

**Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение**

«Павловский технологический техникум»

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных
холодных и горячих десертов**

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Контрольно-оценочные средства по учебной дисциплине разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по
специальности среднего профессионального образования (СПО)

19.02.10 Технология продукции общественного питания
код наименование специальности (уровень подготовки)

утвержденного приказом № 384 от 22 апреля 2014 Министерства образования и науки
Российской Федерации (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 N 33234)

РАССМОТРЕНА

ЦМК ОПД и ПМ

(Протокол от «29» июня 2020 г. № 11)

Председатель Л.А. Зайцева

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

И.В. Колесникова

« 29 » 06 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

Л.Г. Низамутдинова

« 29 » июнь 2020 г.

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение «Павловский технологический
техникум»

Разработчики:

Балакина Т.А., преподаватель ОГБПОУ ТТП

Фамилия И.О., ученая степень, звание, должность

Фамилия И.О., ученая степень, звание, должность

Рецензенты:

Зайцева Л.А., преподаватель высшей категории ОГБПОУ ТТП

Ф.И.О., должность

1. ПАСПОРТ

1.1. Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности: МДК.05.01.Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов. Основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;

требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;

основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;

требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов

Профессиональные компетенции:

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК 05.01.	ДЗ, Э
УП	З
ПП	З
ПМ (в целом)	Экзамен (квалификационный)

. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. 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:

- контроль знаний, обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Текущая аттестация обучающихся – оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью тестовых заданий, на лабораторных, практических занятиях, по результатам самостоятельной работы обучающихся (устные ответы, контрольные работы, тестирование, защита лабораторно – практических работ, рефератов, докладов, проектов, конкурсы, викторины).

Промежуточная аттестация обучающихся по междисциплинарному курсу проводится в форме зачета и экзамена. Дифференцированный зачет и экзамен могут проводиться в виде теста, в виде подготовки реферата, проекта, презентации.

По окончании изучения модуля проводится экзамен (квалификационный).

Оценка теоретического курса профессионального модуля предусматривает использование накопительной / рейтинговой системы оценивания.

3.2. Типовые задания для оценки освоения МДК

Контроль и оценка результатов освоения МДК осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а так же выполнение студентами индивидуальных заданий, исследований.

Элементы МДК	Форма контроля и оценивания	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1 ПМ 05 Организация процесса		

приготовления и приготовление сложных холодных десертов.		
Тема 1.1. Общие правила приготовления холодных десертов.	Мини исследование. Устный опрос Составление таблиц. Составление т.к. Составление калькуляций Практическая работа	
Тема 1.2 Технология приготовления натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей, фруктовых салатов.	Устный опрос Оценка выполнения заданий. Составление таблиц. Составление т.к. Составление калькуляций Практическая работа	
Тема 1.3. Технология приготовления фруктов в сиропе.	Устный опрос Оценка выполнения заданий. Составление таблиц. Составление т.к. Составление калькуляций Практическая работа	
Тема 1.4. Технология приготовления железированных холодных десертов.	Письменное тестирование Практические работы Составление таблиц. Составление т.к. Составление калькуляций	
Тема 1.5. Технология приготовления мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.	Устный опрос Оценка выполнения заданий. Составление таблиц. Составление т.к. Составление калькуляций Практическая работа	
Раздел 2. ПМ 05 Технология приготовления сложных горячих десертов		зачет
Тема 2.1. Общие правила приготовления горячих десертов.	Устный опрос Оценка выполнения заданий.	

	Составление таблиц. Составление т.к. Составление калькуляций Практическая работа	
Тема 2.2 Технологический процесс приготовления суфле, пудингов, овощных кексов.	Устный опрос Оценка выполнения заданий. Составление таблиц. Составление т.к. Составление калькуляций Практическая работа	
Тема 2.3 Технологический процесс приготовления шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.	Устный опрос Оценка выполнения заданий. Составление таблиц. Составление т.к. Составление калькуляций Практическая работа	
Тема 2.4. Технологический процесс приготовления десертов из мягкого сыра, творога.	Устный опрос Оценка выполнения заданий. Составление таблиц. Составление т.к. Составление калькуляций Практическая работа	
Тема 2.5. Технологический процесс приготовления элементов оформления десертов.	Устный опрос Оценка выполнения заданий. Составление таблиц. Составление т.к. Составление калькуляций Практическая работа	Контрольная работа
Тема 2.6. Технологический процесс приготовления безалкогольных горячих напитков.	Устный опрос Оценка выполнения заданий. Составление таблиц. Составление т.к. Составление калькуляций Практическая работа	
Тема 2.7. Технологический процесс приготовления холодных безалкогольных	Устный опрос Оценка выполнения заданий. Составление таблиц. Составление т.к.	Дифференцированный зачет

напитков, национальных русских напитков.	Составление калькуляций Практическая работа	
--	--	--

Алгоритм задания.

Проверяемые результаты обучения:

У1,У3, У4,У5,У6,У7,У8

Зн1, Зн2, Зн3, Зн4, Зн5, Зн6, Зн7, Зн8, Зн9, Зн10, Зн11, Зн12, Зн13,

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на теоретические вопросы.

Время выполнения задания – 30 минут.

Вариант №1

1. Определить температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих напитков
2. Оформление и техника декорирования элементами оформления.
3. Температурный и санитарный режимы подачи холодных и горячих безалкогольных напитков.

Проверяемые результаты обучения:

У1,У3, У4,У5,У6,У7,У8

Зн1, Зн2, Зн3, Зн4, Зн5, Зн6, Зн7, Зн8, Зн9, Зн10, Зн11, Зн12, Зн13,

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на теоретические вопросы.

Время выполнения задания – 30 минут.

Вариант №2

1. Составить ассортимент элементов оформления десертов при подаче.
2. Значение горячих безалкогольных напитков их классификация.
3. Подготовка сырья для приготовления горячих напитков. Различные способы приготовления кофе.

Проверяемые результаты обучения:

У1,У3, У4,У5,У6,У7,У8

Зн1, Зн2, Зн3, Зн4, Зн5, Зн6, Зн7, Зн8, Зн9, Зн10, Зн11, Зн12, Зн13,

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на теоретические вопросы.

Время выполнения задания – 30 минут.

Вариант №3

1. Составить классификацию горячих безалкогольных напитков.
2. Приготовление цукатов и тулипного теста.
3. Подготовка сырья для приготовления горячих напитков. Различные способы приготовления чая.

Проверяемые результаты обучения:

У1,У3, У4,У5,У6,У7,У8

Зн1, Зн2, Зн3, Зн4, Зн5, Зн6, Зн7, Зн8, Зн9, Зн10, Зн11, Зн12, Зн13,

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на теоретические вопросы.

Время выполнения задания – 30 минут.

Вариант №4

1. Предварительная подготовка сырья для приготовления десертов из мягкого сыра, творога.
2. Значение горячих безалкогольных напитков в питании их классификация.
3. Подготовка сырья для приготовления горячих напитков. Различные способы приготовления какао.

Проверяемые результаты обучения:

У1,У3, У4,У5,У6,У7,У8

Зн1, Зн2, Зн3, Зн4, Зн5, Зн6, Зн7, Зн8, Зн9, Зн10, Зн11, Зн12, Зн13,

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на теоретические вопросы.

Время выполнения задания – 30 минут.

Вариант №5

1. Описать различные способы приготовления цукатов.
2. Способы приготовления глазированных ягод, орехов в шоколаде.
3. Подготовка сырья для приготовления горячих напитков. Различные способы приготовления кофе.

Проверяемые результаты обучения:

У1,У3, У4,У5,У6,У7,У8

Зн1, Зн2, Зн3, Зн4, Зн5, Зн6, Зн7, Зн8, Зн9, Зн10, Зн11, Зн12, Зн13,

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на теоретические вопросы.

Время выполнения задания – 30 минут.

Вариант №6

1. Описать различные техники приготовления орехов в карамели.
2. Значение холодных безалкогольных напитков, их классификация.
3. Различные способы приготовления цукатов.

Проверяемые результаты обучения:

У1,У3, У4,У5,У6,У7,У8

Зн1, Зн2, Зн3, Зн4, Зн5, Зн6, Зн7, Зн8, Зн9, Зн10, Зн11, Зн12, Зн13,

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на теоретические вопросы.

Время выполнения задания – 30 минут.

Вариант №7

1. Определить температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих напитков
2. Различные способы приготовления глазированных ягод и тулипного теста.
3. Оформление и техника декорирования элементами оформления.

Проверяемые результаты обучения:

У1,У3, У4,У5,У6,У7,У8

Зн1, Зн2, Зн3, Зн4, Зн5, Зн6, Зн7, Зн8, Зн9, Зн10, Зн11, Зн12, Зн13,

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на теоретические вопросы.

Время выполнения задания – 30 минут.

Вариант №8

1. Составить ассортимент элементов оформления десертов при подаче.
2. Значение холодных безалкогольных напитков, их классификация.
3. Подготовка сырья для приготовления горячих напитков. Различные способы приготовления кофе.

Проверяемые результаты обучения:

У1,У3, У4,У5,У6,У7,У8

Зн1, Зн2, Зн3, Зн4, Зн5, Зн6, Зн7, Зн8, Зн9, Зн10, Зн11, Зн12, Зн13,

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на теоретические вопросы.

Время выполнения задания – 30 минут.

Вариант №9

1. Составить классификацию горячих безалкогольных напитков
2. Подготовка сырья для приготовления горячих напитков. Различные способы приготовления чая.
4. Различные способы приготовления глазированных ягод и тулипного теста.

Проверяемые результаты обучения:

У1,У3, У4,У5,У6,У7,У8

Зн1, Зн2, Зн3, Зн4, Зн5, Зн6, Зн7, Зн8, Зн9, Зн10, Зн11, Зн12, Зн13,

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на теоретические вопросы.

Время выполнения задания – 30 минут.

Вариант №10

1. Предварительная подготовка сырья для приготовления десертов из мягкого сыра, творога.

2. Различные способы приготовления цукатов.
3. Подготовка сырья для приготовления горячих напитков. Различные способы приготовления какао. Шоколада

Проверяемые результаты обучения:

У1,У3, У4,У5,У6,У7,У8

Зн1, Зн2, Зн3, Зн4, Зн5, Зн6, Зн7, Зн8, Зн9, Зн10, Зн11, Зн12, Зн13,

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на теоретические вопросы.

Время выполнения задания – 30 минут.

Вариант №11

1. Описать различные техники приготовления орехов в карамели.
2. Оформление и техника декорирования элементами оформления.
3. Описать различные способы приготовления цукатов.

Критерии оценки результатов ответов на задания:

1. Ответ на вопрос несет значимую информацию;
2. Ответ на вопрос четко и понятно сформулирован;
3. Ответ поддается оцениванию;
4. Ответ ориентирован на получение конкретного результата;
5. Ответ на вопрос задает уровень качества знаний;
6. Ответ на вопрос соответствует полному результату ответа на поставленный вопрос в полном объёме;

Результаты оценивания должны быть:

- Понятными
- Четко и ясно изложены
- Оцениваемы

Критерии оценки дифференцированного зачета.

1 вопрос – оценивается на 5 баллов.

2 вопрос – оценивается на 5 баллов.

3 вопрос – оценивается на 10 баллов.

20 баллов оценка отлично

15 баллов оценка хорошо

10 баллов- удовлетворительно

4. Оценка по учебной и (или) производственной практике

4.1. Общие положения

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

Оценка по учебной и 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 требованиями организации, в которой проходила практика.

4.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

4.2.1. Учебная практика:

Учебная практика выполнение работ

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт:

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовление отделочных видов теста для сложных холодных и горячих десертов;
- оформление отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- Приготовление салатов : фруктового, ягодного, шоколадного, фруктов в сиропе, натуральных фруктов, ягод с сахаром, сливками.
- Приготовление муссов, кремов, желе, суфле, парфе, паете, самбука.
- Приготовление щербета, тирамису, чизкейка, бланманже.
- Приготовление суфле, пудингов, овощных кексов.
- Приготовление гурьевской каши, снежков из шоколада, шарлотки с яблоками, яблок печеных, яблок в тесте жареных.
- Приготовление шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

__ Обучающийся (аяся) на 4 курсе по специальности 19.02.10 <<Технология продукции общественного питания > успешно прошел учебную практику по профессиональному модулю ПМ 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных

ВИДЫ И КАЧЕСТВО ВЫПОЛНЯЕМЫХ РАБОТ.

Вид работ, выполняемых во время практики.	Объем работ, часов	Качество выполняемых работ в соответствии с особенностями (или) требованиями организации, в которой проходила практику (оценка)
1. Приготовление сложных холодных десертов: 1.1 приготовление салатов- фруктового, ягодного, шоколадного, фруктов в сиропе, натуральных фруктов, ягод с сахаром, сливками; 1.2 приготовление муссов, кремов, желе, суфле, парфе, самбука; 1.3 приготовление щербета, тирамиссу, чизкейка, бланманже.	6 6 6	
2. Приготовление сложных горячих десертов: 2.1 приготовление суфле, пудингов, овощных кексов; 2.2 приготовление гурьевской каши, снежков из шоколада, шарлотки с яблоками, яблок печеных, яблок в тесте жареных; 2.3 приготовление шоколадно-фруктовых фондю, десертов фламбе.	6 6 6	
ИТОГО	36	

4.2.2. Производственная практика:**Производственная практика
выполнение работ**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен иметь практический опыт:

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии,
- оборудование и инвентарь;
- приготовление отделочных видов теста для сложных холодных и горячих десертов;
- оформление отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- Приготовление салатов : фруктового, ягодного, шоколадного, фруктов в сиропе, натуральных фруктов, ягод с сахаром, сливками.

- Приготовление муссов, кремов, желе, суфле, парфе, пае, самбука.
- Приготовление щербета, тирамису, чизкейка, бланманже.
- Приготовление суфле, пудингов, овощных кексов.
- Приготовление гурьевской каши, снежков из шоколада, шарлотки с яблоками, яблок печеных, яблок в тесте жареных.
- Приготовление шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

-----Обучающийся (аяся) на 4курсе по специальности 19.02.10 <<Технология продукции общественного питания >>успешно прошел производственную практику по профессиональному модулю ПМ .05«Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» в объеме 36 часов с 20 год 20 года

ВИДЫ И КАЧЕСТВО ВЫПОЛНЯЕМЫХ РАБОТ.

Вид работ, выполняемых во время практики.	Объем работ	Кол-во час	Качество выполняемых работ в соответствии с особенностями (или) требованиями организации ,в которой проходила практику (оценка)
/ ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	<ul style="list-style-type: none"> - Приготовление салатов : фруктового, ягодного, шоколадного, фруктов в сиропе, натуральных фруктов, ягод с сахаром, сливками. - Приготовление муссов, кремов, желе, суфле, парфе, пае, самбука. - Приготовление щербета, тирамису, чизкейка, бланманже,десерта Павлова 	<p align="center">6</p> <p align="center">6</p> <p align="center">6</p>	
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	<ul style="list-style-type: none"> - Приготовление суфле, пудингов, овощных кексов. - Приготовление гурьевской каши, снежков из шоколада, 	<p align="center">6</p> <p align="center">6</p>	

	шарлотки с яблоками, яблочек печеных, яблочек в тесте жареных. - Приготовление шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.	6	
ИТОГО		36	

5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

5.1. Общие положения

Задания ориентированы на проверку освоения вида деятельности модуля в целом.

Назначение:

Предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** по специальности СПО Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

код специальности **19.02.10**

Экзамен включает:

практическую работу (комплексную)

Экзамен (квалификационный) проводится в виде выполнения комплексного практического задания по приготовлению **сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** и обоснованию алгоритма деятельности. Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене квалификационном является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

Показателем освоения компетенций (объектом оценки) является продукт деятельности.

Условием допуска к экзамену является положительная аттестация по МДК (промежуточная аттестация), учебной практике (текущая и промежуточная аттестация), производственной практике (промежуточная аттестация).

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / 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.

5.2. выполнение заданий в ходе экзамена

5.2.1. коды проверяемых профессиональных и общих компетенций

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

5.2.2. Комплект экзаменационных материалов

В состав комплекта входит: паспорт, условия для проведения экзамена, задание для экзаменуемого, пакет экзаменатора и оценочная ведомость.

1. Паспорт

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
Таблица сочетаний проверяемых показателей ПК и ОК:

ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

- *Понимать сущность и социальную значимость специальности и квалификации техник-технолог, проявлять к ней устойчивый интерес. Тема 1.1.*

ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

- *Организовывать процессы и виды тепловой обработки, выбирать ресурсосберегающие технологии при формировании качества продукции. Тема 1.3*

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

- *Принимать решения в стандартных и не стандартных ситуациях при приготовлении сложных холодных и горячих десертов. Тема 1.4.; 2.6;*

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимый для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

- *Нахождение и использование информации о новых видах ресурсосберегающих технологий и автоматизированных способах приготовления сложных холодных десертов. Тема .1.2;2.7;*

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

- *Проявление навыков использования ИКТ в профессиональной деятельности. Тема 1.5;*

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

- *Взаимодействие с коллегами, руководством, потребителями. Тема 2.1.*

ОК.7. Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий.

- *Проявлять ответственность при технологическом процессе не только за себя, но и за членов команды и оценивать результат выполненных заданий. Тема 2.2;*

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

- *Планирование, повышение личностного и квалификационного уровня при выполнении технологических процессов. Тема 2.3;*

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной

деятельности.

- *Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.*
Тема 2.4;

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Условия для проведения экзамена.

Цель: Оценить сформированность ПК по модулю

Инструкция: Проанализируйте представленную информацию. Произведите действия согласно заданию. Результаты оформите правильно, согласно правилам и требованиям. Задание выполнено, если совпадает с критериями компетенций.

Критерием освоения данного вида деятельности является не только правильность, но и время выполнения задания – 3 академических часа.

Требования к структуре и оформлению работы:

Изделие, приготовлено в соответствии с технологической картой, с соблюдением норм выхода, правил подачи, соответствует требованиям к качеству по органолептическим показателям (внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус).

Требования к защите работы:

Представление готового изделия и устное обоснование результатов работы с проявлением интереса к профессии и ответственности за результаты работы.

Проведение бракеража готового изделия в соответствии правилами бракеража готовой продукции.

Критерии оценки.

Освоение профессиональных компетенций оценивается в результате приготовления конечного продукта, объектом оценки является продукт деятельности (приготовленное изделие). Оценка освоения: да/нет.

1) Оценка работы

Оценка работы

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ФИО _____

обучающийся на 4 курсе по специальности СПО 19.02.10 Технология
продукции общественного питания

освоил(а) программу профессионального модуля **ПМ 05 Организация
процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих
десертов.**

в объеме ____ час. с «__» ____ .20__ г. по «__» ____ .201__ г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля (если предусмотрено учебным планом).

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 05 технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.	Зачет	
	Дифференцированный зачет	
	Зачет	
УП05		
ПП.05	Зачет	
ПМ05	Экзамен квалификационный	
Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	– правильность определения качества сырья и продукции по органолептической оценке в соответствии с требованиями к качеству;	
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	– соответствие подбора ингредиентов и оформления изделий технологической документации;	
	– соответствие выбора оборудования и подбора посуды и инвентаря технологическим требованиям, и его эксплуатация в соответствии с инструкцией по охране труда.	
	– соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (Сборники рецептов, технологические карты	
	– правильность проведения бракеража на соответствие органолептических показателей	

	требованиям технологической документации (технологические карты); Соблюдение технологической дисциплины	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Положительная динамика результатов учебной деятельности.	
	Качество выполненных заданий.	
	Активное участие в мероприятиях	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Соответствие выполненных заданий заданным условиям и рекомендациям по их выполнению.	
	Дисциплинированность	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Коррекция результатов работы в процессе самостоятельной деятельности. Ответственность за результаты своей работы	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Результативность поиска информации в области профессиональной деятельности;	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Результативность использования информационных технологий в процессе обучения; освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности.	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,	Соблюдение принципов толерантного отношения при взаимодействии с обучающимися,	

клиентами	преподавателями и мастерами, клиентами.	
-----------	---	--

ЗАДАНИЕ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ
для выполнения практической квалификационной работы

Вариант 1.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

1. Внимательно прочитайте задание
2. Определите последовательность выполнения задания.
3. Приступите к выполнению задания.

Задание № 1. *Приготовить «Чизкейк», 2 порции*

Задание № 2. Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии, гигиены. Обосновать технологический процесс приготовления, составить технологическую карту.

При ответе обратите внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику бракераж.

Вариант 2.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

1. Внимательно прочитайте задание
2. Определите последовательность выполнения задания.
3. Приступите к выполнению задания.

Задание № 1. *Приготовить «Бланманже», 2 порции*

Задание № 2. Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии, гигиены. Обосновать технологический процесс приготовления, составить технологическую карту.

При ответе обратите внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику бракераж.

Вариант 3.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

1. Внимательно прочитайте задание
2. Определите последовательность выполнения задания.
3. Приступите к выполнению задания.

Задание № 1. *Приготовить «фруктовый салат со взбитыми сливками», 2 порции*

Задание № 2. Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии, гигиены. Обосновать технологический процесс приготовления, составить технологическую карту.

При ответе обратите внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику бракераж.

Вариант 4.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

1. Внимательно прочитайте задание
2. Определите последовательность выполнения задания.
3. Приступите к выполнению задания.

Задание № 1. *Приготовить «фруктовое ассорти в шоколаде», 2 порции*

Задание № 2. Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии, гигиены. Обосновать технологический процесс приготовления, составить технологическую карту.

При ответе обратите внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику бракераж.

Вариант 5.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

1. Внимательно прочитайте задание
2. Определите последовательность выполнения задания.
3. Приступите к выполнению задания.

Задание № 1. *Приготовить «Панна-котта ванильная», 2 порции*

Задание № 2. Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии, гигиены. Обосновать технологический процесс приготовления, составить технологическую карту.

При ответе обратите внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику бракераж.

Вариант 6.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

1. Внимательно прочитайте задание
2. Определите последовательность выполнения задания.
3. Приступите к выполнению задания.

Задание № 1. *Приготовить «мороженое Сюрприз», 2 порции*

Задание № 2. Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии, гигиены. Обосновать технологический процесс приготовления, составить технологическую карту.

При ответе обратите внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику бракераж.

Вариант 7.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

1. Внимательно прочитайте задание
2. Определите последовательность выполнения задания.
3. Приступите к выполнению задания.

Задание № 1. *Приготовить «мусс шоколадный» с горьким шоколадом, 2 порции*

Задание № 2. Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии, гигиены. Обосновать технологический процесс приготовления, составить технологическую карту.

При ответе обратите внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику бракераж.

Вариант 8.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

1. Внимательно прочитайте задание
2. Определите последовательность выполнения задания.
3. Приступите к выполнению задания.

Задание № 1. *Приготовить «фаршированные блинчики с яблоками», 2 порции*

Задание № 2. Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии, гигиены. Обосновать технологический процесс приготовления, составить технологическую карту.

При ответе обратите внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику бракераж.

Вариант 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

1. Внимательно прочитайте задание
2. Определите последовательность выполнения задания.
3. Приступите к выполнению задания.

Задание № 1. *Приготовить «пудинг шоколадный», 2 порции*

Задание № 2. Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии, гигиены. Обосновать технологический процесс приготовления, составить технологическую карту.

При ответе обратите внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику бракераж.

Вариант 10.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

1. Внимательно прочитайте задание
2. Определите последовательность выполнения задания.
3. Приступите к выполнению задания.

Задание № 1. *Приготовить «тарталетку песочную с яблочным кремом», 2 порции*

Задание № 2. Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии, гигиены. Обосновать технологический процесс приготовления, составить технологическую карту.

При ответе обратите внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику бракераж.

Вариант 11.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

1. Внимательно прочитайте задание
2. Определите последовательность выполнения задания.
3. Приступите к выполнению задания.

Задание № 1. *Приготовить «фондан шоколадный», 2 порции*

Задание № 2. Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии, гигиены. Обосновать технологический процесс приготовления, составить технологическую карту.

При ответе обратите внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику бракераж.

Вариант 12.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

1. Внимательно прочитайте задание
2. Определите последовательность выполнения задания.
3. Приступите к выполнению задания.

Задание № 1. *Приготовить «Тирамису», 2 порции*

Задание № 2. Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии, гигиены. Обосновать технологический процесс приготовления, составить технологическую карту.

При ответе обратите внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику бракераж.

Вариант 13.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

1. Внимательно прочитайте задание
2. Определите последовательность выполнения задания.
3. Приступите к выполнению задания.

Задание № 1. *Приготовить «шарлотку классическую»с яблоками, 2 порции*

Задание № 2. Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии, гигиены. Обосновать технологический процесс приготовления, составить технологическую карту.

При ответе обратите внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику бракераж.

Вариант 14.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

1. Внимательно прочитайте задание
2. Определите последовательность выполнения задания.
3. Приступите к выполнению задания.

Задание № 1. *Приготовить «яблоки в тесте», 2 порции*

Задание № 2. Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии, гигиены. Обосновать технологический процесс приготовления, составить технологическую карту.

При ответе обратите внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику бракераж.

Вариант 15.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

1. Внимательно прочитайте задание
2. Определите последовательность выполнения задания.
3. Приступите к выполнению задания.

Задание № 1. *Приготовить «трайфл цитрусовый», 2 порции*

Задание № 2. Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии, гигиены. Обосновать технологический процесс приготовления, составить технологическую карту.

При ответе обратите внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику бракераж.

Вариант 16.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

1. Внимательно прочитайте задание
2. Определите последовательность выполнения задания.
3. Приступите к выполнению задания.

Задание № 1. *Приготовить «кекс овощной», 2 порции*

Задание № 2. Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии, гигиены. Обосновать технологический процесс приготовления, составить технологическую карту.

При ответе обратите внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику бракераж.

Вариант 17.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

1. Внимательно прочитайте задание
2. Определите последовательность выполнения задания.
3. Приступите к выполнению задания.

Задание № 1. *Приготовить «брауни классический», 2 порции*

Задание № 2. Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии, гигиены. Обосновать технологический процесс приготовления, составить технологическую карту.

При ответе обратите внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику бракераж.

Вариант 18.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

1. Внимательно прочитайте задание
2. Определите последовательность выполнения задания.
3. Приступите к выполнению задания.

Задание № 1. *Приготовить «кекс апельсиновый», 2 порции*

Задание № 2. Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии, гигиены. Обосновать технологический процесс приготовления, составить технологическую карту.

При ответе обратите внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику бракераж.

Вариант 19.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

1. Внимательно прочитайте задание
2. Определите последовательность выполнения задания.
3. Приступите к выполнению задания.

Задание № 1. *Приготовить «брауни ореховый», 2 порции*

Задание № 2. Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии, гигиены. Обосновать технологический процесс приготовления, составить технологическую карту.

При ответе обратите внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику бракераж.

Вариант 20.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

1. Внимательно прочитайте задание
2. Определите последовательность выполнения задания.
3. Приступите к выполнению задания.

Задание № 1. *Приготовить «кекс банановый», 2 порции*

Задание № 2. Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии, гигиены. Обосновать технологический процесс приготовления, составить технологическую карту.

При ответе обратите внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику бракераж.

Вариант 21.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

1. Внимательно прочитайте задание
2. Определите последовательность выполнения задания.
3. Приступите к выполнению задания.

Задание № 1. *Приготовить пирожное в стаканчике «черный лес», 2 порции*

Задание № 2. Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии, гигиены. Обосновать технологический процесс приготовления, составить технологическую карту

При ответе обратите внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику бракераж.

Вариант 22.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

1. Внимательно прочитайте задание
2. Определите последовательность выполнения задания.
3. Приступите к выполнению задания.

Задание № 1. *Приготовить «маффин» шоколадный, 2 порции*

Задание № 2. Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии, гигиены. Обосновать технологический процесс приготовления, составить технологическую карту.

При ответе обратите внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику бракераж.

Вариант 23.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

1. Внимательно прочитайте задание
2. Определите последовательность выполнения задания.
3. Приступите к выполнению задания.

Задание № 1. *Приготовить «эклер» с заварным кремом, 2 порции*

Задание № 2. Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии, гигиены. Обосновать технологический процесс приготовления, составить технологическую карту.

При ответе обратите внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику бракераж.

Вариант 24.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

1. Внимательно прочитайте задание
2. Определите последовательность выполнения задания.
3. Приступите к выполнению задания.

Задание № 1. *Приготовить «Канкейк» ягодный, 2 порции*

Задание № 2. Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии, гигиены. Обосновать технологический процесс приготовления, составить технологическую карту.

При ответе обратите внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику бракераж.

Вариант 25.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

1. Внимательно прочитайте задание
2. Определите последовательность выполнения задания.
3. Приступите к выполнению задания.

Задание № 1. *Приготовить «Панна-котта шоколадная», 2 порции*

Задание № 2. Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии, гигиены. Обосновать технологический процесс приготовления, составить технологическую карту.

При ответе обратите внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику бракераж.

Литература для обучающегося:

Учебники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария. Учебник для нач. проф. образования;– М.: Издательский центр «Академия», 2018.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. образования;– М.: Издательский центр «Академия», 2018.
3. Матюхина З. П., Королькова Э. П. «Товароведение пищевых продуктов», Учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.
4. Л.А.Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания», Ростов-на-Дону, «Феникс», 2017.
5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: Учебник для начального проф. образования: – М., Издательский центр «Академия», 2017.

Нормативная литература:

1. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
2. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья;
3. **Правила оказания услуг общественного питания** (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276);

Справочная литература:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2019 г.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, – М; Экономика. 2018 г.