологическую схему данного блюда.
5. Рассчитать энергетическую и пищевую ценность блюда.

Министерство образования Новосибирской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский политехнический колледж»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

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

Дифференцированный зачёт

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6

Билет № 13

1. Технология приготовления сложных холодных десертов: суфле.
2. Технология приготовления сложных горячих десертов: ягодных и фруктовых кексов.
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 18 порций блюда «Брауни».
4. Составить технологическую схему данного блюда.
5. Рассчитать энергетическую и пищевую ценность блюда.

Министерство образования Новосибирской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский политехнический колледж»
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки
к реализации и хранению холодных и горячих десертов,
напитков сложного ассортимента
МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к
реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного
ассортимента

Дифференцированный зачёт

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК
4.6

Билет № 14

1. Технология приготовления сложных холодных десертов: парфе.
2. Технология приготовления сложных горячих десертов: шоколадно-фруктового фондю .
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 18 порций блюда «Воздушный пирог».
4. Составить технологическую схему данного блюда.
5. Рассчитать энергетическую и пищевую ценность блюда.

Министерство образования Новосибирской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский политехнический колледж»
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к
реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента
МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к
реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного
ассортимента

Дифференцированный зачёт

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК
4.6

Билет № 15

1. Технология приготовления сложных холодных десертов: террин.
2. Технология приготовления сложных горячих десертов: десертов фламбе.
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 30 порций блюда «Пудинг».
4. Составить технологическую схему данного блюда.
5. Сделайте калькуляционную карточку данного блюда.

Министерство образования Новосибирской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский политехнический колледж»
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки
к реализации и хранению холодных и горячих десертов,
напитков сложного ассортимента
МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к
реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного
ассортимента
Дифференцированный зачёт
Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК
4.6

Билет № 16

1. Технология приготовления сложных холодных десертов: шербет.
2. Способы приготовления сложных горячих десертов.
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 36 порций блюда «Кекс с глазурью».
4. Составить технологическую схему данного блюда.
5. Сделайте калькуляционную карточку данного блюда.

Министерство образования Новосибирской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский политехнический колледж»
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки
к реализации и хранению холодных и горячих десертов,
напитков сложного ассортимента
МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к
реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного
ассортимента
Дифференцированный зачёт
Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК
4.6

Билет № 17

1. Технология приготовления сложных холодных десертов: пай.
2. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов.

3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 14 порций блюда «Шоколадно-фруктовый фондю».
4. Составить технологическую схему данного блюда.
5. Сделайте калькуляционную карточку данного блюда.

Министерство образования Новосибирской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский политехнический колледж»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки
к реализации и хранению холодных и горячих десертов,
напитков сложного ассортимента

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

Дифференцированный зачёт

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1-
ПК 4.6

Билет № 18

1. Технология приготовления сложных холодных десертов: тирамису.
2. Начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов.
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 55 порций блюда «Десерт фламбе».
4. Составить технологическую схему данного блюда.
5. Сделайте калькуляционную карточку данного блюда.

Министерство образования Новосибирской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский политехнический колледж»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки
к реализации и хранению холодных и горячих десертов,
напитков сложного ассортимента

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

Дифференцированный зачёт

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1-
ПК 4.6

Билет № 19

1. Технология приготовления сложных холодных десертов: чизкейк.
2. Оформление и декорирование сложных горячих десертов.
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 12 порций напитка «Какао».
4. Составить технологическую схему данного напитка .

5. Сделайте калькуляционную карточку данного напитка.

Министерство образования Новосибирской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский политехнический колледж»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

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

Дифференцированный зачёт

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6

Билет № 20

1. Технология приготовления сложных холодных десертов: бланманже.
2. Инновационные технологии приготовления горячих десертов.
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 14 порций напитка «Горячий пунш».
4. Составить технологическую схему данного напитка.
5. Сделайте калькуляционную карточку данного напитка.

Министерство образования Новосибирской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский политехнический колледж»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

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

Дифференцированный зачёт

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6

Билет № 21

1. Подготовка основ для приготовления сложных холодных десертов.
2. Оформление и подача сложных горячих десертов.
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 28 порций напитка «Сбитень».
4. Составить технологическую схему данного напитка.
5. Сделайте калькуляционную карточку данного напитка.

Министерство образования Новосибирской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский политехнический колледж»
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
**МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к
реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента**
**МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к
реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного
ассортимента**
Дифференцированный зачёт
Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6
Билет № 22

1. Способы приготовления сложных холодных десертов.
2. Санитарные нормы и правила приготовления и подачи сложных горячих десертов.
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 10 порций напитка «Глинтвейн».
4. Составить технологическую схему данного напитка.
5. Сделать калькуляционную карточку данного напитка.

Министерство образования Новосибирской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский политехнический колледж»
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
**МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к
реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента**
**МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к
реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного
ассортимента**
Дифференцированный зачёт
Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6
Билет № 23

1. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов.
- 2.Сроки хранения сложных горячих десертов. Виды готовых полуфабрикатов промышленного изготовления используемых для приготовления сложных горячих десертов.
- 3.Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 12 порций напитка «Холодный пунш».
4. Составить технологическую схему данного напитка.
- 5.Сделать калькуляционную карточку данного напитка.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский политехнический колледж»
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
**МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к
реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента**
**МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к
реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного
ассортимента**
Дифференцированный зачёт
Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6
Билет № 24

1. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов (технология приготовления).
2. Сроки хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов.
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 60 порций напитка «Фраппе».
4. Составить технологическую схему данного напитка.
5. Сделать калькуляционную карточку данного напитка.

Министерство образования Новосибирской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский политехнический колледж»
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
**МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к
реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента**
**МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к
реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного
ассортимента**
Дифференцированный зачёт
**Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1-
ПК 4.6**
Билет № 25

1. Оформление и декорирование сложных холодных десертов.
2. Требования к качеству сложных горячих десертов.
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 15 порций напитка «Компот».
4. Составить технологическую схему данного напитка.
5. Сделать калькуляционную карточку данного напитка.

Министерство образования Новосибирской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский политехнический колледж»
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
**МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к
реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента**
**МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к
реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного
ассортимента**
Дифференцированный зачёт
Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6
Билет № 26

1. Инновационные технологии приготовления холодных десертов.
2. Значение в питании сложных горячих десертов.
3. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 19 порций напитка «Морс».
4. Составить технологическую схему данного напитка.
5. Сделать калькуляционную карточку данного напитка.

Критерии оценки

Выполнение задания:

- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- демонстрирует понимание сущности и значимости своей специальности;
- демонстрирует готовность к выполнению задания;
- самостоятельно выполняет задание;
- адекватно оценивает результаты своей работы;
- даёт полную характеристику технологии приготовления;
- знает основные сведения об ингредиентах, входящих в блюда, напитки;
- демонстрирует умение выполнять расчеты.

Итогом экзамена комплексного является качественная оценка в баллах от 2-х до 5-ти.

5. Оценка учебной и производственной практик (УП и ПП)

Общие положения

Целью оценки по учебной практике является оценка: 1) практического опыта и умений; 2) профессиональных и общих компетенций.

Требования к зачету с оценкой по УП и ПП

Оценка по зачету с оценкой по учебной и производственной практикам выставляется на основании аттестационных листов, в которых содержатся виды работ на учебной и производственной практиках и их оценка. Итоговым

документом по зачету с оценкой по УП и ПП является Аттестационный лист, который заполняется на каждого обучающегося:

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной / производственной практики

ФИО

обучающийся(ая) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

успешно прошел(ла) учебную/производственную практику по профессиональному модулю

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

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

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

В

организации _____

(наименование организации, юридический адрес)

Виды и качество

выполнения работ

Виды работ, выполненные обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА	
Разработка, изменение ассортимента, разработка и адаптация рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	
Обеспечение наличия, хранения и рационального контроля,	

использования сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	
Оценивание качество и соответствие технологическим требованиям;	
Организация и проведение подготовки рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	
Применение, комбинирование различных способов приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
Соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	
Порционирование (комплектовка), эстетичное упаковывание на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции	
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА	
Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	
Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;	
Организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных	

приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	
Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческое оформление, эстетичная подача холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
Упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности;	
Контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции;	
Контроль хранения и расхода продуктов.	
Отметка по УП	
Отметка по ПП	
Дата «__» _____ 20__ г.) _____ (_____)	Подпись руководителя практики (УП)
Дата «__» _____ 20__ г. организации (ПП) _____ (_____)	Подпись руководителя подразделения организации (ПП)

6. Контрольно-оценочные средства для экзамена по модулю

I. ПАСПОРТ

Назначение:

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

Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких

	блюдов, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
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.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Инструкция

- 1) Внимательно прочитайте задание.
- 2) Вы можете воспользоваться инструкционно-технологическими картами, сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий
- 3) Время выполнения задания – 6 академических часов

Министерство образования Новосибирской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский политехнический колледж»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Экзамен по модулю

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6
Практическое задание с экспертной оценкой № 1

Приготовить «Ледяной салат из фруктов с соусом»

1. Изучить рецептуру блюда.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления десерта.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Ледяной салат из фруктов с соусом», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

Министерство образования Новосибирской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский политехнический колледж»
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

Экзамен по модулю

**Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6
Практическое задание с экспертной оценкой № 2**

Приготовить «Панакота»

1. Изучить рецептуру блюда.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления десерта.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Панакота», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

Министерство образования Новосибирской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский политехнический колледж»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

Экзамен по модулю

**Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6
Практическое задание с экспертной оценкой № 3**

Приготовить «Холодное суфле»

1. Изучить рецептуру блюда.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления десерта.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Холодное суфле», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

Министерство образования Новосибирской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский политехнический колледж»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Экзамен по модулю

**Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6
Практическое задание с экспертной оценкой № 4**

Приготовить «Парфе»

1. Изучить рецептуру блюда.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления десерта.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Парфе», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

Министерство образования Новосибирской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский политехнический колледж»
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм обслуживания

Экзамен по модулю

**Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6
Практическое задание с экспертной оценкой № 5**

Приготовить «Тирамису»

1. Изучить рецептуру блюда.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления десерта.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Тирамису», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

Министерство образования Новосибирской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский политехнический колледж»
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм обслуживания

Экзамен по модулю
Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6
Практическое задание с экспертной оценкой № 6

Приготовить «Чизкейк»

1. Изучить рецептуру блюда.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления десерта.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Чизкейк», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

Министерство образования Новосибирской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский политехнический колледж»
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм обслуживания

Экзамен по модулю
Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6
Практическое задание с экспертной оценкой № 7

Приготовить «Корзиночки фило с фруктами»

1. Изучить рецептуру блюда.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления десерта.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Корзиночки фило с фруктами», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

Министерство образования Новосибирской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский политехнический колледж»
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм обслуживания

Экзамен по модулю

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6
Практическое задание с экспертной оценкой № 8

Приготовить «Горячее суфле»

1. Изучить рецептуру блюда.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления десерта.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Горячее суфле», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

Министерство образования Новосибирской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский политехнический колледж»
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм обслуживания

Экзамен по модулю

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6
Практическое задание с экспертной оценкой № 9

Приготовить «Брауни»

1. Изучить рецептуру блюда.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления десерта.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить ««Брауни»», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

Министерство образования Новосибирской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский политехнический колледж»
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм обслуживания

Экзамен по модулю

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6
Практическое задание с экспертной оценкой № 10

Приготовить «Воздушный пирог»

1. Изучить рецептуру блюда.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления десерта.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить ««Воздушный пирог»», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

Министерство образования Новосибирской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский политехнический колледж»
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм обслуживания

Экзамен по модулю

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6
Практическое задание с экспертной оценкой № 11

Приготовить «Пудинг»

1. Изучить рецептуру блюда.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления десерта.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить ««Пудинг» », соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

Министерство образования Новосибирской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский политехнический колледж»
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм обслуживания

Экзамен по модулю

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6
Практическое задание с экспертной оценкой № 12

Приготовить «Кекс с глазурью»

1. Изучить рецептуру блюда.

2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления десерта.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Кекс с глазурью», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

Министерство образования Новосибирской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский политехнический колледж»
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм обслуживания

Экзамен по модулю

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6
Практическое задание с экспертной оценкой № 13

Приготовить «Шоколадно-фруктовый фондю»

1. Изучить рецептуру блюда.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления десерта.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Шоколадно-фруктовый фондю», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

Министерство образования Новосибирской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский политехнический колледж»
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм обслуживания

Экзамен по модулю

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6
Практическое задание с экспертной оценкой № 14

Приготовить «Десерт фламбе»

1. Изучить рецептуру блюда.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.

3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления десерта.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Десерт фламбе», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

Министерство образования Новосибирской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский политехнический колледж»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

Экзамен по модулю

**Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6
Практическое задание с экспертной оценкой № 15**

Приготовить «Десерт «с обжигом»

1. Изучить рецептуру блюда.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления десерта.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Десерт «с обжигом», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

Министерство образования Новосибирской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский политехнический колледж»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

Экзамен по модулю

**Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6
Практическое задание с экспертной оценкой № 16**

Приготовить «Холодный пунш»

1. Изучить рецептуру напитка.
2. Составить технологическую карту на напиток..
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления напитка.
5. Организовать рабочее место.

6. Приготовить «Холодный пунш», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества напитка. органолептическим методом.

Министерство образования Новосибирской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский политехнический колледж»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

Экзамен по модулю

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6

Практическое задание с экспертной оценкой № 17

Приготовить «Ласси йогуртовое»

1. Изучить рецептуру напитка.
2. Составить технологическую карту на заданный напиток.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления напитка.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Ласси йогуртовое », соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

Министерство образования Новосибирской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский политехнический колледж»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

Экзамен по модулю

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6

Практическое задание с экспертной оценкой № 18

Приготовить «Безалкогольный мохито»

1. Изучить рецептуру напитка.
2. Составить технологическую карту на напиток.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления напитка.
5. Организовать рабочее место.

6. Приготовить «Безалкогольный мохито», соблюдая технологический процесс.

7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

Министерство образования Новосибирской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский политехнический колледж»
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм обслуживания

Экзамен по модулю

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6
Практическое задание с экспертной оценкой № 19

Приготовить «Фраппе»

1. Изучить рецептуру напитка.
2. Составить технологическую карту на заданный напиток.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления напитка.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Фраппе», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества напитка органолептическим методом.

Министерство образования Новосибирской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский политехнический колледж»
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм обслуживания

Экзамен по модулю

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6
Практическое задание с экспертной оценкой № 20

Приготовить «Смузи»

1. Изучить рецептуру напитка.
2. Составить технологическую карту на заданный напиток.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления напитка.

5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Смузи», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества напитка органолептическим методом.

Министерство образования Новосибирской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский политехнический колледж»
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм обслуживания

Экзамен по модулю

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6
Практическое задание с экспертной оценкой № 21

Приготовить «Компот»

1. Изучить рецептуру напитка.
2. Составить технологическую карту на заданный напиток.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления напитка.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Компот», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества напитка органолептическим методом.

Министерство образования Новосибирской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский политехнический колледж»
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм обслуживания

Экзамен по модулю

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6
Практическое задание с экспертной оценкой № 22

Приготовить «Коктейль»

1. Изучить рецептуру напитка.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления напитка.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Коктейль», соблюдая технологический процесс.

7.Произвести оценку качества напитка органолептическим методом.

Министерство образования Новосибирской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский политехнический колледж»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

Экзамен по модулю

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6

Практическое задание с экспертной оценкой № 23

Приготовить «Горячий пунш»

1. Изучить рецептуру напитка.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления десерта.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Горячий пунш», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества напитка органолептическим методом.

Министерство образования Новосибирской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский политехнический колледж»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

Экзамен по модулю

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6

Практическое задание с экспертной оценкой № 24

Приготовить «Глинтвейн»

1. Изучить рецептуру блюда.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления десерта.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Глинтвейн », соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

Министерство образования Новосибирской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский политехнический колледж»
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм обслуживания

Экзамен по модулю

Проверяемые компетенции: ОК.1-ОК7, ОК.9-ОК11 ПК 4.1- ПК 4.6
Практическое задание с экспертной оценкой № 25

Приготовить «Какао»

1. Изучить рецептуру напитка.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления напитка.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Какао», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества напитка органолептическим методом.

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ
МОДУЛЮ

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

ФИО _____

обучающийся на 3 курсе по специальности 43.02.15 Поварское и
кондитерское дело освоил программу профессионального модуля ПМ.04
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки
к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
обслуживания

в объёме _____ часов, с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г

Результаты промежуточной аттестации по элементам
профессионального модуля

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка (отметка по 5-бальной системе)
--	---	--

МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Дифференцированный зачёт	
УП	Дифференцированный зачёт	
ПП	Дифференцированный зачёт	
Итоги экзамена по модулю		

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (отметка по 5-бальной системе)
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных десертов сложного ассортимента	

<p>реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		
<p>ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента</p>	
<p>ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента</p>	
<p>ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента</p>	
<p>ПК 4.6</p>	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и</p>	

<p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>подготовку к реализации холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий</p>	
<p>Дата «__»__20__ г.</p> <p>Председатель экзаменационной комиссии _____ (_____)</p> <p>Члены экзаменационной комиссии: _____ (_____) _____ _____ (_____) _____ _____ (_____) _____</p>		

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

III.a УСЛОВИЯ

Экзамен по модулю проводится по подгруппам в количестве 13 человек

Количество вариантов задания для экзаменуемого - каждому 1/25

Время выполнения задания – 6 академических часов

Оборудование:

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологии кулинарного и кондитерского производства комплект бланков технологической документации;

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (планшеты по технологии приготовления холодных и горячих десертов, напитков, способы оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков).

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

1. Технологического оборудования и оснастки:

- электромеханическое оборудование (блендер, миксеры, настольный взбивальный механизм), тепловое оборудование (плита электрическая четырехкомфорочная, пароконвектомат), холодильное оборудование (холодильник бытовой «Samsung»);
- наборы шаблонов, форм, производственного инвентаря, инструментов, приспособлений;
- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

2. Информационных технологий в профессиональной деятельности:

- компьютеры, принтер, модем (спутниковая система), проектор;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения;
- комплект учебно-методической документации.

3. Автоматизированного проектирования технологических процессов: автоматизированное рабочее место преподавателя; интерактивная доска.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

рабочие места по количеству обучающихся;

- технологическое оборудование;
- наборы инструментов;
- приспособления, инвентарь, посуда, тара;
- заготовки, шаблоны, формы.

III.6 КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Освоенные ПК	Показатель оценки результата	Оценка устного ответа	Оценка Да/нет
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с	грамотность выполнения технологического процесса приготовления блюд	прочность знаний	Да
	грамотное обоснование целесообразности использования производственного инвентаря и	умение вступать в устную коммуникацию с целью быть понятным.	Да

инструкциями и регламентами	оборудование для приготовления блюд;		
	- выбор технологии первичной обработки основных видов сырья	текст рассуждения последовательный, логически выстроенный	Да
	- изложение правил ТБ при эксплуатации производственного инвентаря для первичной обработки сырья	информированность, широта знаний	Да
ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- точность и правильность приготовления сложных холодных десертов	владение программным материалом	Да
	- точность и правильность приготовления сложных холодных десертов	информированность, широта знаний	Да
	- соответствие выбора оборудования и инвентаря по заданной технологии.	информированность, широта знаний	Да
	- приготовление сложных холодных десертов в соответствии с технологией. приготовление сложных холодных	владение программным материалом	Да

	- соответствие выбора оборудования и инвентаря по заданной технологии. определение органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов, технологические требования к сложным холодным десертам	информированность, широта знаний	Да
	приготовление десертов сложного ассортимента в соответствии технологией.		
	определение органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов, технологические требования		
ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей	- точность и правильность приготовления горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	владение программным материалом	Да
		информированность, широта знаний	Да
		владение программным материалом	Да

<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>- соответствие выбора оборудования и инвентаря по заданной технологии.</p> <hr/> <p>- приготовление горячих десертов сложного ассортимента в соответствии технологией.</p> <hr/> <p>-определение органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов, технологические требования к горячим десертам сложного ассортимента</p>	<p>информированность, широта знаний</p>	<p>Да</p>
<p>ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных</p>	<p>- точность и правильность приготовления холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>- соответствие выбора оборудования и инвентаря по заданной технологии.</p>	<p>владение программным материалом</p>	<p>Да</p>
		<p>информированность, широта знаний</p>	<p>Да</p>

категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- приготовление холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	владение программным материалом	Да
	-определение органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов, технологические требования к холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	информированность, широта знаний	Да
ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- точность и правильность приготовления горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	владение программным материалом	Да
	- соответствие выбора оборудования и инвентаря по заданной технологии.	информированность, широта знаний	Да

	- приготовление горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	владение программным материалом	Да
	-определение органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов, технологические требования к горячим напиткам сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	информированность, широта знаний	Да
ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	грамотность выполнения технологического процесса приготовления блюд, напитков	владение программным материалом	Да
	грамотное обоснование целесообразности использования производственного инвентаря и оборудование для приготовления блюд, напитков;	информированность, широта знаний	Да
	- выбор технологии первичной обработки основных видов сырья,	владение программным материалом	Да

	- изложение правил ТБ при эксплуатации производственного инвентаря для первичной обработки сырья.	информированность, широта знаний	Да
--	---	----------------------------------	----

7. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Критерии	Показатели	Уровень
1. Точность воспроизведения учебного материала	воспроизведение учебного материала с требуемой степенью точности	3
	наличие несущественных ошибок, уверенно исправляемых обучающимся после дополнительных и наводящих вопросов	2
	наличие несущественных ошибок в ответе, не исправляемых обучающимся	1
	наличие существенных (грубых) ошибок в ответах, отсутствие ответа или отказ от ответа	0
2. Полнота воспроизведения учебного материала	демонстрация обучающимся знаний в объеме пройденной программы и дополнительно рекомендованной литературы дополнительно	3
	демонстрация обучающимся знаний в объеме пройденной программы	2
	демонстрация обучающимся не достаточно полных знаний по пройденной программе	1
	демонстрация обучающимся частичных знаний по пройденной программе, отсутствие ответа или отказ от ответа	0
3. Характер интерпретации и	грамотно и логически стройно излагает материал при ответе;	3

грамотность изложения материала (глубина понимания)	приводит примеры, аналогии, факты из практического опыта	
	чётко излагает материал	2
	не структурированное, не чёткое изложение учебного материала при ответе	1
	отсутствие ответа или отказ от ответа	0
4. Точность и полнота	умение выполняется правильно - в соответствии с заданными требованиями к содержанию и алгоритму	3
	умение выполнено полностью наличие несущественных ошибок при выполнении умения, самостоятельно исправляемых обучающимся	2
	элементы умения в основном выполнены наличие несущественных ошибок при выполнении умения, не исправляемых обучающимся	1
	элементы умения выполнены частично наличие грубых (существенных) ошибок; умение не выполнено	0

7.1. Описание шкал оценивания

7.1.1 Шкала оценивания для проведения текущего контроля

Текущий контроль используется для оперативного и регулярного управления учебной деятельностью (в том числе самостоятельной) обучающихся. Текущий контроль осуществляется на практических (семинарских) занятиях.

Оценочные средства текущего контроля на практических (семинарских) занятиях по дисциплине:

1. Опрос – средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

2. Доклад – продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы.

Критерии оценивания устного ответа студента на практическом занятии (семинаре).

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полнота и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) речевое оформление ответа.

Оценка «отлично» ставится, если:

- студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;
- обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;
- излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

Оценка «хорошо» – студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «отлично», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

Оценка «удовлетворительно» – студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;

- не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка *«неудовлетворительно»* ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка *«неудовлетворительно»* отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Критерии оценивания доклада

1. **Оценка «отлично»** ставится если:
 - студент глубоко и всесторонне усвоил проблему;
 - уверенно, логично, последовательно и грамотно его излагает;
 - опираясь на знания основной и дополнительной литературы, тесно привязывает усвоенные научные положения с практической деятельностью;
 - умело обосновывает и аргументирует выдвигаемые им идеи;
 - делает выводы и обобщения;
 - свободно владеет терминологическими понятиями.
2. **Оценка «хорошо»** ставится если:
 - студент твердо усвоил тему, грамотно и по существу излагает ее, опираясь на знания основной литературы;
 - не допускает существенных неточностей;
 - увязывает усвоенные знания с практической деятельностью;
 - аргументирует научные положения;
 - делает выводы и обобщения;
 - владеет системой терминологических понятий.
3. **Оценка «удовлетворительно»** ставится если:
 - тема раскрыта недостаточно четко и полно, то есть студент освоил проблему, по существу излагает ее, опираясь на знания только основной литературы;
 - допускает несущественные ошибки и неточности;
 - испытывает затруднения в практическом применении знаний;
 - слабо аргументирует научные положения;
 - затрудняется в формулировании выводов и обобщений;
 - частично владеет системой терминологических понятий.
4. **Оценка «неудовлетворительно»** ставится если:
 - студент не усвоил значительной части проблемы;
 - допускает существенные ошибки и неточности при рассмотрении ее;
 - испытывает трудности в практическом применении знаний;
 - не может аргументировать научные положения;

- не формулирует выводов и обобщений;
не владеет системой терминологических понятий.

8. Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы

Нормативно - правовая документация

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]. Режим доступа http://legalacts.ru/doc/29_FZ-o-kachestve-i-bezopasnosti-piwevyh-produktov/
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]. Режим доступа <http://base.garant.ru/166149/>
3. 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. Режим доступа http://www.infosait.ru/norma_doc/46/46201/
4. 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.
5. 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 Режим доступа <http://files.stroyinf.ru/data2/1/4293855/4293855259>
6. 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 <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
7. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. Режим доступа <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/54759>
8. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. Режим доступа <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/54759>

- 9.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с. Режим доступа <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/56009>
10. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с. Режим доступа <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/54758>
11. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с. Режим доступа <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/57023>
12. 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. Режим доступа <https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776054.htm>
13. 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. Режим доступа <https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776052.htm>

Основные источники:

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2017. Режим доступа <https://www.biblio-online.ru>
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Юрайт, 2017. Режим доступа <https://www.biblio-online.ru>
3. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для СПО / Электронный учебник. - М.: Академия, 2015 Режим доступа <https://www.academia-moscow.ru>

Дополнительные источники:

1. Шатун, Л.Г. Повар : учебное пособие / Л.Г. Шатун, О.Г. Шатун. — Изд. 10-е, стер.— Ростов н/Д : Феникс, 2013.-342 с.
2. Узун, Л.А. Рецепты вкусной жизни/ Л.А. Узун- М.: ЗАО «ОЛМА Медиа Групп», 2012.-208с.

Справочники:

- 1.Здобнов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.; ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2012.-680с.

Периодические издания

Годовая подписка на журналы: «Вестник образования», «Среднее профессиональное образование», «Методист», «Ресторанные ведомости», «Школа гастронома», «Лиза» (2012-2017гг.)

Интернет-ресурсы (сайтов):

«Кулинарный портал».

[http:// kulina.ru](http://kulina.ru) , [http:// povary.ru](http://povary.ru) , [http:// vkus.by](http://vkus.by)

Главный портал индустрии гостеприимства и питания.

[http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях по СанПиН

<http://pbprog.ru/databases/foodu/?polygon=Y>