Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области
"Сергиево-Посадский колледж"

УТВЕРЖДАЮ
Зам.директора по УР
_____/С.Г.Панова/
«30» августа 2019 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)
среднего профессионального образования
ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Сергиев Посад

2019

Рассмотрено на заседании ЦК

Специальностей и профессий сфер и услуг

Протокол № 1 от «30» августа 2019г.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Сергиево-Посадский колледж»

Автор-разработчик:

Мальцева Елена Евгеньевна- мастер производственного обучения ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»

Яворская Наталья Борисовна- мастер производственного обучения ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»

Пояснительная записка

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений студентов, освоивших программу профессионального модуля Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

ФОС разработан на основе:

- ФГОС СПО основной профессиональной образовательной программы по специальности профессии 43.02.15 поварское и кондитерское дело
- программы профессионального модуля ПМ.04 Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- Контролируемые компетенции:

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциям

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 общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
Код	**Наименование профессиональных компетенций**

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

Контролируемые знания и умения:

иметь практический опыт:
- подготовки, уборки рабочего места, выборе, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
- порционирования (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведения расчетов с потребителями

знать:
- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
- правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

уметь:
- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Кодификатор оценочных средств (примерный перечень и краткая характеристика оценочных средств)

№ п\п	Наименование оценочных средств	Краткая характеристика оценочных средств	Представление оценочного средства в ФОС
1.	Задания для самостоятельной работы	Средство проверки умений применятьполученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю или дисциплине в целом.	Комплект заданий
2.	Типовое задание	Стандартные задания, позволяющие проверить умение решать как учебные, так и профессиональные задачи. Содержание заданий должно максимально соответствовать видам профессиональной деятельности	Комплект типовых заданий
3.	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Комплект тестовых заданий
4.	Сообщение	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно- практической, учебно-исследовательской или научной темы	Темя сообщений

1. Тест по теме «Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента»

Вариант № 1.

Инструкция для выполнения : Выберите правильный вариант ответа.

1. Примеси сортируют по видам?
а) подбирают по цвету;
б) подбирают по вкусу и аромату;
в) подбирают с одинаковым сроком варки.
2. Какой водой промывают 3 — 4 раза сухофрукты перед варкой компота?
а) холодной;
б) горячей;
в) теплой.
3. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?
а) перекипел;
б) добавили много сока;
в) варили в окисляющейся посуде.
4. Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компота?
а) очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти;
б) разрезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики;
в) нарезают кружочками вместе с кожицей.
5. Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахароза распадается на глюкозу и фруктозу?
а) более кислым;
б) более сладким;
в) кисло-сладким.
6. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?
а) айву, яблоки, груши;
б) малину, землянику, мандарины, ананасы;
в) сливы, абрикосы, вишню.
7. В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 °С и выдерживают для настаивания?
а) 6...8 ч;
б) 8... 10 ч;
в) 10... 12 ч.
8. Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка?
а) быстро охладили;
б) не посыпали сахаром;
в) использовали много крахмала.
9. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?
а) крупного помола;
б) из обжаренных зерен;
в) мелкий.
10. Какова норма отпуска кофе натурального?
а) 50...75 г;
б) 75... 100 г;
в) 100... 150 г.
11. Как подают кофе по-венски?
а) с молочными пенками от топленого молока;
б) со взбитыми сливками;

12. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?
а) красящие;
б) дубильные;
в) алкалоид кофеин.
13. Что придает чаю аромат?
а) дубильные вещества;
б) эфирное масло;
в) экстрактивные вещества.
14. Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите?
а) резко ухудшается вкус;
б) приобретает неприятный запах;
в) резко изменяется цвет.
15. В течение какого времени заваренный чай сохраняет вкус и аромат?
а) 15 мин;
б) 30 мин;
в) 1 ч.
16. Какова норма сухого чая на 1 порцию?
а) 1...2 г;
б) 2 г;
в) 2...4 г.
Инструкция для выполнения: Вставьте пропущенные слова
17. По температуре подачи сладкие блюда делятся на _____ и _____.
18. При варке киселей можно использовать _____ _____, благодаря которому блюда имеют более нежную консистенцию и легче отделяются от стенок посуды.
19. Укажите в приведенной далее таблице последовательность технологического процесса приготовления киселя из ягод.

Вариант 2
Выберите правильный вариант ответа.
1. Сколько крахмала используют для приготовления киселя средней консистенции?
а) 10...20 г;
б) 30...40 г;
в) 60...80 г.
2. Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась?
а) перекипел;
б) добавили много сока;
в) медленно охлаждали.
3. Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов?
а) все сразу и варят в течение 20...30 мин;
б) последовательно, учитывая продолжительность варки;
в) закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания.
4. Каковы масса и температура отпуска киселей?
а) 180 г, t~ 20 °С;
б) 200 г, t~ 15 °С;
в) 250 г, t = 8 °С.
5. Почему у киселя из ягод слабовыраженный вкус?
а) перекипел;
б) нарушили рецептуру;
в) кипятили сок.

6. Чем можно ароматизировать молочный кисель?
а) корицей;
б) ванилином;
в) майораном.
7. Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части непротертых фруктов?
а) переварить;
б) взбить;
в) протереть.
8. Как подготовить форму для охлаждения густого киселя?
а) смазать маслом;
б) сильно нагреть;
в) смочить водой, посыпать сахаром.

9. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?
а) добавить сок в конце варки;
б) быстро охладить;
в) посыпать поверхность киселя сахаром.
10. Какая из перечисленных групп веществ обусловливает высокую пищевую ценность кофе?
а) белки, жиры, углеводы, витамины A, B, D и т.д.;
б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;
в) белки, жиры, минеральные вещества.
11. Какова норма закладки молотого кофе на 1 порцию?
а) 6...8 г;
б) 5...6 г;
в) 10... 11 г.
12. Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском?
а) 5...8 мин;
б) 8... 10 мин;
в) 10...20 мин.
13. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды?
а) для улучшения вкуса;
б) для получения однородной массы;
в) для улучшения цвета.
14. Как подают кофе по-восточному?
а) с молочными пенками от топленого молока;
б) со взбитыми сливками;
в) в турке, не процеживая, с холодной кипяченой водой.
15. Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?
а) теряют аромат;
б) поглощают посторонние запахи;
в) разрушаются вкусовые вещества.
16. При какой температуре подают горячие напитки?
а) не ниже 100 °С;
б) не ниже 75 °С;
в) не ниже 65 "С.
Инструкция для выполнения: Вставьте пропущенные слова
17. Желирующим веществом в киселях фруктовых является _____ крахмал, в киселях молочных _____ крахмал.

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

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

2. Тест по теме Требования к организации хранения сырья для десертов и напитков.

Вариант. 1

1. Какая температура в кладовой для хранения сухих продуктов (мука, сахар, крахмал)

А) около 15* С

Б) около 30* С

В) около 50 * С

2. Какая температура в помещении, где хранятся скоропортящиеся продукты

А) не должна превышать 5* С

Б) больше 5* С

В) от 10 до 15* С

3. Если сырье поступило замороженным, то

А) хранится при отрицательной температуре

Б) размораживается

В) хранится при температуре от 5 до 10* С

4. СанПиН 2.3.2.1078-01- это

А) Сахар белый

Б) Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

В) Мед натуральный

5. Свежие плоды и ягоды хранятся

А) грязными при температуре 10* С

Б) чистыми при температуре 36,6* С

В) промытыми и обсушенными при температуре от 0 до 6* С

6. Показатели качества бывают:

А) определяющие и специфические

Б) комплексные и механические

В) внутренние и внешние

7. При какой влажности нельзя хранить сахар

А) выше 40 %

Б) выше 50 %

В) выше 70%

8. Какими признаками определяют качество меда

А) вес, чистота раствора, сроком хранения

Б) прозрачность, вкус, запах, консистенция

В) тяжесть, брожение, массой

9. В чем хранят патоку карамельную

А) в стеклянных банках при комнатной температуре

Б) в пластиковых ящиках при температуре от 0 до 5 *С

В) в деревянных или металлических бочках, при температуре 8-12 *С

10. Кто устанавливает срок годности сметаны

А) продавец, с учетом даты поступления сметаны в продажу

Б) изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности

В) потребитель, с учетом использования сметаны

Вариант 2

1. В зависимости от способа и срока хранения яйца бывают

А) свежие, холодильниковые, известковые
Б) домашние, уличные, тепличные
В) гостевые, хозяйские, собственные
2. Диетические яйца хранятся после снесения
А) 7 суток, без дня снесения
Б) 20 суток включая день снесения
В) не хранятся
3. Столовые яйца при температуре от 20 до 25 *С можно хранить
А) до 25 суток
Б) до 8 суток
В) при такой температуре хранить нельзя
4. Какая форма у столовых и диетических яиц
А) круглая, как мячик
Б) овальная
В) ассиметричный эллипс
5. При какой температуре можно хранить шоколад
А) от 5 до 22*С
Б) выше 40 *С
В) от 0до -5*С
6. Какой показатель устанавливает сорт крахмала
А) запах
Б) цвет
В) вес
7. Растворяется ли Агар в холодной воде
А) да
Б) нет, но набухает в ней до 10-ти кратного размера
В) нет
8. Температура подачи холодных сладких блюд
А) 10-14 *С
Б) -1-10 *С
В) 55*С и выше
9. Холодные сладкие блюда подают в
А) чашках, мисках,
Б) креманках, стаканах, на тарелках
В) блюдах
10. Что нельзя отнести к горячим сладким блюдам
А) каша гурьевская
Б) мороженое
В) пудинг

Вариант 3

1. Какая температура в кладовой для хранения сухих продуктов (мука, сахар, крахмал)
А) около 15* С
Б) около 30* С
В) около 50 * С
2. Диетические яйца хранятся после снесения
А) 7 суток, без дня снесения
Б) 20 суток включая день снесения
В) не хранятся
3. Если сырье поступило замороженным, то
А) хранится при отрицательной температуре
Б) размораживается

В) хранится при температуре от 5 до 10* С
4. Какая форма у столовых и диетических яиц
А) круглая, как мячик
Б) овальная
В) ассиметричный эллипс
5. Свежие плоды и ягоды хранятся
А) грязными при температуре 10* С
Б) чистыми при температуре 36,6* С
В) промытыми и обсушенными при температуре от 0 до 6* С
6. Какой показатель устанавливает сорт крахмала
А) запах
Б) цвет
В) вес
7. При какой влажности нельзя хранить сахар
А) выше 40 %
Б) выше 50 %
В) выше 70%
8. Температура подачи холодных сладких блюд
А) 10-14 *С
Б) -1-10 *С
В) 55*С и выше
9. В чем хранят патоку карамельную
А) в стеклянных банках при комнатной температуре
Б) в пластиковых ящиках при температуре от 0 до 5 *С
В) в деревянных или металлических бочках, при температуре 8-12 *С
10. Что нельзя отнести к горячим сладким блюдам
А) каша гурьевская
Б) мороженое
В) пудинг

3. <u>МДК-04.02.</u>Практические работы, заключаются в составлении технико- технологической карты и алгоритма действий

Практическая работа №1
Приготовление холодных соусов для десертов: ягодные, фруктовые.
Практическая работа №2
Приготовление холодных соусов для десертов: сливочные, йогуртовые.
Практическая работа №3
Контроль хранения и расхода продуктов.
Практическая работа №4
Приготовление, оформление, отпуск и презентация щербета
Практическая работа №5
Приготовление, оформление, отпуск и презентация ледяного салата из фруктов
Практическая работа №6
Приготовление, оформление, отпуск и презентация гранита
Практическая работа №7
Приготовление, оформление, отпуск и презентация бланманже
Практическая работа №8
Приготовление, оформление, отпуск и презентация тирамису
Практическая работа №9

Приготовление, оформление, отпуск и презентация чизкейка
Практическая работа №10
Приготовление, оформление, отпуск и презентация рулета фило с фруктами
Практическая работа №11
Приготовление желированных холодных десертов.
Практическая работа №12
Оценка качества продуктов.
Практическая работа №13
Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента
Практическая работа №14
Подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос
Практическая работа №15
Отпуск и презентация горячего суфле
Практическая работа №16
Отпуск и презентация пудинга
Практическая работа №17
Приготовление, оформление, отпуск шоколадно-фруктового фондю
Практическая работа №18
Приготовление, оформление, отпуск десертовфламбе
Практическая работа №19
Приготовление холодных напитков сложного ассортимента
Практическая работа №20
Правила оформления горячих напитков сложного ассортимента
Практическая работа №21
Приготовление холодных напитков сложного ассортимента.
Практическая работа №22
Оформление холодных напитков сложного ассортимента.
Практическая работа №23
Презентация холодных напитков сложного ассортимента.
Практическая работа №24
Приготовление горячих напитков сложного ассортимента.
Практическая работа №25
Презентация горячих напитков сложного ассортимента.
Практическая работа №26
Работа с нормативной и технологической документацией
Практическая работа №27
Проработка регионального холодного десерта
Практическая работа №28
Проработка брендового горячего десерта

4. Контрольные вопросы по теме: Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента

1. Перечислите ассортимент холодных напитков сложного приготовления
2. Перечислите температуру подачи напитков сложного приготовления
3. Дайте характеристику холодным напиткам сложного ассортимента
4. Что объединяет коктейли фрапе и франзен
5. Методы приготовления напитков сложного ассортимента
6. Какова особенность приготовления слоистых коктейлей
7. Какие молочные коктейли вы знаете
8. Перечислите температуру хранения напитков сложного ассортимента
9. Перечислите и охарактеризуйте коктейли с добавлением яиц
10. Дайте характеристику кофе фрапе

5. Тест по теме Приготовление горячих соусов для десертов

1. Задание.

Расставьте в правильном порядке (укажите цифрами от 1 до 9)

Довести до вкуса лимонной кислотой
Подавать для десертов и сладких блюд
Соединить протертую курагу с отваром
Добавить разведенный картофельный крахмал и довести до кипения
Добавить сахар и уварить до загустения
Отвар процедить
Курагу промыть
Курагу протереть через сито
Отварить курагу

2. Задание. Распределите правильно

Какие фрукты и ягоды не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом и охлаждают, а какие варят

Варят Не варят

Айва, яблоки, груши, малина, земляника, мандарины, ананасы, сливы, абрикосы, вишня, клубника, бананы

3. Задание. Напишите классификацию

Сладкие блюда

Холодные (8-10* С) Горячие(65-70* С)

Суфле, пудинг, запеченные и фламбированные фрукты и ягоды, самбуки, муссы, кисели, желе, фруктовые салаты, кремы, замороженные десерты, свежие ягоды и фрукты, сладкие каши.

6. Вопросы по дифференцированному зачету по МДК 04

Вопрос 1

Для каких изделий допустимо "засахаривание":

Варианты ответов

- для мёда;
- варенья;
- конфитюра?

Вопрос 2

Какой шоколад не содержит теобромин:

Варианты ответов

- обыкновенный;
- десертный;
- белый?

Вопрос 3

Какие желирующие вещества используют при приготовлении сладких блюд:

Варианты ответов

- желатин;
- крахмал, желатин, пектин;
- желатин, агар?

Вопрос 4

В каком виде вводят белки яиц в самбук:

Варианты ответов

- сырые;
- взбитые;
- варёные?

Вопрос 5
Каково значение белка яиц при приготовлении самбука:
Варианты ответов
- придаёт пышность, пористость;
- фиксирует форму;
- повышает калорийность?

Вопрос 6
С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам:
Варианты ответов
- подбирают по цвету;
- подбирают по вкусу и аромату;
- подбирают с одинаковым сроком варки?

Вопрос 7
Какой водой промывают 3-4 раза сухофрукты перед варкой компота:
Варианты ответов
- холодной;
- горячей;
- тёплой?

Вопрос 8
Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрёл фиолетовую окраску:
Варианты ответов
- перекипел;
- добавили много соли;
- варили в окисляющей посуде?

Вопрос 9
Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компота:
Варианты ответов
- очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти;
- разрезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики;
- нарезают кружочками вместе с кожицей?

Вопрос 10
Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахароза распадается на глюкозу и фруктозу:
Варианты ответов
- более кислым;
- более сладким;
- кисло-сладким?

Вопрос 11
Какие фрукты не варят, а раскладывыают в креманки или стаканы, заливают тёплым сиропом, охлаждают:
Варианты ответов
- айву, яблоки, груши;
- малину, землянику, мандарины, ананасы;
- сливы, абрикосы, вишню?

Вопрос 12
В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 град.С и выдерживают для настаивания;
Варианты ответов
- 6-8 часов;
- 8-10 часов;
- 10-12 часов?

Вопрос 13
Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась плёнка:
Варианты ответов
- быстро охладили;
- не посыпали сахаром;
- использовали много крахмала?

Вопрос 14
Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе:
Варианты ответов
- крупного помола;
- из обжаренных зёрен;
- мелкий?

Вопрос 15
Какова норма отпуска кофе натурального:
Варианты ответов
- 50-75 г.;
- 100-150г.;
- 75-100г.;

Вопрос 16
Как подают кофе по-венски:
Варианты ответов
- с молочными пенками от топлёного молока;
- со взбитыми сливками;
- с молоком?

Вопрос 17
Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?
Варианты ответов
- красящие;
- дубильные;
- алкалоид кофеин?

Вопрос 18
Что придаёт чаю аромат:
Варианты ответов
- дубильные вещества;
- эфирное масло;
- экстрактивные вещества?

Вопрос 19
Чем можно ароматизировать молочный кисель:
Варианты ответов
- корицей;
- ванилином;
- майораном?

Вопрос 20
Как сохранить яркий цвет киселя из ягод:
Варианты ответов
- добавить сок в конце варки;
- быстро охладить;
- посыпать поверхность киселя сахаром?

Вопрос 21
Для приготовления каких десертов используют желатиин:

Варианты ответов
- суфле;
- самбук;
- кисель?

Вопрос 22
Синерезис-это:
Варианты ответов
- старение крахмальных студней;
- разжижение при нагревании;
- застывание студней?

Вопрос 23
Щербет-это десерт из:
Варианты ответов
- фруктов;
- молока;
- яиц?

Вопрос 24
Для приготовления каких десертов используют крахмал:
Варианты ответов
- самбук;
- кисель;
- мусс?

Вопрос 25
Нугатин-это:
Варианты ответов
- карамель с добавлением орехов;
- атласная карамель;
- пластичная карамель?

Вопрос 26
Температура, при которой делаются украшения из карамели:
Варианты ответов
- 100 град.
- 70 град.
- 20 град.

Вопрос 27
Для приготовления какого холодного блюда используют сироп "Шарлот":
Варианты ответов
- мороженое;
- самбук;
- желе?

Вопрос 28
С использованием какого теста готовится яблочная шарлотка:
Варианты ответов
- бисквитного;
- пшеничного;
- слоёного?

Вопрос 29
Пудинг относится к сладким блюдам:
Варианты ответов
- горячим;
- холодным;
- напиткам?

Вопрос 30
Ингредиент, являющийся обязательным для приготовления "гурьевской каши":
Варианты ответов
- мак;
- пенки;
- сливки?

7. Вопросы к дифференцированному зачету по учебной практике

1. Классификация и ассортимент десертов и напитков сложного ассортимента
2. Требования к качеству и особенности подачи десертов и напитков сложного ассортимента
3. Модные тенденции в ассортименте десертов и напитков
4. Требования к организации хранения сырья для десертов и напитков
5. Организация работ по приготовлению холодных десертов
6. Организация работ по приготовлению напитков сложного ассортимента
7. Правила подбора оборудования, инструментов, приборов и посуды.
8. Организация хранения и отпуска холодных десертов
9. Организация хранения и отпуска напитков
10. Санитарно- гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных десертов
11. Санитарно- гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих десертов
12. Санитарно- гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению напитков
13. Санитарно- гигиенические требования к процессу хранения десертов
14. Санитарно- гигиенические требования к процессу отпуска десертов
15. Санитарно- гигиенические требования к процессу хранения и отпуска напитков
16. Технологическая схема цеха по приготовлению и отпуску напитков
17. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
18. Правила оформления и отпуска холодных десертов
19. Выбор посуды при разных видах обслуживания
20. Приготовление, оформление, отпуск и презентация парфе
21. Выбор и безопасное использование инвентаря и оборудования
22. Приготовление горячих десертов сложного ассортимента
23. Приготовление горячих соусов для десертов
24. Приготовление, оформление горячего суфле
25. Приготовление, оформление пудинга
26. Приготовление, оформление, отпуск снежков из шоколада
27. Правила оформления холодных напитков сложного ассортимента
28. Правила отпуска холодных напитков сложного ассортимента
29. Правила приготовление горячих напитков сложного ассортимента
30. Отпуск холодных напитков сложного ассортимента.
31. Оформление горячих напитков сложного ассортимента.
32. Отпуск горячих напитков сложного ассортимента.

8. Темы для практического задания на учебной практике

1. Приготовление чизкейка творожно- апельсинового
2. Приготовление чизкейка из сыра маскарпоне
3. Приготовление мусса
4. Приготовление самбука
5. Приготовление крема шоколадного

6. Приготовление крема ванильного из сметаны
7. Приготовление заварного крема
8. Приготовление киселя из клюквы
9. Приготовление киселя молочного
10. Приготовление желе из клюквы
11. Приготовление желе яблочного
12. Приготовление желе многослойного
13. Приготовление сухарного пудинга
14. Приготовление пудинга яблочного с орехами
15. Приготовление шарлотки яблочной
16. Приготовление яблок в слойке
17. Приготовление каши гурьевской
18. Приготовление корзиночка песочная
19. Приготовление песочной полоски
20. Приготовление блинчиков
21. Приготовление блинных мешочков
22. Приготовление панакоты
23. Приготовление суфле творожного
24. Приготовление меренгов
25. Приготовление тирамису

9. Формы контроля производственной практики

Формы контроля и оценки результатов прохождения практики

В соответствии с учебным планом, рабочей программой ПМ. и рабочей программой учебной практики предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения.

Формы текущего контроля

Виды работ на практике определяются в соответствии с требованиями к результатам обучения по ПМ– практическому опыту, ПК, ОК и отражены в рабочей программе ПМ и рабочей программе практики.

Текущий контроль результатов прохождения учебной практики в соответствии с рабочей программой и календарно-тематическим планом практики происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- ежедневный контроль посещаемости практики (с отметкой в журнале практики),
- наблюдение за выполнением видов работ на практике (в соответствии с календарно-тематическим планом практики),
- контроль качества выполнения видов работ на практике (уровень владения ПК и ОК при выполнении работ оценивается в аттестационном листе и характеристике с практики),
- контроль за ведением дневника практики,
- контроль сбора материала для отчета по практике в соответствии с заданием на практику.

Форма промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация по учебной практике –дифференцированный зачет.

Студенты допускаются к сдаче ДЗ при условии выполнения всех видов работ на практике, предусмотренных рабочей программой и календарно-тематическим планом, и своевременном предоставлении следующих документов:

- положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации прохождения практики и образовательной организации (ОО) об уровне освоения профессиональных компетенций;

- положительной характеристики организации прохождения практики на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики;
- дневника практики;
- отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

ДЗ проходит в форме ответов на контрольные вопросы, защиты отчета по практике с иллюстрацией материала (презентации).

Система оценивания качества прохождения практики при промежуточной аттестации

Оценка качества прохождения практики происходит по следующим показателям:
-соответствие содержания отчета по практике заданию на практику;
- оформление отчета по практике, в соответствии с требованиями ПОО;
- наличие презентационного материала, в полной степени иллюстрирующего отчет по практике (если требуется);
- оформления дневника практики (вместе с приложениями) в соответствии с требованиями ПОО;
- оценка в аттестационном листе уровня освоения профессиональных компетенций при выполнении работ на практике;
- запись в характеристике об освоении общих компетенций при выполнении работ на практике;
- количество и полнота правильных устных ответов на контрольные вопросы во время промежуточной аттестации.

Оценка за дифференцированный зачет попроизводственной практике определяется как средний балл за представленные материалы с практики и ответы на контрольные вопросы. Оценка выставляется по 5-ти бальной шкале.

Требования к предоставлению материалов о результатах прохождения практики

Аттестационный лист с практики

В аттестационном листе по практике руководитель практики от организации прохождения практики оценивает уровень освоения профессиональных компетенций при выполнении различных видов работ, предусмотренных рабочей программой практики и календарно-тематическим планом. Подпись руководителя практики от организации заверяется печатью организации. Аттестационный лист по практике должен быть дополнительно подписан руководителем от образовательной организации

Характеристика с практики

В характеристике с практики руководитель практики от организации прохождения практики подтверждает освоение студентами общих компетенций при выполнении различных видов работ, предусмотренных рабочей программой практики и календарно-тематическим планом.

Дневник практики

Дневник практики оформляется в соответствии с принятым в ОО макетом и заверяется руководителем практики от организации прохождения практики и от образовательной организации. Содержание дневника практики (приводится в качестве примера):
- сведения об организации прохождения практики;
- цели практики (формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по определенному виду профессиональной деятельности, предусмотренному ФГОС);
- задание на практику (материал, который необходимо собрать для составления отчета по практике, написания курсового проекта);
- перечень видов работ выполненных студентом за определенные промежутки времени (за 1 день или несколько дней, в соответствии с календарно-тематическим планом практики)
- табель посещаемости;
- требования к технике безопасности.

Отчет о практике

Отчет о практике должен включать материалы, собранные во время прохождения практики в соответствии с выданным заданием на практику. Это может быть информация о структуре, технологическом процессе и применяемом оборудовании в организации прохождения практики, могут быть данные для выполнения расчетов по курсовому проектированию, отчет может включать необходимые схемы, чертежи, таблицы, графики и т.д.

Структура отчета по практике (5-10 стр.):- титульный лист; - задание на практику; - содержание; - текст отчета; - используемые источники информации, документы (технологические инструкции, официальный сайт организации и т.д.); - приложения (схемы, чертежи, таблицы, фото материалы выносятся в приложения, если они занимают большой объем)

При проведении ДЗ по практике студенты могут представлять собранный материал по практике в форме презентации, если есть возможность сфотографировать проведение различных видов работ и результаты работы на практике. Если существуют трудности с представлением результатов прохождения практики в форме презентации или на ее подготовку затрачивается большое количество времени (в соотношении с объемом практики), то целесообразно проводить ДЗ/З в форме ответов на контрольные вопросы.

Критерии и шкалы оценивания формирования компетенций в ходе прохождения практики

Отчет по практике

1.Отлично

соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран в полном объеме;

структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);

индивидуальное задание раскрыто полностью;

не нарушены сроки сдачи отчета

2.Хорошо

соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран в полном объеме;

не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);

оформление отчета;

индивидуальное задание раскрыто полностью;

не нарушены сроки сдачи отчета.

3.Удовлетворительно

соответствие содержания отчета программе прохождения практики - отчет собран в полном объеме;

не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);

в оформлении отчета прослеживается небрежность;

индивидуальное задание раскрыто не полностью;

нарушены сроки сдачи отчета.

4.Неудовлетворительно

соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран не в полном объеме;

нарушена структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);

в оформлении отчета прослеживается небрежность;

индивидуальное задание не раскрыто;

нарушены сроки сдачи отчета.

* За творческий подход к выполнению отчета: наличие фотографий, интересное раскрытие индивидуального задания – наличие интересной презентации, видео, и т.д. – оценка повышается на 1 балл.

Защита отчета по практике

1.Отлично

студент демонстрирует системность и глубину знаний, полученных при прохождении практики;

стилистически грамотно, логически правильно излагает ответы на вопросы;

дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным программой практики.

2.Хорошо

студент демонстрирует достаточную полноту знаний в объеме программы практики, при наличии лишь несущественных неточностей в изложении содержания основных и дополнительных ответов;

владеет необходимой для ответа терминологией;

недостаточно полно раскрывает сущность вопроса;

допускает незначительные ошибки, но исправляется при наводящих вопросах преподавателя.

3.Удовлетворительно

студент демонстрирует недостаточно последовательные знания по вопросам программы практики;

использует специальную терминологию, но могут быть допущены 1-2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно;

способен самостоятельно, но не глубоко, анализировать материал, раскрывает сущность решаемой проблемы только при наводящих вопросах преподавателя.

4.Неудовлетворительно

студент демонстрирует фрагментарные знания в рамках программы практики;

не владеет минимально необходимой терминологией;

допускает грубые логические ошибки, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.

За правильный ответ на вопросы или верное решение задачи выставляется положительная оценка — 1 балл.

За неправильный ответ на вопросы или неверное решение задачи выставляется отрицательная оценка — 0 баллов.

Шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности правильных ответов	Оценка уровня подготовки	
	Балл/ оценка	Вербальный аналог
90- 100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	Удовлетворительно
менее 70	2	Неудовлетворительно

Условия реализации учебной дисциплины

Требования к материально-техническому обеспечению

1. Технические средства обучения: мультимедийный комплекс, интерактивная доска, компьютер.

Оборудование лаборатории/мастерской и рабочие места лаборатории/мастерской: Оборудование:

- моечная ванна;
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционном нагревом;
- мясорубка;
- слайсер;
- блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- планетарный миксер;
- рыбочистка;
- шкаф интенсивной заморозки;
- шкаф морозильный; - шкаф холодильный;
- аппарат для вакуумной упаковки;
- ледогенератор; - микроволновая печь;
- горелка газовая ручная;
- овоскоп;
- нитрат-тестр;
- посудомоечная машина;
- стелаж;
- мусат для заточки ножей.

2.

Информационное обеспечение обучения

3. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, и десертов, напитков разнообразного ассортимента
2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
4. Охрана труда в организациях питания
5. Техническое оснащение и организация рабочего места
6. Приготовление супов и соусов (практикум)

Дополнительные источники:

1. Учебное пособие «Повар»
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2

«Производственное обучение профессии «Повар» в 4ч. часть 4: «Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста» учебное пособие

3. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

1.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.