

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 6 от «20» июня 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГБПОУ «Красноярский колледж
отраслевых технологий и
предпринимательства»

_____/Н. В. Журова
Приказ № 01-60-2П от «01» июля 2024 г.

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ

КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР
(на базе основного общего образования)

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

**ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

Красноярск, 2024

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств
 - 1.1 Область применения
 - 1.2 Описание процедуры оценки и системы оценивания
 - 1.3 Общие положения об организации оценки освоения программы профессионального модуля
 - 1.4 Формы текущего контроля и промежуточной аттестации при освоении профессионального модуля
 - 1.5 Инструменты оценки для проведения дифференцированного зачета по МДК
 - 1.6 Инструменты оценки проверочной работы
 - 1.7 Инструменты оценки практической квалификационной работы
2. Комплект контрольно-оценочных средств
 - 2.1. Комплект контрольно-оценочных средств текущего контроля по МДК
 - 2.2. Комплект контрольно-оценочных средств текущего контроля по учебной практике
 - 2.3. Комплект контрольно-оценочных средств по производственной практике
 - 2.4. Комплект контрольно-оценочных средств, для проведения экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

ПРИЛОЖЕНИЯ

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1 Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ04Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2 Описание процедуры оценки и системы оценивания

Фонд оценочных средств (ФОС) представляет собой совокупность контролирующих материалов, включающих контрольно-оценочные средства для проведения текущего и промежуточного контроля по **ПМ04Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**.

При разработке оценочных средств учтены требования ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в части **ПМ04Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**.

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать общие и профессиональные компетенции по **ПМ04Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

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.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

В результате освоения профессионального модуля студент должен

Иметь практический опыт в	<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p>
уметь	<p>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;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления,</p>

	<p>варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>
--	--

1.3 Общие положения об организации оценки освоения программы профессионального модуля

Освоение профессионального модуля **ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** осуществляется на 3 курсе обучения.

Текущую аттестацию проводят за счет времени, отведенного на профессиональный модуль.

По модулю предусмотрен экзамен (квалификационный). В состав экзаменационной комиссии входят представители общественных организаций, обучающихся и работодателей.

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является положительная аттестация по **МДК 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков, МДК. 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков**, учебной практике и производственной практике.

Экзамен (квалификационный) проводится в два этапа: выполнение практического задания в виде решения ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся) и проверки теоретических знаний по **МДК 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков, МДК. 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков**.

1.4 Формы текущего контроля и промежуточной аттестации при освоении профессионального модуля

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания
Текущий контроль	
УП 04 Учебная практика	проверочная работа
ПП 04 Производственная практика	практическая квалификационная работа
Промежуточная аттестация	
МДК 04.01 Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	дифференцированный зачет
МДК. 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	дифференцированный зачет
ПМ 04 Приготовление, оформление и	экзамен квалификационный

подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
---	--

1.4 1.5 Инструменты оценки для проведения дифференцированного зачета по МДК04.01 Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Оцениваемые знания
<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>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;</p>
Критерии оценки
<p>оценка «5», если ответы на поставленные вопросы излагаются логично, последовательно и не требуют дополнительных пояснений; делаются обоснованные выводы; демонстрируются глубокие знания технологических процессов и операций;</p> <p>оценка «4», если на поставленные вопросы излагаются систематизировано и последовательно; знания технологических процессов используются, но в недостаточном объеме;</p> <p>оценка «3», если допускаются нарушения в последовательности изложения; демонстрируются поверхностные знания вопроса, с трудом решаются конкретные задачи; имеются затруднения с выводами;</p> <p>оценка «2», если материал излагается непоследовательно, сбивчиво, не представляет определенной системы знаний по дисциплине; ответы на дополнительные вопросы отсутствуют</p>
Формы и методы оценки
ответы на вопросы
Тип заданий
контрольные вопросы

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

Оцениваемые знания
<p>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;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>
Критерии оценки
оценка «5», если ответы на поставленные вопросы излагаются логично, последовательно и не требуют дополнительных пояснений; делаются обоснованные выводы; демонстрируются глубокие знания технологических процессов и операций;

оценка «4», если на поставленные вопросы излагаются систематизировано и последовательно; знания технологических процессов используются, но в недостаточном объеме;
оценка «3», если допускаются нарушения в последовательности изложения; демонстрируются поверхностные знания вопроса, с трудом решаются конкретные задачи; имеются затруднения с выводами;
оценка «2», если материал излагается непоследовательно, сбивчиво, не представляет определенной системы знаний по дисциплине; ответы на дополнительные вопросы отсутствуют
Формы и методы оценки
ответы на вопросы
Тип заданий
контрольные вопросы

1.6 Инструменты оценки проверочной работы

Оцениваемые умения
<p>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;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
Критерии оценки (ПРИЛОЖЕНИЕ 1)
<p>правильность организации рабочего места;</p> <p>правильность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий;</p> <p>соответствие требованиям инструкций, регламентов;</p> <p>точность применения нормативно-технической документации;</p> <p>рациональность использования основного и дополнительного сырья, владение приемами первичной и тепловой обработки;</p> <p>умение выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
Место проведение оценки
<p>мастерские:</p> <p>учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков</p>
Методы оценки
<p>наблюдение за организацией рабочего места в процессе деятельности;</p> <p>наблюдение и оценка действий во время выполнения практического задания;</p> <p>сравнительная оценка результатов с требованиями нормативных документов и инструкций;</p> <p>наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности самоанализа принимаемых решений в процессе выполнения проверочной работы</p>

1.7 Инструменты оценки практической квалификационной работы

Оцениваемые действия
подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями
Критерии оценки
правильность организации рабочего места; правильность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий; соответствие требованиям инструкций, регламентов; точность применения нормативно-технической документации; рациональность использования основного и дополнительного сырья, владение приемами первичной и тепловой обработки; умение выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки сырья и приготовления полуфабрикатов
Место проведения оценки
предприятия (базы практики)
Методы оценки
анализ отзывов с мест прохождения практики, аттестационных листов, производственных характеристик и дневников учета работ по производственной практике; защита отчетов по производственной практике; экспертная оценка результатов деятельности в процессе выполнения работ на различных этапах производственной практики; экспертная оценка заключений о выполнении практической квалификационной работы

2. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1. Комплект контрольно-оценочных средств текущего контроля по ПМ.04 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Форма текущего контроля: дифференцированный зачет в виде контрольных вопросов.

Типовое задание: дать ответы на контрольные вопросы.

Условия выполнения задания: выполняется всей группой.

Место проведения: кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства.

Максимальное время выполнения задания: 40 мин./час.

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ

для подготовки к дифференцированному зачету по **МДК 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков**

1. Характеристика и последовательность этапов приготовления холодных сладких блюд и десертов.
2. Характеристика и последовательность этапов приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента.
3. Характеристика и последовательность этапов приготовления горячих сладких блюд и десертов.
4. Характеристика и последовательность этапов приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента.
5. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов с учетом ассортимента продукции
6. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих напитков с учетом ассортимента продукции.
7. Виды, назначение технологического оборудования для приготовления холодных сладких блюд и десертов
8. Виды, назначение технологического оборудования для приготовления горячих сладких блюд и десертов
9. Виды, назначение технологического оборудования для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента
10. Виды, назначение технологического оборудования для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента
11. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных сладких блюд и десертов.
12. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих сладких блюд и десертов.
13. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных напитков разнообразного ассортимента.
14. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих напитков разнообразного ассортимента.
15. Техника безопасности при использовании оборудования и инвентаря, используемых для приготовления холодных сладких блюд и десертов
16. Техника безопасности при использовании оборудования и инвентаря, используемых для приготовления горячих сладких блюд и десертов
17. Техника безопасности при использовании оборудования и инвентаря, используемых для приготовления холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента
18. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
19. Процессы хранения и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

20. Требования к организации хранения полуфабрикатов для приготовления холодных и горячих напитков.
21. Требования к организации хранения полуфабрикатов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.
22. Правила подбора производственного инвентаря и инструментов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
23. Правила подбора и использование посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
24. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка.
25. Подготовка готовой продукции к отпуску на вынос

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ

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

1. Ассортимент сладких блюд из плодов и ягод свежих. Технологический процесс приготовления и отпуск груш, со взбитыми сливками. Правила сервировки стола, подбор посуды для отпуска.
2. Ассортимент компотов. Технологический процесс приготовления и отпуск компота из сухофруктов. Правила сервировки стола, подбор посуды для отпуска.
3. Ассортимент киселей. Технологический процесс приготовления и отпуск киселя из мандаринов. Правила сервировки стола, подбор посуды для отпуска.
4. Ассортимент желе Технологический процесс приготовления и отпуск желе из ягод свежих. Правила сервировки стола, подбор посуды для отпуска.
5. Ассортимент муссов. Технологический процесс приготовления и отпуск мусса лимонного. Правила сервировки стола, подбор посуды для отпуска.
6. Ассортимент самбуков. Технологический процесс приготовления и отпуск самбука сливового. Правила сервировки стола, подбор посуды для отпуска.
7. Ассортимент муссов. Технологический процесс приготовления и отпуск мусса морковного. Правила сервировки стола, подбор посуды для отпуска.
8. Ассортимент кремов и взбитых сливок. Технологический процесс приготовления и отпуск кремов и взбитых сливок. Правила сервировки стола, подбор посуды для отпуска.
9. Ассортимент суфле. Технологический процесс приготовления и отпуск суфле шоколадного. Правила сервировки стола, подбор посуды для отпуска.
10. Ассортимент пудингов. Технологический процесс приготовления и отпуск пудинга сухарного. Правила сервировки стола, подбор посуды для отпуска.
11. Ассортимент сладких блюд из яблок. Технологический процесс приготовления и отпуск яблок печеных. Правила сервировки стола, подбор посуды для отпуска.
12. Ассортимент чая. Технологический процесс приготовления и отпуск чая зеленого. Правила сервировки стола, подбор посуды для отпуска.
13. Ассортимент кофе. Технологический процесс приготовления и отпуск кофе на молоке по-варшавски. Правила сервировки стола, подбор посуды для отпуска.
14. Ассортимент какао и шоколада. Технологический процесс приготовления и отпуск какао с молоком. Правила сервировки стола, подбор посуды для отпуска.
15. Ассортимент горячих напитков с вином. Технологический процесс приготовления и отпуск напитка «Застольный». Правила сервировки стола, подбор посуды для отпуска.

16. Ассортимент прохладительных напитков. Технологический процесс приготовления и отпуск напитка из плодов шиповника. Правила сервировки стола, подбор посуды для отпуска.
17. Ассортимент кваса. Технологический процесс приготовления и отпуск кваса яблочного. Правила сервировки стола, подбор посуды для отпуска.
18. Ассортимент крюшонов. Технологический процесс приготовления и отпуск ананасового. Правила сервировки стола, подбор посуды для отпуска.
19. Ассортимент тирамису. Технологический процесс приготовления и отпуск тирамису классического. Правила сервировки стола, подбор посуды для отпуска.
20. Ассортимент чизкейков. Технологический процесс приготовления и отпуск чизкейка классического. Правила сервировки стола, подбор посуды для отпуска.
21. Ассортимент сладких пирогов и кексов. Технологический процесс приготовления и отпуск кексов ягодных. Правила сервировки стола, подбор посуды для отпуска.
22. Ассортимент фруктов в тесте. Технологический процесс приготовления и отпуск бананов в тесте. Правила сервировки стола, подбор посуды для отпуска.
23. Ассортимент морсов. Технологический процесс приготовления и отпуск морса ягодного. Правила сервировки стола, подбор посуды для отпуска.
24. Ассортимент сбитней, взваров и глинтвейнов. Технологический процесс приготовления и отпуск сбитня. Правила сервировки стола, подбор посуды для отпуска.

Критерии оценивания:

оценка «5», если ответы на поставленные вопросы излагаются логично, последовательно и не требуют дополнительных пояснений; делаются обоснованные выводы; демонстрируются глубокие знания технологических процессов и операций;

оценка «4», если на поставленные вопросы излагаются систематизировано и последовательно; знания технологических процессов используются, но в недостаточном объеме;

оценка «3», если допускаются нарушения в последовательности изложения; демонстрируются поверхностные знания вопроса, с трудом решаются конкретные задачи; имеются затруднения с выводами;

оценка «2», если материал излагается непоследовательно, сбивчиво, не представляет определенной системы знаний по дисциплине; ответы на дополнительные вопросы отсутствуют

2.2. Комплект контрольно-оценочных средств текущего контроля по учебной практике

Форма текущего контроля: проверочная работа.

Типовое задание: выполнить приготовление самбука абрикосового.

Условия выполнения задания: выполняется всей группой одновременно.

Место проведения: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков; учебный поварской и кондитерский цех.

Максимальное время выполнения задания: 6 часов.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально – техническое оснащение

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный.

Тепловое оборудование: аппарат паровой-конвекторн.эл., печь микроволновая, плиты электрические или с индукционным нагревом.

Механическое оборудование: машина для вакуумной упаковки, привод универсальный с механизмами, процессор кухонный.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: ванны моечные, производственный стол с моечной ванной, стеллажи кухонные, столы производственные.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: столовая посуда и приборы, венчики, воронки различного диаметра, гастроемкости, доски разделочные, кастрюли различной вместимостью, сита, контейнеры для СВЧ, кружки мерные, миски, набор мерных ложек, ножи поварские, рукавицы термостойкие д/кухни, ситечки, терки универсальные, шумовки, корзины для отходов.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

Сырье: абрикосы или курага, сахар, желатин, яйца, кислота лимонная.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

Последовательность технологических операций для приготовления самбука абрикосового

Операция № 1. **Подготовка продуктов.** Желатин замачивают. Абрикосы перебирают, моют, курагу замачивают для набухания. Яйца моют, отделяют белок от желтка и хранят в холодильнике.

Операция № 2. **Приготовление пюре из абрикосов.** Абрикосы заливают водой, варят до размягчения, затем протирают. Курагу варят, протирают. В пюре вводят сахар, охлажденные белки, лимонную кислоту.

Операция № 3. **Взбивание массы.** Массу взбивают на холоде до увеличения в объеме в 2...3 раза.

Операция № 4. **Введение желатина.** Набухший желатин вместе с водой нагревают, помешивая, до 40...50⁰С, растапливают и вливают тонкой струйкой в самбук, продолжая взбивание. Взбитую массу разливают в формы, ставят в холодильник и охлаждают.

Требования к качеству

Внешний вид – довольно плотный и равномерно охлажденный. Масса однородная и пышная, мелкопористая.

Вкус – сладкий, с кисловатым привкусом и запахом входящих компонентов.

Форма – зависит от формочки, в которой заливался, с волнистыми краями.



Правила подачи



Перед подачей форму с самбуком на считанные секунды опустить в теплую воду (следите, чтобы вода не попала на поверхность самбука) и перевернуть на блюдо. Украсить сахарной пудрой или тертым шоколадом, или переложить в креманки или десертные тарелки полить соусом.

Практические задания

1. Произвести подбор производственного инвентаря и оборудования для выполнения работы.
 2. Приготовить сырье для приготовления самбука абрикосового.
- Приготовить самбук абрикосовый.
3. Убрать рабочее место.
 4. Презентовать работу.
 5. Организовать хранение оставшихся продуктов.
- Наименование блюда: «Самбук из свежих абрикосов или кураги»

	<p>Понадобится на 1000 г: абрикосы 650 г или курага 250 г, желатин 1 столовая ложка, вода 1,5—2 стакана, сахар 1,5 чайной ложки, яичные белки 2 шт.</p>
<p>Желатин замачивают. Абрикосы перебирают, моют, курагу замачивают для набухания. Яйца моют, отделяют белок от желтка и хранят в холодильнике. Абрикосы заливают водой, варят до размягчения, затем протирают. Курагу варят, протирают. В пюре вводят сахар, охлажденные белки, лимонную кислоту. Массу взбивают на холоде до увеличения в объеме в 2...3 раза. Набухший желатин вместе с водой нагревают, помешивая, до 40...50⁰С, растапливают и вливают тонкой струйкой в самбук, продолжая взбивание. Взбитую массу разливают в формы, ставят в холодильник и охлаждают.</p>	

2.3. Комплект контрольно-оценочных средств текущего контроля по производственной практике

Форма текущего контроля: практическая квалификационная работа.

Типовое задание: выполнить приготовление шарлотки с яблоками.

Условия выполнения задания и место проведения: проводится в индивидуальных условиях для каждого обучающегося, согласно месту трудоустройства на производственной практике, на предприятиях города, при условии наличия необходимого оборудования и инвентаря для её выполнения.

Максимальное время выполнения задания: 6 часов.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально – техническое оснащение

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный.

Тепловое оборудование: аппарат паровой-конвекторн.эл., печь микроволновая, плиты электрические или с индукционным нагревом.

Механическое оборудование: машина для вакуумной упаковки, привод универсальный с механизмами, процессор кухонный.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: ванны моечные, производственный стол с моечной ванной, стеллажи кухонные, столы производственные.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: столовая посуда и приборы, венчики, воронки различного диаметра, гастроемкости, доски разделочные, кастрюли различной вместимостью, сита, контейнеры для СВЧ, кружки мерные, миски, набор мерных ложек, ножи поварские, рукавицы термостойкие д/кухни, ситейники, терки универсальные, шумовки, корзины для отходов.

Расходные материалы:стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

Сырье: яблоки, хлеб пшеничный, молоко, яйца, сахар, корица, масло сливочное, абрикосы или курага.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

Практические задания

1. Произвести подбор производственного инвентаря и оборудования для выполнения работы.
2. Приготовить основное и дополнительное сырье для приготовления шарлотки с яблоками и соус абрикосового.
3. Приготовить шарлотку.
4. Приготовить соус абрикосовый.
5. Убрать рабочее место.
6. Презентовать работу.
7. Организовать хранение оставшихся продуктов.

Наименование блюда: «Шарлотка с яблоками»

	Сырье	Брутто, г	Нетто, г
	Яблоки	500	350
	Хлеб пшеничный (из муки высшего или первого сорта)	325	325
	Молоко	150	150
	Яйца	1 1/4 шт.	50
	Сахар	100	100
	Корица	1	1
	масло сливочное	50	50
	Масса готовой шарлотки с яблоками	-	850
	Соус абрикосовый	-	150
Выход		-	1000

Очищенные от кожицы и семенных гнезд яблоки нарезают мелкими кубиками и пересыпают сахаром. С хлеба срезают корки. Мякиш режут прямоугольными ломтиками толщиной 0,5 см. Оставшиеся от хлеба обрезки нарезают мелкими кубиками и подсушивают.

Ломтики хлеба смачивают с одной стороны в смеси яиц, молока и сахара, затем ими обкладывают (смоченной стороной вниз) дно и стенки смазанной жиром формы, в которой должна выпекаться шарлотка.

Подсушенные кусочки хлеба перемешивают с яблоками и корицей, заполняют этой смесью форму, сверху покрывают ломтиками хлеба и запекают в жарочном шкафу.

Готовую шарлотку с яблоками выдерживают в форме 10 мин, а затем выкладывают на

блюдо или тарелку. При отпуске шарлотку поливают соусом абрикосовым или соус можно подать отдельно.

Наименование блюда: «Соус абрикосовый»

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

	Сырье	Брутто, г	Нетто, г
	Абрикосы свежие	59.9	51.5
	или курага	11	11
	Вода для кураги	40	40
	Сахар	60	60

Свежие абрикосы погружают на 30-40 сек. в кипяток, снимают с них кожицу, нарезают на 4 части, удаляют косточки, засыпают сахаром, выдерживают 2-3 ч. Затем варят в той же воде до готовности, протирают, добавляют сахар и при помешивании проваривают до загустения. Готовый соус охлаждают.

Требования к качеству. Внешний вид: однородная гладкая масса без пленки
 Консистенция: вязкая, эластичная Цвет: оранжевый Вкус: кисло-сладкий, насыщенный
 Запах: абрикосов

2.4. Комплект контрольно-оценочных средств для проведения экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Типовое задание: практическое задание.

Условия выполнения задания: проводится одновременно для ½ учебной подгруппы.

Место проведения: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков.

Максимальное время выполнения задания: 4 академических часа (160 минут) без перерыва.

Критерии оценок приведены в ПРИЛОЖЕНИИ 1. На основании критериев оценок заполняется бланк экзаменатора (ПРИЛОЖЕНИЕ 3).

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение:

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, стол холодильный с охлаждаемой горкой, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки.

Тепловое оборудование: аппарат паровой-конвекторн.эл., печь микроволновая, плита электрическая, или плита электрическая (с индукционным нагревом), электромармиты.

Механическое оборудование: блендер, машина для вакуумной упаковки, миксер (погружной), миксер для коктейлей, соковыжималка.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: ванны моечные, производственный стол с моечной ванной, производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый), стеллажи кухонные, стол с охлаждаемой поверхностью, столы производственные.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: блендер, венчики, вилки, ложки столовые, воронки различного диаметра,гастроёмкости из нержавеющей стали, декораторы для крема, дуршлаг (различной вместимостью), ёмкости д/соусов, кастрюли (различной вместимостью), кисти силиконовые, кондитерские мешки, контейнеры для СВЧ, корзины для мусора, кружки мерные, лопатки кулинарные, миски, набор разделочных досок (пластик), набор сотейников (различной вместимостью), наборы посуды столовые для подачи блюд, ножи поварские, открывалка д/консерв, приборы десертные и чайные, противни, рукавицы термостойкая/кухни, сахарницы, сита, сковороды различного диаметра, совки для сыпучих продуктов, сотейники, терки универсальные, термометр для печей, формы силиконовые для штучных десертов, щипцы кулинарные универсальные, шумовки.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

Сырье: согласно заданиям.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют задания индивидуально. Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Практические задания

1. Используя сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания и калькулятор, выполните задание 1.

2. Произвести подбор производственного инвентаря и оборудования для выполнения задания 2. Произвести подготовку основного и дополнительного сырья для приготовления 1 порции блюда (согласно заданию 2).

3. Выполнить задание 2 и 3.

4. Убрать рабочее место.

5. Организовать хранение оставшихся продуктов.

Вариант № 1	
Задание 1.	Составьте технологическую карту на приготовляемое блюдо
Задание 2.	Приготовьте компот из сухофруктов и оформите блюдо для подачи
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам

Вариант № 2	
Задание 1.	Составьте технологическую карту на приготовляемое блюдо
Задание 2.	Приготовьте кисель из клюквы и оформите блюдо для подачи
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам

Вариант № 3	
Задание 1.	Составьте технологическую карту на приготовляемое блюдо
Задание 2.	Приготовьте кисель из яблок и оформите блюдо для подачи
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам

Вариант № 4	
Задание 1.	Составьте технологическую карту на приготовляемое блюдо
Задание 2.	Приготовьте кисель молочный и оформите блюдо для подачи
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам

Вариант № 5	
Задание 1.	Составьте технологическую карту на приготовляемое блюдо
Задание 2.	Приготовьте желе из черной смородины и оформите блюдо для подачи
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам

Вариант № 6	
Задание 1.	Составьте технологическую карту на приготовляемое блюдо
Задание 2.	Приготовьте желе из клюквы и оформите блюдо для подачи
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам

Вариант № 7	
Задание 1.	Составьте технологическую карту на приготовляемое блюдо
Задание 2.	Приготовьте желе из яблок и оформите блюдо для подачи
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам

Вариант № 8	
Задание 1.	Составьте технологическую карту на приготовляемое блюдо
Задание 2.	Приготовьте желе из лимонов и оформите блюдо для подачи
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам

Вариант № 9	
Задание 1.	Составьте технологическую карту на приготовляемое блюдо
Задание 2.	Приготовьте желе из апельсинов и оформите блюдо для подачи
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам

Вариант № 10	
Задание 1.	Составьте технологическую карту на приготовляемое блюдо
Задание 2.	Приготовьте желе из молока и оформите блюдо для подачи
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам

Вариант № 11	
Задание 1.	Составьте технологическую карту на приготовляемое блюдо
Задание 2.	Приготовьте мусс клюквенный и оформите блюдо для подачи
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам

Вариант № 12	
Задание 1.	Составьте технологическую карту на приготовляемое блюдо
Задание 2.	Приготовьте самбук яблочный и оформите блюдо для подачи
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам

Вариант № 13	
Задание 1.	Составьте технологическую карту на приготовляемое блюдо
Задание 2.	Приготовьте пудинг рисовый и оформите блюдо для подачи
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам

Вариант № 14	
Задание 1.	Составьте технологическую карту на приготовляемое блюдо
Задание 2.	Приготовьте пудинг сахарный и оформите блюдо для подачи
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам

Вариант № 15	
---------------------	--

Задание 1.	Составьте технологическую карту на приготовляемое блюдо
Задание 2.	Приготовьте кашу гурьевскую и оформите блюдо для подачи
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам

ПРИЛОЖЕНИЯ

№ П/П	Критерии оценки	Количество баллов			
		5	4	3	2
1.	Организация рабочего места	В соответствии с установленными требованиями	Рабочее место организовано обучающимся самостоятельно, допущены незначительные отклонения от установленных требований, исправленные им самостоятельно	Допущены отдельные незначительные ошибки, исправленные при посторонней помощи	Допущены грубые ошибки
2.	Последовательность технологических операций	Точное выполнение в соответствии с нормативно-технологической документацией	Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документации, допущены незначительные отклонения, исправления обучающимся самостоятельно	Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документацией с незначительными ошибками, исправленными при посторонней помощи	Нарушена
3.	Правила личной гигиены и техники безопасности	Точное соблюдение установленных правил	Допущены незначительные нарушения, устраненные обучающимся самостоятельно	Соблюдение установленных правил с незначительными отклонениями	Несоблюдение правил
4.	Требования к качеству готового блюда (по органолептическим показателям) *	Качество полностью соответствует требованиям	Допущены незначительные отклонения от требований	Допущены незначительные отклонения от установленных требований	Допущены незначительные отклонения от установленных требований
5.	Правила подачи	Полное соблюдение установленных правил	Соблюдение установленных с незначительными отклонениями	Допущены незначительные ошибки	План выполнения работы составлен с посторонней помощью

6.	Косвенные показатели, влияющие на оценку	Проявление повышенного интереса к профессии, самостоятельное планирование предстоящей работы, аккуратность и точность в работе	Самостоятельное планирование предстоящей работы, экономное расходование сырья, электроэнергии, соблюдение трудовой дисциплины	Допущены грубые ошибки, не соблюдена норма подачи	План выполнения работы полностью составлен с посторонней помощью
*оценивается согласно ПРИЛОЖЕНИЮ 2					

Шкала снижения оценки

Наименование показателя	Дефекты	Снижение оценки, баллы
Внешний вид	1.Обработка компонентов произведена не полностью: в основном всех блюд сладких блюд, напитков, гастрономических продуктов закусок, компотов салатов, винегретов	0,5 1,0 2,0 3,0
	2. Несоответствие нарезки компонентов принятой технологии: в основном всех блюд салатов, винегретов, блюд из рыбных и мясных гастрономических продуктов, супов, солянок и прозрачных супов с овощами	0,5 1,0
	3. Несоответствие набора компонентов блюда рецептуре	1,0
	4. Не соблюдено соотношение компонентов в блюде: в основном во всех блюдах в заливных блюдах (рыбных, мясных), гастрономических продуктах, студнях, мороженом в салатах из свежих овощей, компотах в разных овощных консервах	1,0 1,5 2,0 3,0
	5. Наличие мелких частиц: кусочков в блюдах из рыбных и мясных гастрономических продуктов костей в мясных студнях, костей и костных пластинок от голов в рыбных студнях	0,5 3,0
	6. Наличие комочков заварившееся муки, крахмала и манной крупы, хлопьев свернувшихся яиц, непотертых частичек: в жидкой части заправочных супов в соусах, супах-пюре, сладких и других блюдах	0,5 1,0
	7. Наличие слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделий	1,0

8. Нарушена целостность панировки в изделиях, кролика, из жареной рыбы	1,0
9. Нарушение целостности: кожи в изделиях из птицы и дичи оболочки мучных изделий (вытекание фарша)	1,0 2,0
10. Наличие трещин на поверхности: пудингов, шарлоток яблок в тесте яблок печеных	0,5 2,0 3,0
11. Наличие взвешенных частичек (мутность) в желе, напитках, заливных холодных блюдах и прозрачных супах	1,0
12. Значительное отклонение: жира в соусе, жидкости в салатах из свежих, соленых, квашеных овощей, в икре овощной жидкости в икре кетовой, сливках, сметане (взбитых), киселях	2,0 3,0
13. Наличие осадка в плодово-ягодных прохладительных напитках	1,0
14. Несоответствие формы изделия или нарезки продукта принятой технологии: плодов, ягод, бачевых свежих, рыбы соленой холодного и горячего копчения блюд из мясных, рыбных гастрономических продуктов, рубленых изделий; запеченных блюд; сладких блюд; сыра; колбас корзиночек, гренков для остальных блюд	0,5 2,0 3,0 1,0
15. Подсыхание поверхности, заветривание: бутербродов, банкетных закусок, холодных блюд и закусок из яиц, рыбы под майонезом, паштетов сыра, колбасы (или выделение жира на поверхности), консервов рыбных и овощных, салатов, винегретов, мясных и рыбных гастрономических продуктов	1,0 2,0 2,0
16. Отсутствие блеска на поверхности: салатов (от масла), желе винегретов	1,0 2,0
17. Масса плохо взбита, рисунок на поверхности не сохраняется (кремы, взбитые сливки, сметана); на разрезе виден плотный слой неизбитого желе (муссы, самбуки); неоднородная консистенция (муссы, самбуки, кремы)	1,0
18. Вспенивание киселей, простокваши, ряженки, кефира, ацидофилина	3,0
19. Пленка на поверхности: киселей, кипяченого молока соусов чая-заварки (чайная пыль)	0,5 2,0 3,0
20. Отклонение в оформлении блюда	0,5

Цвет	1. Незначительно отличающийся от характерного; жареные изделия имеют на поверхности темноокрашенные вкрапления	0,5
	2. Слабоокрашенные или темноокрашенные; несвойственные для блюда (изделия). Интенсивность окраски жареных (запеченных) блюд для изделий нехарактерная	1,0
	3. Несвойственная окраска изделий, блюд (в том числе на разрезе) или их компонентов	2,0
Запах	1. Немного нетипичный, с небольшим преобладанием одного какой-либо компонента, аромат специй слабо выражен	1,0
	2. Слабовыраженный, малотипичный с заметным преобладанием одного компонента, слабой посторонний	2,0
	3. Посторонний, неприятный, нетипичный: пригорелый, кислый или другой, крайне нежелательный	3,0
Вкус	1. Характерный, слабовыраженный, вкус специй не ощущается, слегка пересаленный	1,0
	2. Нетипичный, нежелательный: слишком острый, соленый, сладкий, кислый	2,0
	3. Посторонний, неприятный; привкус прокисших, прогоревших, несвежих продуктов.	3,0
Консистенция	1. Недоваренные или переваренные компоненты	2,0
	2. Нарушено соотношение массы плотной и жидкой частей (в первых блюдах и компонентах)	2,0
	3. Очень жидкая или густая (в первых блюдах и соусах)	2,0
	4. Неоднородная (в супах-пюре, изделиях из фаршей и различных масс, киселях, кремах, кисло-молочных продуктах)	2,0
	5. Крошливая в мясных, рубленых и запеченных блюдах и изделиях из творога, овощей и др.	2,0
	6. Жесткая, сухая в изделиях из мяса и мясопродуктов, птицы, дичи, кролика и рыбы	2,0
	7. Несочная в салатах из свежих овощей, салатах и закусках из маринованной свеклы и тыквы	2,0
	8. Сухая:	
	в пудингах, шарлотках	1,5
	в бутербродах, банкетных закусках, мясных и рыбных салатах и винегретах	2,0
	9. Мягкая, нехрустящая соленых огурцов и капусты в салатах и винегретах:	
	из вареных овощей	2,0
	из свежих плодов и овощей	3,0
	10. Плотная, резинистая в желе, муссах, самбуках, кремах	2,0
	11. Слабая (заливные студни, желе и другие изделия и блюда не держат формы)	3,0
	12. Липкая, неоднородная в суфле, пудингах, шарлотках	3,0
	13. Хлеб черствый, крошливый (гренки пересушены)	2,0

БЛАНК ЭКЗАМЕНАТОРА

Обучающийся _____

Группа _____ по специальности _____

Критерии оценивания	Количество присвоенных баллов
Организация рабочего места	
Последовательность технологических операций	
Правила личной гигиены и техники безопасности	
Правила подачи	
Косвенные показатели, влияющие на оценку	
Требования к качеству готового блюда (по органолептическим показателям)	
Внешний вид	
Цвет	
Запах	
Вкус	
Консистенция	
Общее количество баллов	
Полученная ОЦЕНКА*	

Экзаменатор:

(Ф.И.О.)

(подпись)

*оценка 5 «отлично» выставляется в случае получения обучающимися 48-50 баллов;
 оценка 4 «хорошо» выставляется в случае получения обучающимися 40-47 баллов;
 оценка 3 «удовлетворительно» выставляется в случае получения обучающимися 30-39 баллов;
 оценка 2 «неудовлетворительно» выставляется в случае получения обучающимися менее 30 баллов