

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Каневской аграрно-технологический колледж»
(ГАПОУ КККАТК)

Комплект контрольно - оценочных средств
для проведения экзамена по ПМ.04 Приготовление, оформление
и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд,
десертов, напитков разнообразного ассортимента
для профессии
43.01.09 Повар, кондитер

2024 г.

Рассмотрен
УМО педагогов спец дисциплин
отделения «Организации и
технологии в сфере бытового
обслуживания»,

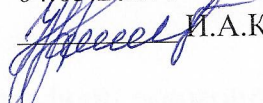
протокол № 5 от 01.03.2024 г.

Руководитель УМО

 А.С.Обломий

Рассмотрен
на заседании педагогического совета,
протокол № 8 от 04.03. 2024 г.

Согласован
Старший методист ГАПОУ
КККАТК
04.03.2024 г


И.А.Криклиявая

Утвержден
Директор ГАПОУ КККАТК
«04» марта 2024 г.
Р.Ю.Метленко



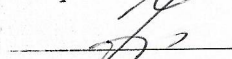
Комплект контрольно - оценочных средств, для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена по модулю ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента составлен на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 разработан:

- на основе рабочей программы (утверждена Приказом ГАПОУ КККАТК от 04.03.2024 г. Протокол № 8, директор Метленко Р.Ю.), которая является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569, (ред. от 17.12.2020), зарегистрированного в Минюст РФ от 22.12.2016 г. № 44898); укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм;

- в соответствии с порядком разработки и требованиями, установленными Положением о формировании фонда оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающегося (утверждено директором ГАПОУ КККАТК Метленко Р.Ю. от 13.09.2023г., регистрационный номер 251).

Организация разработчик: ГАПОУ КККАТК

Разработчик:


подпись

Усатая.Н.В., преподаватель специальных дисциплин
ГАПОУ КККАТК

Рецензенты:


подпись

ИП Чайка О.В., квалификация по диплому- инженер- технолог



ИП Силкина С Н, квалификация по диплому- Товаровед , высшая квалификация

СОДЕРЖАНИЕ

	С
1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	4
2. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ	5
4. ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	8
5. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
6. ОЦЕНКА ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКЕ	14
7. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО)	15
8. ПРИЛОЖЕНИЕ 1 (Текущий контроль) МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	17
9. ПРИЛОЖЕНИЕ 2(Промежуточная аттестация) по МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	25
10. ПРИЛОЖЕНИЕ 3 (Текущий контроль) МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	31
11. ПРИЛОЖЕНИЕ 4 (Промежуточная аттестация) МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	36
12. ПРИЛОЖЕНИЕ 5 (Образец Экзаменационного задания к квалификационному экзамену) б0	41

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Комплект КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы по профессии естественнонаучного профиля 43.01.09 «Повар, кондитер».

2. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Промежуточной формой аттестации по МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков является экзамен.

Форма проведения экзамена: устный, практический

Учебная практика по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента проводится в учебной лаборатории Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков .

Итогом учебной практики является дифференцированный зачет в устной форме.

Условием положительной аттестации по учебной практики является выполнение всех видов работ, предусмотренных программой практики, наличие аттестационного листа, отчета по практике. Итоговой формой аттестации по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента является экзамен (квалификационный). Форма проведения экзамена (квалификационного): выполнение практических заданий.

Итогом квалификационного экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен с оценкой /не освоен».

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

3.1. Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных компетенции :

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

Код	Наименование результата обучения
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

и общих компетенций:

Код	Показатели оценки результата
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессионально деятельности, применительно к различным .
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с

коллегами, руководством, клиентами.

- ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
- ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
- ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

3.2. «Иметь практический опыт – уметь – знать»

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен

- иметь практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

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

- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- ведении расчетов с потребителями

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

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

4. ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Элементы модуля, профессиональный модуль

Формы промежуточной аттестации

1 по МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

Дифференцированный зачет,

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

Экзамен,

УП

Дифференцированный зачет

ПП

Дифференцированный зачет

ПМ 04

Экзамен (квалификационный)

5.ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

5.1. Общие положения

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля:

5.2. Типовые задания для оценки освоения МДК

5.2.1. Типовые задания для оценки освоения МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

Задания для проведения текущего контроля

Текущий контроль осуществляется в следующих формах:

устный опрос;

письменный опрос, в том числе тестирование;

Задания прилагаются (ПРИЛОЖЕНИЕ 1)

Критерии оценки

Отметка	Критерии оценки
«5»	90-100 %
«4»	60-89%
«3»	50-59 %
«2»	Менее 50 %

Критерии оценки освоения междисциплинарных курсов профессионального модуля:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; научно-понятийным аппаратом; за умение практически применять теоретические знания, качественно выполнять все виды лабораторных и практических работ, высказывать и обосновывать свои суждения. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное изложение ответа (в устной или письменной форме) на практико-ориентированные вопросы; обоснование собственного высказывания с точки зрения известных теоретических положений.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ (в устной или письменной форме), но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в

применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания по междисциплинарным курсам, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

5.2.2. Задания для проведения промежуточной аттестации

по МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

Условия проведения дифференцированного зачета, (ПРИЛОЖЕНИЕ 1)
- письменный опрос в форме тестирования

Экзамен (квалификационный) проводится в виде выполнения практических заданий, имитирующих работу в практикоориентированных ситуациях. (ПРИЛОЖЕНИЕ 5)

Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене квалификационном является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Условия выполнения задания:

- Очная форма (в аудитории),
- Устно (экзамен)
- Практическая часть
- Место проведения: лаборатории:
- Время выполнения задания – 45 мин
- Используемое оборудование (инвентарь): учебные столы и стулья для обучающихся, шариковая ручка, бумага, микрокалькуляторы, бланки кадастровых документов.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте условия задачи и заданий.
2. Последовательно выполняйте задания, строго следуя их хронологии, указанной в билете.
3. При решении задачи, содержание которой основано на реальных (модельных) условиях профессиональной деятельности, соблюдайте принятую методику решения, пошагово демонстрируя ход ее выполнения, аргументируя полученный результат.
4. При выполнении заданий, основанных на реальных (модельных) условиях профессиональной деятельности, обоснуйте свой ответ.
5. Вы можете воспользоваться бланками, калькулятором.
6. Максимальное время выполнения задания – 45 мин.

5.2.3. Типовые задания для оценки МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.

Задания для проведения текущего контроля

- Текущий контроль осуществляется в следующих формах:

письменный опрос, в том числе тестирование;

Задания прилагаются (ПРИЛОЖЕНИЕ 3)

Критерии оценки

Отметка	Критерии оценки
---------	-----------------

«5»	90-100 %
-----	----------

«4»	60-89%
-----	--------

«3»	50-59 %
-----	---------

«2»	Менее 50 %
-----	------------

Критерии оценки освоения междисциплинарных курсов профессионального модуля:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; научно-понятийным аппаратом; за умение практически применять теоретические знания, качественно выполнять все виды лабораторных и практических работ, высказывать и обосновывать свои суждения. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное изложение ответа (в устной или письменной форме) на практико-ориентированные вопросы; обоснование собственного высказывания с точки зрения известных теоретических положений.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ (в устной или письменной форме), но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания по междисциплинарным курсам, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета

Задания для проведения промежуточной аттестации

По МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков *Условия проведения экзамена*

-устный опрос

-решение ситуативных задач

Оценка по МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков определяется по итоговой положительной оценке текущего контроля успеваемости

Задания прилагаются (ПРИЛОЖЕНИЕ 4)

Условия проведения дифференцированного зачета :

экзамен проводится по группам в количестве 13 человек;

количество вариантов задания для экзаменуемых: 30 вариантов

время выполнения одного варианта 90 мин.

Задания прилагаются (ПРИЛОЖЕНИЕ 4)

Образец экзаменационного задания в

Экзаменационный билет МДК.02.01 Процессы, и производственной практике в рамках данного профессионального модуля. МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков содержит в себе:

- устный опрос

Условия проведения

Дифференцированный зачет проводится по группам в количестве 13 человек

в кабинете «Учебной кухни ресторана»

Количество вариантов заданий для экзаменуемых: 30 вариантов

Время выполнения: 90 минут.

Технические средства и/или оборудование: персональные компьютеры, прикладное программное обеспечение, калькуляторы

Критерии оценки

Отметка

Критерии оценки

«5»

90-100 %

«4»

60-89%

«3»

50-59 %

«2»

Менее 50 %

Критерии оценки освоения междисциплинарных курсов профессионального модуля:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; научно-понятийным аппаратом; за умение практически применять теоретические знания, качественно выполнять все виды лабораторных и практических работ, высказывать и обосновывать свои суждения. Оценка «5» (отлично)

предполагает грамотное и логичное изложение ответа (в устной или письменной форме) на практико-ориентированные вопросы; обоснование собственного высказывания с точки зрения известных теоретических положений.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ (в устной или письменной форме), но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания по междисциплинарным курсам, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Основные источники (печатные)

А.В. Сеницына, Соколова Е.И. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования /А.В. Сеницына, Е.И.Соколова.-3-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018.-304с.

Дополнительная литература:

Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. пособие для нач. проф. образования [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Потапова и др.]. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия» , 2013. – 128 с.

6. ОЦЕНКА ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

6.1. Общие положения

Целью оценки по производственной практике является оценка:

- 1) профессиональных и общих компетенций;
- 2) практического опыта и умений.

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

6.3. Форма аттестационного листа аттестационный лист по практике

_____ (ФИО)

обучающийся на _____ курсе
профессия 43.01.09 Повар ,кондитер.

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

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

в организации (указать наименование организации, юридический адрес)

Всего:

Дата « _____ » _____ 20__ г. Подпись руководителя практики:

_____ / _____

Подпись ответственного лица организации (базы практики):

_____ / _____

6.4. Оценка по учебной практике выставляется на основании оценки выполнения всех видов работ, предусмотренных программой и выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией.

Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

Учебная практика

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

7. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО)

7.1. Общие положения

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля.

Экзамен включает решение двух практических заданий.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен с оценкой / не освоен».

При выставлении оценки учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется. При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю оценки результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен». При наличии противоречивых оценок по одному тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимается в пользу студента.

7.2.1. Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

7.2.2. Комплект материалов для оценки компетенций

1) ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Условия проведения

Экзамен проводится по группам в количестве 13 человек в кабинете в кабинете «Учебной кухни ресторана»

Количество вариантов заданий для экзаменуемых: 30 вариантов

Время выполнения: 90 минут.

Технические средства и/или оборудование: персональные компьютеры, прикладное программное обеспечение, калькуляторы

Основные источники (печатные):

Основные источники (печатные)

А.В.Синицына, Соколова Е.И. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. Учреждений сред.проф. образования /А.В.Синицына, Е.И.Соколова.-3-е изд., стер.-М.:Издательский центр «Академия», 2021.-304с.

Дополнительная литература:

Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. пособие для нач. проф. образования [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Потапова и др.]. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия» , 2013. – 128 с.

2) ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ

Образец выполнения вариантов заданий указан в ПРИЛОЖЕНИИ 3

3) КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;
2. «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;
3. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;
4. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

Студент умеет составлять технологические и калькуляционные карты самостоятельно, оформлять в соответствии с требованиями, аккуратно, разборчиво. Расчеты в картах сделаны верно. Допускается 1-2 исправления. (5-отлично)

Дает ответы на поставленные вопросы правильно, в полном объеме, обоснованно, с использованием терминологии. (4- хорошо)

Студент составляет технологические и калькуляционные карты обращая за помощью к студентам или преподавателю. Оформляет документы в соответствии с требованиями, допускается более 2 исправлений. Допускаются ошибки в расчетах, исправленные самим студентам или преподавателем.

При ответе на поставленные вопросы допускает несущественные ошибки в изложении материала. (3- удовлетворительно)

Студент составляет технологические и калькуляционные карты с помощью студентов или преподавателя. Допускает неточности в оформлении документов, много исправлений. Расчеты сделаны с ошибками. При ответе на поставленные вопросы материал излагает в не полном объеме.

Студент нарушает требования оформления технологических и калькуляционных карт. Расчеты не делает. Не знает ответы на поставленные вопросы или не полно излагает материал. (2- Неудовлетворительно)

Рекомендации: Если студент получил оценку «2», то предлагается провести индивидуальную работу с помощью студентов или преподавателя и выполнить практическую работу

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Текущий контроль по МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.

Текущий контроль осуществляется в следующих формах:

тестирование;

решение ситуативных заданий

Примерный перечень вопросов для устного опроса по темам раздела:

Тема № 1. Правила безопасной организации работ при обработке сырья и приготовлении сладких блюд и напитков.

1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных сладких блюд.

2. Сортировка, калибровка плодов. Очистка и нарезка плодов.

3. Организация работы раздаточной.

4. Что является визитной карточкой предприятия общественного питания.

эталоны ответов

Тема № 2. Характеристика и техническое оснащение технологического процесса обработки, подготовки свежих плодов

1. Сортировка, калибровка плодов. Очистка и нарезка плодов.

2. Технологические операции по обработке ягод.

Тема № 3 Организация и техническое оснащение хранения обработанных фруктов.

1. Хранение обработанных фруктов. Вакуумирование, замораживание.

Домашнее задание

Выполнение домашних заданий по разделу

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

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

Тест для текущего контроля

Вариант №1

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

а)с молочными пенками от топленого молока;

б)со взбитыми сливками;

12.Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?

а)красящие;

б)дубильные;

в)алкалоид кофеин.

13.Что придает чаю аромат?

а)дубильные вещества;

б)эфирное масло;

в)экстрактивные вещества.

14.Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите?

а)резко ухудшается вкус;

б)приобретает неприятный запах;

в)резко изменяется цвет.

15.В течение какого времени заваренный чай сохраняет вкус и аромат?

а)15 мин;

б)30 мин;

в)1 ч.

16.Какова норма сухого чая на 1 порцию?

а)1...2 г;

б)2 г;

в)2...4 г.

Вставьте пропущенные слова

17. По температуре подачи сладкие блюда делятся на _____ и _____.

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

19.Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?

а)добавить сок в конце варки;

б)быстро охладить;

в)посыпать поверхность киселя сахаром.

20.Какая из перечисленных групп веществ обуславливает высокую пищевую ценность кофе?

а)белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.;

б)белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;

в)белки, жиры, минеральные вещества.

Вариант № 2

1.Сколько крахмала используют для приготовления киселя средней консистенции?

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

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

а)перекипел;

- б)добавили много сока;
 - в)медленно охлаждали.
- 3.Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов?
- а)все сразу и варят в течение 20...30 мин;
 - б)последовательно, учитывая продолжительность варки;
 - в)закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания.
- 4.Каковы масса и температура отпуска киселей?
- а)180 г, $t \sim 20^\circ\text{C}$; б)200 г, $t \sim 15^\circ\text{C}$; в)250 г, $t = 8^\circ\text{C}$.
- 5.Почему у киселя из ягод слабовыраженный вкус?
- а)перекипел;
 - б)нарушили рецептуру;
 - в)кипятили сок.
- 6.Чем можно ароматизировать молочный кисель?
- а)корицей; б)ванилином; в)майораном.
- 7.Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части непротертых фруктов?
- а)переварить;
 - б)взбить;
 - в)протереть.
- 8.Как подготовить форму для охлаждения густого киселя?
- а)смазать маслом;
 - б)сильно нагреть;
 - в)смочить водой, посыпать сахаром.
- 9.Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?
- а)добавить сок в конце варки;
 - б)быстро охладить;
 - в)посыпать поверхность киселя сахаром.
- 10.Какая из перечисленных групп веществ обуславливает высокую пищевую ценность кофе?
- а)белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.;
 - б)белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;
 - в)белки, жиры, минеральные вещества.
- 11.Какова норма закладки молотого кофе на 1 порцию?
- а)6...8 г;
 - б)5...6 г;
 - в)10... 11 г.
- 12.Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском?
- а)5...8 мин;
 - б)8... 10 мин;
 - в)10...20 мин.
- 13.С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды?
- а)для улучшения вкуса;
 - б)для получения однородной массы;
 - в)для улучшения цвета.

14. Как подают кофе по-восточному?

а) с молочными пенками от топленого молока;

б) со взбитыми сливками;

в) в турке, не процеживая, с холодной кипяченой водой.

15. Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?

а) теряют аромат;

б) поглощают посторонние запахи;

в) разрушаются вкусовые вещества.

16. При какой температуре подают горячие напитки?

а) не ниже 100 °С;

б) не ниже 75 °С;

в) не ниже 65 °С.

Вставьте пропущенные слова

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

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

19. 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.

20. Какова норма отпуска кофе натурального?

а) 50...75 г;

б) 75... 100 г;

в) 100... 150 г.

Ключ: ответов к вопросам тестовой работы.

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1 вариант		2 вариант	
1	В	1	Б
2	В	2	Б
3	В	3	Б
4	А	4	Б
5	В	5	В
6	Б	6	Б
7	В	7	В
8	Б	8	В
9	А	9	А
10	Б	10	Б
11	Б	11	А
12	В	12	А
13	Б	13	Б
14	Б	14	В
15	А	15	А,Б
16	А	16	Б
17	Холодные и горячие	17	Картофельный, кукурузный
18	Модифицированный крахмал	18	Шарлотка, гурьевская, пудинг каша
19	А	19	А
20	Б	20	Б

Критерии оценок тестовой работы –

20 – отметка «Отлично»

18-19 – отметка «Хорошо»

10-18 – отметка «Удовлетворительно»

Менее 10 – отметка «Неудовлетворительно».

Решение ситуационных заданий по темам.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 20 минут.

Задание.

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

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1

«Самбук Яблочный»

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

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

Таблица 2

Последовательность технологических операций при приготовлении блюда «Самбук яблочный»

№ операции	Наименование операции
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	

- 8
- 9
- 10
- 11
- 12
- 13
- 14

3. Составьте подробное описание подачи блюда.

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

Таблица 3

Требования к качеству блюда « Самбук яблочный».

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

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Промежуточный контроль по МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков..

Промежуточный контроль осуществляется в форме

Дифференцированного зачета, письменного опроса ,тестирования
выполнение практического задания

Примерный перечень вопросов для Дифференцированного зачета

1. Ассортимент сложных холодных и горячих десертов.
2. Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов.
3. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов.
4. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов.
5. Методы приготовления сложных холодных и горячих десертов.
6. Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже.
7. Технология приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.
8. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.
9. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов.
10. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов.
11. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов.
12. Варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов.
13. Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов.
14. Сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов.
15. Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.
16. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов.
17. Требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов.
18. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

19. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

20. Предварительная подготовка продуктов: сахар, плоды и ягоды, сливки и сметана, яйца.

21. Натуральные фрукты, ягоды и плодовые овощи. Оформление, подача.

22. Компоты и фрукты в сиропе. Приготовление, оформление, подача.

23. Желированные сладкие блюда: кисели. Приготовление, оформление, подача.

Тестовое задание для промежуточной аттестации

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 29 вопросов.

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

Время выполнения задания – 30 минут.

Тест для проведения дифференцированного зачета

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 20 вопросов.

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

Время выполнения задания – 20 минут.

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, $t \sim 20$ °С;

б) 200 г, $t \sim 15$ °С;

в) 250 г, $t = 8$ °С.

5. Почему у киселя из ягод слабый 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 приготовить форму для охлаждения густого киселя?
а) смазать маслом;
б) сильно нагреть;
в) смочить водой, посыпать сахаром.
9. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?
а) добавить сок в конце варки;
б) быстро охладить;
в) посыпать поверхность киселя сахаром.
10. Какая из перечисленных групп веществ обуславливает высокую пищевую ценность кофе?
а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.;
б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;
в) белки, жиры, минеральные вещества.
11. Какова норма закладки молотого кофе на 1 порцию?
а) 6...8 г;
б) 5...6 г;
в) 10... 11 г.
12. Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском?
а) 5...8 мин;
б) 8... 10 мин;
в) 10...20 мин.
13. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды?
а) для улучшения вкуса;
б) для получения однородной массы;
в) для улучшения цвета.
14. Как подают кофе по-восточному?
а) с молочными пенками от топленого молока;
б) со взбитыми сливками;
в) в турке, не процеживая, с холодной кипяченой водой.
15. Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?
а) теряют аромат;
б) поглощают посторонние запахи;
в) разрушаются вкусовые вещества.
16. При какой температуре подают горячие напитки?
а) не ниже 100 °С;
б) не ниже 75 °С;
в) не ниже 65 °С.

Вставьте пропущенные слова

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

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

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

п/п Технологический процесс Последовательность процесса (записать цифрами)

Яблоки промывают
 Яблоки кладут в кипящий сироп, варят в течение 5... 7 мин. Охлаждают
 Яблоки нарезают дольками
 В кипящую воду вводят сахар и лимонную кислоту
 Подготовленные яблоки кладут в подкисленную воду, чтобы они не потемнели
 У яблок удаляют семенную коробку и при необходимости очищают от кожицы
 Для ароматизации компота можно добавить любую цедру
 Отпускают компоты в охлажденном виде (200 г на 1 порцию)

20. Установите последовательность приготовления блюда «Желе молочное»

№ п/п Технологический процесс Последовательность процесса (записать цифрами)

- 1 Подготовка желирующего продукта
- 2 Охлаждение желе до 20 °С
- 3 Растворение желирующего продукта в сиропе
- 4 Приготовление сиропа
- 5 Разливание в формы и лотки
- 6 Подготовка к подаче
- 7 Застывание при температуре 2... 8 °С в течение 1... 1,5 ч

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 20 минут.

Задание.

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

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1

«Мусс Клюквенный»

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

Клюква	42,2	42
Сахар	32	32
Желатин	5,4	5,4
Вода	148	148
Выход		200

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

Таблица 2

Последовательность технологических операций при приготовлении блюда «Мусс Клюквенный»

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

3. Составьте подробное описание подачи блюда.

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

Таблица 3

Требования к качеству блюда «Мусс Клюквенный»

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

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

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

Задания для проведения текущего контроля

Текущий контроль осуществляется в следующих формах:

Письменный опрос, в том числе тестирование :

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

Примерный перечень вопросов для устного опроса по темам раздела:

Тема 2.1.1

Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов

Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов.

Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.

Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.

Тема 2.1.2

Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд

Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование).

Тема 2.1.3

Натуральные фрукты и ягоды

Рецептуры натуральных фруктов и ягод(плоды или ягоды свежие, фруктовый салат, тартар из абрикосов, каннеллони из ананаса с бананом, ананас-фламбе и др).

Тестовые задания для текущего контроля

Выберите правильный вариант ответа.

Вариант 1

Вариант №1

1. С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам?
 - а) подбирают по цвету;
 - б) подбирают по вкусу и аромату;
 - в) подбирают с одинаковым сроком варки.
2. Какой водой промывают 3 — 4 раза сухофрукты перед варкой компота?
 - а) холодной; б) горячей; в) теплой.
3. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?
 - а) перекипел;
 - б) добавили много сока;
 - в) варили в окисляющейся посуде.
4. Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компота?
 - а) очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти;
 - б) 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.

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. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?

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

20. Какая из перечисленных групп веществ обуславливает высокую пищевую ценность кофе?

- а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.;
- б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;
- в) белки, жиры, минеральные вещества.

Вариант № 2

1. Сколько крахмала используют для приготовления киселя средней консистенции?

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

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

- а) перекипел;
- б) добавили много сока;

- в) медленно охлаждали.
3. Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов?
- а) все сразу и варят в течение 20...30 мин;
б) последовательно, учитывая продолжительность варки;
в) закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания.
4. Каковы масса и температура отпуска киселей?
- а) 180 г, $t \sim 20^\circ\text{C}$; б) 200 г, $t \sim 15^\circ\text{C}$; в) 250 г, $t = 8^\circ\text{C}$.
5. Почему у киселя из ягод слабовыраженный вкус?
- а) перекипел;
б) нарушили рецептуру;
в) кипятили сок.
6. Чем можно ароматизировать молочный кисель?
- а) корицей; б) ванилином; в) майораном.
7. Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части непротертых фруктов?
- а) переварить;
б) взбить;
в) протереть.
8. Как подготовить форму для охлаждения густого киселя?
- а) смазать маслом;
б) сильно нагреть;
в) смочить водой, посыпать сахаром.
9. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?
- а) добавить сок в конце варки;
б) быстро охладить;
в) посыпать поверхность киселя сахаром.
10. Какая из перечисленных групп веществ обуславливает высокую пищевую ценность кофе?
- а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.;
б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;
в) белки, жиры, минеральные вещества.
11. Какова норма закладки молотого кофе на 1 порцию?
- а) 6...8 г;
б) 5...6 г;
в) 10... 11 г.
12. Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском?
- а) 5...8 мин;
б) 8... 10 мин;
в) 10...20 мин.
13. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды?
- а) для улучшения вкуса;
б) для получения однородной массы;
в) для улучшения цвета.
14. Как подают кофе по-восточному?

- а) с молочными пенками от топленого молока;
 - б) со взбитыми сливками;
 - в) в турке, не процеживая, с холодной кипяченой водой.
15. Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?

- а) теряют аромат;
- б) поглощают посторонние запахи;
- в) разрушаются вкусовые вещества.

16. При какой температуре подают горячие напитки?

- а) не ниже 100 °С;
- б) не ниже 75 °С;
- в) не ниже 65 °С.

Вставьте пропущенные слова

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

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

19. 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.

20. Какова норма отпуска кофе натурального?

- а) 50...75 г;
- б) 75... 100 г;
- в) 100... 150 г.

Ключ: ответов к вопросам тестовой работы.

Критерии оценок тестовой работы –

20 – отметка «Отлично»

18-19 – отметка «Хорошо»

10-18 – отметка «Удовлетворительно»

Менее 10 – отметка «Неудовлетворительно».

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

Промежуточный контроль МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

Промежуточный контроль осуществляется в форме : экзамена

Письменного опроса в виде теста

выполнение практического задания

Тестовое задания промежуточной аттестации

1. К горячим сладким блюдам относятся:

- а) гренки с плодами, шарлотка с яблоками, пудинг сухарный, мусс;
- б) пудинг рисовый, яблоки в тесте, каша Гурьевска;
- в) суфле, блинчики с вареньем, пудинг рисовый, крем ванильный из сметаны;
- г) пудинг манный, яблоки в тесте, самбук, желе.

2. Какие сладкие блюда не относятся к желеированным?

- а) кисель;
- б) желе;
- в) яблоки в тесте;
- г) мусс;
- д) крем;
- е) самбук.

3. Какой компот настаивают 10- 12 часов?

- а) из свежих ягод;
- б) из свежих фруктов;
- в) из сухофруктов;
- г) из консервированных плодов.

4. Чем посыпают поверхность киселей, чтобы не образовывалась на поверхности пленка?

- а) сахарным песком;
- б) крахмалом;
- в) желатином;
- г) мукой.

5. В какой воде замачивают желатин?

- а) в холодной;
- б) в горячей;
- в) в теплой;
- г) в кипятке.

6. Какие напитки относят к холодным?

- а) холодный чай;
- б) кофе;
- в) какао;
- г) шоколад.

Установите соответствие определений для следующих блюд:

блюдо	Особенность приготовления
1 Желе	А Блюдо из взбитой сметаны и яично-молочной смеси

- 2 Мусс Б Прозрачная студнеобразная масса
- 3 Самбук В Фруктовое пюре, взбитое с сахаром и яичными белками
- 4 Крем Г Взбитое желе густой пенообразной консистенции

8. В чем заключается особенность подачи кофе гляссе?

- а) при отпуске кладут взбитые сливки;
- б) при подаче в стакан кладут пенку, снятую с молока;
- в) охлаждают и в бокал кладут шарики мороженого;
- г) охлаждают и в бокал кладут пищевой лед.

9. Какие продукты используют для приготовления пудинга сухарного?

- а) сухари, сливки, цукаты, сахар, сливочное масло;
- б) сухари, молоко, яйца, изюм, сахар, масло сливочное;
- в) яйца, орехи, масло сливочное, черствый батон, сметана;
- г) белки яиц, творог, сухари, сахарная пудра, масло сливочное.

10. Технологический процесс приготовления компотов, состоит из следующих операций:

- а) подготовка ягод, их варка в сиропе, протирание и процеживание;
- б) сортировка, промывание фруктов и ягод, их варка, протирание и соединение с сиропом;
- в) подготовка фруктов и ягод, соединение с фруктовым отваром и охлаждением.
- г) подготовка фруктов, ягод, варка сиропа и их соединение;

11. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?

- а) крупный,
- б) средний,
- в) мелкий,
- г) целые зерна.

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

- а) айву, яблоки, груши;
- б) малину, землянику, мандарины;
- в) сливы, абрикосы, вишню.
- г) малину, сливы, айву.

Из какой крупы готовят Гурьевску кашу?

- а) рисовой;
- б) овсяной;
- в) манной;
- г) перловой.

14. Какое количество заварки полагается на 200мл чая?

- а) 10мл заварки;
- б) 60мл заварки;
- в) 50мл заварки;
- г) 100 мл заварки.

15. По перечню продуктов определите название блюда (желатин, абрикосовое пюре, сахар, белки яиц, лимонная кислота, абрикосовый соус, вода).

- а) крем абрикосовый;
- б) мусс абрикосовый.
- в) желе абрикосовое;
- г) самбук абрикосовый

Сколько крахмала берут для приготовления 1 кг густого киселя?

- а) 20-24г картофельного крахмала;
- б) 35-50г картофельного крахмала;
- в) 60-80г картофельного крахмала;
- г) 100-200 г. картофельного крахмала.

17. Для сохранения, какого витамина вводят в кисели сырой ягодный сок?

- а) А;
- б) С;
- в) В;
- г) Е.

18. Определите соотношение продукта и жира для жарки яблок во фритюре:

- а) 1:1;
- б) 1:4;
- в) 1:2;
- г) 1:3.

19. Как подготавливают крахмал для приготовления киселя молочного?

- а) крахмал разводят в холодном молоке;
- б) крахмал разводят в горячем молоке;
- в) крахмал разводят в кипятке;
- г) все ответы верные.

20. Как подают яблоки в тесте?

- а) с мороженым;
- б) со сметаной;
- в) со сливочным маслом;
- г) яблоки посыпают сахарной пудрой.

21. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?

- а) красящие;
- б) дубильные;
- в) алкалоид кофеин;
- г) пиперин.

22. Температура подачи горячих напитков:

- а) 45°C
- б) 55°C;
- в) 60°C;
- г) 75 °C.

23. Какой жирности используют сливки для приготовления кремов?

- а) 20% жирности;
- б) 30% жирности;
- в) 35% жирности;

г) 10% жирности.

Как подразделяются кисели по консистенции?

а) густые, полугустые, жидкие;

б) жидкие, густые, полужидкие;

в) густые, средней густоты, полужидкие;

г) жидкие, полугустые, нормальной консистенции.

25. Кисель доводят до кипения и проваривают не более:

а) 1-2 мин.;

б) 5-6 мин.;

в) 10 мин.;

г) 8 мин.

26. Как называют сладкие блюда?

а) сахаросодержащими;

б) десертными;

в) углеводными;

г) фруктово-ягодными.

27. Исключите блюда не относящиеся к горячим сладким:

а) гренки с плодами и ягодами;

б) яблоки жаренные в тесте;

в) пудинг рисовый;

г) самбук.

28. Какой кофе подают со взбитыми сливками?

а) кофе на молоке;

б) кофе по венски;

в) кофе по-восточному;

г) кофе черный.

29. В какой посуде нельзя заваривать чай?

а) в металлической;

б) в фарфоровой;

в) в фаянсовой;

г) в керамической.

30. Какой напиток содержит мед?

а) клюквенный;

б) Петровский;

в) лимонный;

г) чай холодный.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответ	№ вопроса	Ответ
1	Б	16	В
2	В	17	Б
3	В	18	Б
4	А	19	А
5	А	20	Г
6	А	21	В
7	1-б; 2-г; 3-в; 4-а.	22	Г
8	В	23	В
9	Б	24	В
10	Г	25	А
11	А	26	Б
12	Б	27	Г
13	В	28	Б
14	В	29	А
15	Г	30	Б

Задания практического характера

1. Определить, сколько потребуется молока для приготовления 50 порций какао с молоком выходом 200 мл. Натуральное молоко заменить сгущенным с сахаром- песком.

2. Определить, сколько порций желе из лимонов выходом 100 г можно приготовить при наличии 0,45 кг желатина.

3. Определить, сколько потребуется молока для приготовления 100 порций кофе с молоком выходом 200 мл. Натуральное молоко заменить сгущенным с сахаром- песком.

4. Определить, сколько потребуется молока для приготовления 70 порций какао с молоком выходом 200 мл. Натуральное молоко заменить сгущенным с сахаром- песком.

5. Составьте технологическую схему (последовательность) приготовления блинчиков со сметаной

6. Определите, сколько порции абрикосового мусса выходом 100 г можно приготовить при наличии 40 кг абрикосов или 17 кг кураги?

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

ПРИМЕРНЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО ЭКЗАМЕНА Типовые задания для оценки освоения МДК.04.01 и МДК 04.02.

Билет №1

1. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.

2. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины.

3. Мороженое «сюрприз». Подача и оформление.

Билет №2

1. Холодный напиток «ананасовый фраппе». Технология приготовления и подача.

2. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: бананы, виноград, клубника со взбитыми сливками.

3. Мороженое, оформление и подача.

Билет №3

1. Холодный напиток «айс-крим». Технология приготовления и подача.

2. Холодные сладкие блюда: компот из свежих плодов и ягод. Технология приготовления и подача.

3. Холодный напиток «Петровский». Технология приготовления и подача.

Билет №4

1. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов. Технология приготовления и подача. 2. Крем. Технология приготовления и подача. 3. Холодный напиток «Крюшон». Технология приготовления и подача.

Билет №5

1. Холодные сладкие блюда: кисели. Технология приготовления и подача.

2. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый. Технология приготовления и подача.

3. Горячий напиток с вином «Грог». Технология приготовления и подача.

Билет №6

1. Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача.

2. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.

3. Горячий напиток с вином «Глитвейн». Технология приготовления и подача.

Билет №7

1. Холодные сладкие блюда: компот из быстрозамороженных плодов и ягод. Технология приготовления и подача.

2. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный. Технология приготовления и подача.

3. Кофе «Глясе». Технология приготовления и подача.

Билет №8

1. Технология приготовления желе из свежих ягод.

2. Крем. Технология приготовления и подача.

3. Горячий напиток с вином « Сбитень». Технология приготовления и подача.

Билет №9

1. Многослойное желе. Технология приготовления и подача.

2. Мороженое, оформление и подача.

3. Горячий напиток с вином « Сбитень». Технология приготовления и подача.

Билет №10

1. Многослойное желе. Технология приготовления и подача.

2. Горячие сладкие блюда: гренки. Технология приготовления и подача

3. Горячий напиток « Шоколад». Технология приготовления и подача.

Билет №11

1. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный. Технология приготовления и подача.

2. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов. Технология приготовления и подача.

3. Горячий напиток « Какао». Технология приготовления и подача.

Билет №12

1. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.

2. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.

3. Горячий напиток « кофе по- восточному». Технология приготовления и подача.

Билет №13

1. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый . Технология приготовления и подача.

2. Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача.

3. Горячий напиток « кофе по- венски». Технология приготовления и подача.

Билет №14

1. Многослойное желе. Технология приготовления и подача.

2. Сроки хранения сладких блюд.

3. Горячий напиток « кофе по- варшавски». Технология приготовления и подача.

Билет №15

1. Взбитые сливки. Технология приготовления и подача.

2. Мозаичное желе. Технология приготовления и подача.

3. Горячий напиток « кофе черный». Технология приготовления и подача.

Билет №16

1. Мороженое, оформление и подача.

2. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины.

3. Горячий напиток « чай». Технология приготовления и подача.

Билет №17

1. Мороженое « сюрприз». Оформление и подача.
2. Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача.
3. Общие сведения о напитках.

Билет №18

1. Парфе: технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: компот из быстрозамороженных плодов и ягод. Технология приготовления и подача.
3. Сроки хранения сладких блюд.

Билет №19

1. Горячие сладкие блюда: гренки. Технология приготовления и подача .
2. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.
3. Требование к качеству сладких блюд: каша гурьевская, яблоки в тесте жареные, шарлотка с яблоками.

Билет №20

1. Горячие сладкие блюда: яблоки жаренные в тесте. Технология приготовления и подача .
2. Технология приготовления желе из свежих ягод.
3. Требования к качеству сладких блюд: мусс, самбук, крем, пудинг.

Билет №21

1. Горячие сладкие блюда: шарлотка с яблоками. Технология приготовления и подача
2. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.
3. Требования к качеству сладких блюд: компоты, кисели, желе.

Билет №22

1. Горячие сладкие блюда: пудинг рисовый. Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: кисели. Технология приготовления и подача
3. Горячие сладкие блюда: банановый десерт. Технология приготовления и подача .

Билет №23

1. Горячие сладкие блюда: каша гурьевская. Технология приготовления и подача .
2. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов. Технология приготовления и подача.
3. Горячие сладкие блюда: яблоки печеные. Технология приготовления и подача .

Билет №24

1. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.
2. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.
3. Горячий напиток « чай». Технология приготовления и подача.

Билет №25

1. Холодный напиток «крюшон». Технология приготовления и подача.
2. Мозаичное желе. Технология приготовления и подача.
3. Мороженое, оформление и подача.

РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю модуля ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента. По профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Комплект контрольно-оценочных средств разработан Усатой Н.В., преподавателем высшей квалификационной категории ГАПОУ КККАТК

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента, разработан для обеспечения требований ФГОС к минимуму содержания и подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Комплект контрольно-оценочных средств включает в себя следующие элементы:

1. Паспорт контрольно – оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.04
2. Фонд оценочных средств модуля ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента и контрольно-измерительные материалы для проведения экзамена по МДК и по модулю..

В паспорте определены виды аттестации для оценки результатов подготовки по междисциплинарному курсу и формы контроля и оценивания элементов междисциплинарного курса. В паспорт включены: оценка освоения теоретического курса междисциплинарного курса и требования к промежуточной аттестации. При помощи фонда оценочных средств осуществляется контроль и управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений, практического опыта и компетенций, контрольно-измерительных материалов для проведения экзамена по МДК. Контрольно– оценочные средства соответствуют обязательному минимуму содержания ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 (ред. от 17.12.2020), зарегистрировано в Минюсте России 22 декабря 2016 г. N 44898, Приложение 1.1 к ПООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рецензент:



Р ИП Силкина С.Н., Квалификация по диплому-

Товаровед , высшая квалификация

РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента

По профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Комплект контрольно-оценочных средств разработан Усатой Н.В., преподавателем высшей квалификационной категории ГАПОУ КККАТК

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю модуля ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента, разработан для обеспечения требований ФГОС к минимуму содержания и подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Комплект контрольно-оценочных средств включает в себя следующие элементы:

1. Паспорт контрольно – оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.04
2. Фонд оценочных средств по ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента и контрольно-измерительные материалы для проведения экзамена.

Содержание заданий охватывает все разделы рабочей программы модуля ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента, основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, что позволяет оценивать уровень знаний, умений и освоение общих компетенций обучающимися по данной дисциплине. Представленные оценочные средства по дисциплине стимулируют познавательную деятельность обучающихся за счет разных форм заданий и уровня их сложности, компетентного подхода, формируют навыки самооценки. Комплект материалов включает эталоны ответов на вопросы и задания и критерии оценивания выполненных заданий. Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений обучающегося, выполнившего работу, соответствует проценту результативности. В состав КОС также включен бланк ответов для обучающихся по данной специальности. В паспорте определены виды аттестации для оценки результатов подготовки по междисциплинарному курсу и формы контроля и оценивания элементов междисциплинарного курса. В паспорт включены: оценка освоения теоретического курса междисциплинарного курса и требования к промежуточной аттестации. При помощи фонда оценочных средств осуществляется контроль и управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений, практического опыта и компетенций, контрольно-измерительных материалов для проведения экзамена по МДК.

Контрольно– оценочные средства соответствуют обязательному минимуму содержания федеральных образовательных стандартов среднего профессионального образования по специальности, а также рабочей программы профессионального модуля по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, рекомендованы к использованию в образовательных организациях.



Чайка

ИП Чайка О.В., Квалификация по диплому- инженер-технолог, директор гастро- паб «Гости»