

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова»
Многопрофильный колледж



**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление
сложных холодных и горячих десертов
Программы подготовки специалистов среднего звена
Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного
питания
(базовой подготовки)**

Магнитогорск, 2017

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	4
2. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля... 7	
3. Контроль приобретения практического опыта. Оценка по учебной и производственной практике.....	36
4. Контрольно-оценочные средства для экзамена (квалификационного).....	43
Приложения.....	47

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППСЗ в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Экзамен (квалификационный) проводится в форме выполнения практико-ориентированных заданий.

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

1.1 ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Таблица 1.1

Элементы модуля	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Дифференцированный зачет
Учебная практика	Зачет
Производственная практика (по профилю специальности)	Зачет
ПМ	Экзамен (квалификационный)

1.2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

1.2.1. Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций

Таблица 1.2

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	<p>ОПОР 5.1.1 Организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления сложных холодных десертов</p> <p>ОПОР 5.1.2 Выполнение расчетов массы сырья для приготовления сложных холодных десертов</p> <p>ОПОР 5.1.3 Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов в соответствии с технологическими документами</p> <p>ОПОР 5.1.4 Выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных десертов</p> <p>ОПОР 5.1.5 Оценка качества сложных холодных десертов</p>
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	<p>ОПОР 5.2.1 Организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления сложных горячих десертов</p> <p>ОПОР 5.2.2 Выполнение расчетов массы сырья для приготовления сложных горячих десертов</p> <p>ОПОР 5.2.3 Организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов в соответствии с технологическими документами</p> <p>ОПОР 5.2.4 Выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных горячих десертов</p> <p>ОПОР 5.2.5 Оценка качества</p>

Таблица 1.3

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
<p>ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<p>ОПОР 1.1 Аргументировано обосновывает сущность и значимость будущей профессии ОПОР 1.2 Планирует получение дополнительных навыков в рамках своей будущей профессии. ОПОР 1.3 Анализирует свои способности и возможности в профессиональной деятельности в процессе собеседования с работодателем, педагогическим работником, руководителем практики. ОПОР 1.4 Составляет резюме. ОПОР 1.5 Составляет портфолио работ и достижений в соответствии с установленными требованиями.</p>
<p>ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<p>ОПОР 2.1 Аргументированно обосновывает профессиональную задачу или проблему. ОПОР 2.2 Составляет план решения профессиональной задачи. ОПОР 2.3 Оценивает результаты решения профессиональной задачи.</p>
<p>ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>ОПОР 3.1 Принимает решение в стандартной профессиональной ситуации. ОПОР 3.2 Принимает решение в нестандартной профессиональной ситуации. ОПОР 3.3 Оценивает результаты и последствия своих действий в стандартных и нестандартных ситуациях.</p>

<p>ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>ОПОР 4.1 Подбирает необходимые источники информации для решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОПОР 4.2 Структурирует получаемую информацию.</p> <p>ОПОР 4.3 Оформляет результаты поиска информации в соответствии с принятыми нормами.</p>
<p>ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>ОПОР 5.1 Использует средства информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ОПОР 5.2 Применяет специализированное программное обеспечение при решении профессиональных задач.</p> <p>ОПОР 5.3 Демонстрирует культуру поведения в сети интернет с учетом требований информационной безопасности.</p>
<p>ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p>ОПОР 6.1 Демонстрирует навыки работы в коллективе и/или команде.</p> <p>ОПОР 6.2 Осуществляет взаимодействие с коллегами, руководством, потребителями в смоделированной ситуации профессиональной деятельности.</p> <p>ОПОР 6.3 Демонстрирует владение способами решения конфликтной ситуации в профессиональной деятельности.</p>
<p>ОК.7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>ОПОР 7.1 Планирует деятельность членов команды и распределяет роли.</p> <p>ОПОР 7.2 Выбирает оптимальные</p>

	<p>решения при выполнении заданий. ОПОР 7.3 Выполняет функции лидера команды (руководителя проекта). ОПОР 7.4 Анализирует деятельность членов команды при решении профессиональных задач. ОПОР 7.5 Планирует деятельность членов команды по улучшению достигнутых результатов.</p>
<p>ОК.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>ОПОР 8.1 Составляет свою профессиограмму. ОПОР 8.2 Планирует собственное повышение квалификации в соответствии с намеченным планом. ОПОР 8.3 Осваивает дополнительные образовательные программы.</p>
<p>ОК.9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>ОПОР 9.1 Владеет информацией в области инноваций в профессиональной сфере деятельности. ОПОР 9.2 Составляет алгоритм действий при смене технологий в профессиональной деятельности. ОПОР 9.3 Анализирует актуальность технологических процессов при выполнении профессиональных задач.</p>

2 ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Основной целью оценки МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов является оценка умений и знаний.

Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

уметь:

- У1 органолептически оценивать качество продуктов;
- У2 использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- У3 проводить расчеты по формулам;

- У4выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- У5выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- У6принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- У7выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- У8оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- У9оформлять документацию;

знать:

- З1ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- З2основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- З3органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- З4виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- З5методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- З6технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису. чизкейка, бланманже и др.;
- З7технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле; пудингов, овощных кексов, гурьевской каши; снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе и др.;
- З8правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- З9варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- З10варианты сочетания основных продуктов с дополнительных ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- З11варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- З12актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- З13сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- З14температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;

-315 требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;

-316 основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;

-317 требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: устный опрос (групповой, индивидуальный), решение задач, практико-ориентированные задания, контроль самостоятельной работы студентов, лабораторные и практические работы, контрольная работа.

Таблица 2.1

Паспорт оценочных средств

№	Контролируемые разделы (темы) МДК*	Контролируемые умения, знания	Контролируемые компетенции	Наименование оценочного средства	
				Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1	Тема 05.01.01 Организация и ведение технологических процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов	-принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов; -выбирать способы сервировки и подачи сложных десертов; -оценивать качество и безопасность готовой продукции; проводить расчеты по формулам; -ассортимент сложных холодных и горячих десертов; -технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов,	ПК 5.1-5.2	Входной контроль (Тест) Контрольная работа: 1. Технологический процесс приготовления сложных холодных десертов. устный опрос (групповой, индивидуальный), тестирование, практико-ориентированные задания, контроль самостоятельной работы студентов.	Вопросы дифференцированного зачета Задание для зачета по учебной и производственной практике билеты квалификационного экзамена

		<p>муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису. чизкейка, бланманже и др.;</p> <p>-сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>-выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;</p>			
2	<p>Т. 05.01.02 Эксплуатация технологического оборудования для приготовления сложных холодных и горячих десертов</p>	<p>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;</p>	ПК 5.1-5.2	тестовый контроль, контроль самостоятельной работы студентов.	

Типовые задания для оценки освоения МДК

2.1. Задания для оценки освоения МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

2.1.1 ВХОДНОЙ КОНТРОЛЬ

Спецификация

Входной контроль проводится с целью определения готовности обучающихся к освоению междисциплинарного курса, базируется на профессиональных модулях, предшествующих изучению данного междисциплинарного курса:

-ПМ 07. Выполнение работ по профессии повар

-ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

По результатам входного контроля планируется осуществление в дальнейшем дифференцированного и индивидуального подхода к обучающимся. При низком уровне знаний проводятся корректирующие курсы, дополнительные занятия, консультации.

Примеры заданий входного контроля

1. Последовательность операций технологического процесса обработки фруктов:

1. прием, взвешивание, мойка, нарезка, сортировка.
2. сортировка, взвешивание, мойка, нарезка, очистка.
3. приемка, взвешивание, сортировка, мойка, очистка,

промывание, нарезка.

2. Простые формы нарезки фруктов:

1. брусочки, соломка, кубики, ломтики, шарики.
2. кубики, дольки, кружочки, ломтики, спираль, брусочки.
3. соломка, брусочки, кубики, ломтики, кружочки.

3. Мука, какого сорта используется для приготовления кондитерских изделий?

1. высшего
2. первого
3. второго
4. высшего и первого.

4. Основные продукты, используемые для приготовления десертов:

1. сахар, мука, фрукты
2. рыба, мастика, мед

3. мастика, яйца, с/х птица.
5. Виды яичных продуктов используемых для приготовления теста:
 1. яйца, меланж;
 2. яйца, яичный порошок;
 3. яйца, меланж; яичный порошок;
6. Виды гидролиза сахаров:
 1. кислотный
 2. ферментативный
 3. кислотный, ферментативный
7. Белок молока нерастворимый в молоке:
 1. лактоальбумин
 2. лактоглобулин
 3. козеин
8. Процессы, происходящие при выпекании:
 1. меланоединообразование, карамелизация
 2. денатурация, клейстеризация.
 3. гидролиз, эмульгирование.
9. Механические способы, используемые при приготовлении кондитерских изделий:
 1. просеивание, взбивание, перемешивание.
 2. просеивание, варка, взбивание.
 3. просеивание, сортировка, мойка
10. Крахмал растворяется в холодной воде:
 1. не растворяется
 2. растворяется
 3. растворяется при нагреве
11. По характеру производства предприятия общественного питания подразделяются на:
 1. предприятия с полным циклом производства;
 2. специализированные предприятия общественного питания;
 3. универсальные предприятия общественного питания;
 4. стационарные предприятия общественного питания

Критерии оценки

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
60 – 79%	3	Удовлетворительно

менее 60%	2	Неудовлетворительно
-----------	---	---------------------

2.1.2 Текущий контроль

Текущий контроль успеваемости осуществляется в ходе повседневной учебной работы по междисциплинарному курсу. Данный вид контроля должен стимулировать стремление к систематической самостоятельной работе по изучению программы курса, овладению профессиональными и общими компетенциями, позволяет отслеживать положительные/отрицательные результаты и планировать предупреждающие/корректирующие мероприятия.

Формы текущего контроля

1. устный опрос (групповой, индивидуальный),
2. тестирование,
3. контрольная работа
4. контроль самостоятельной работы студентов.

Тема 05.01.01 Организация и ведение технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов

Перечень вопросов для устного опроса:

1. Технологические принципы производства сложных десертов.
2. Правила организации рабочего места для приготовления сложных десертов.
3. Характеристика и предварительная обработка сырья и продуктов для приготовления десертов.
4. Сочетание основных продуктов с дополнительных ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов.
5. Какое оборудование и инвентарь используют для приготовления и оформления холодных и горячих десертов, напитков?
6. Сочетание основных продуктов с дополнительных ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов.
7. Методы, способы и приемы приготовления и декорирования сложных холодных и горячих десертов.
8. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению сложных холодных и горячих десертов.

Критерии оценок:

Оценка "5"- за ответ, в котором обучающийся демонстрирует глубокое понимание сущности материала; логично его излагает, используя в деятельности;

Оценка "4"- за тот же ответ, если в нем содержатся небольшие неточности и незначительные ошибки;

Оценка "3"- за ответ, в котором отсутствует логическая последовательность, имеются пробелы в знании материала, нет должной аргументации и умения использовать знания на практике.

ТЕСТОВЫЙ КОНТРОЛЬ

Тема 05.01.01 Организация и ведение технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов.

Вариант 1

Выберите правильный вариант ответа.

1. Укажите температуру подачи холодных десертов?

- а) 4-6 °С;
- б) 10-14 °С;
- в) 16-18 °С;
- г) 18-20 °С;

2. Определите перечень продуктов, используемых для приготовления ягодного террина?

- а) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.
- б) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, вино.
- в) ягоды, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.
- г) сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.

3. Укажите условия и сроки хранения «Ледяного салата из груш с шоколадным соусом»?

- а) при t 4°С до 12 часов
- б) при t - 4°С до 12 часов
- в) при t 4°С до 24 часов
- г) при t - 4°С до 24 часов

4. Подберите нужный взбиватель к взбивательной машине для приготовления десерта «Ванильного крема»?

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

5. Определите изделие по рецептуре: желток, сахар, крахмал, молоко, желатин, холодная вода, ванильный сахар, сливки 35%
- а) ягодный террин
 - б) миндальный крем с фруктами
 - в) ванильный крем
 - г) "пасха" с орехами и фруктами
6. Укажите температуру запекания фруктового суфле
- а) 120 - 150 °С
 - б) 150 - 160 °С
 - в) 180 - 200 °С
 - г) 200 - 220 °С
7. До какой температуры нагревают молоко, для приготовления снежков в сладком соусе?
- а) 100 градусов;
 - б) 80 градусов;
 - в) 50 градусов;
 - г) едва кипящее.
8. К горячим десертам относятся.....
- а) фруктовые салаты
 - б) желеобразные блюда
 - в) фондю
9. В зависимости от способов приготовления горячие десерты делятся на
- а) снежки, фондю
 - б) суфле, пудинги
 - в) щербет
 - г) террин
10. Для отпуска десертов используют следующие соусы?
- а) сладкие
 - б) шоколадные
 - в) фруктовые
 - г) белые

Вариант 2

Выберите правильный вариант ответа.

1. Укажите температуру и сроки хранения желеобразных сладких блюд
- а) 24 ч t 2-6 °С
 - б) 6 ч t 2-6 °С
 - в) 36 ч t -2 -4 °С
 - г) 12 ч t -2 -4 °С
2. Какой сыр добавляют при приготовлении Тирамису?
- а) маскарпоне
 - б) сливочный

в) плавленный

г) гауда

3. Первичная подготовка белка перед взбиванием включает в себя.....

а) охлаждение до 2 °С

б) охлаждение до 20 °С

в) выдерживание при комнатной температуре

г) замораживание

4. Определите изделие по рецептуре: молоко, сливки 33 %, желатин, сахарная пудра, груша, мандарин

а) холодное суфле с фруктами

б) ванильное суфле

в) ягодный террин

г) фруктовое суфле

5. Назовите яичный продукт, который запрещено использовать для приготовления сложных холодных блюд?

а) яйцо

б) яичный порошок

в) меланж

6. Назовите способ тепловой обработки для блюда «Суфле ванильное»

а) жарка основным способом

б) жарка во фритюре

в) запекание в жарочном шкафу

г) припускание

7. Как вынуть суфле из формы?

а) опустить форму в холодную воду

б) вынимать суфле из формы в горячем виде

в) при вынимании суфле из формы её не много потрясти

8. Укажите температуру подачи горячих десертов

а) 50 - 55 °С

б) 70 - 75 °С

в) 80 - 85 °С

г) 30 - 35 °С

9. Определите изделие по рецептуре: горький шоколад, сливочное масло, яйца, сахар, ликёр молоко, мука, разрыхлитель, молотый миндаль...

а) фондю шоколадное

б) шоколадные снежки

в) суфле шоколадное

г) суфле ванильное

10. Определите изделие по рецептуре: манная крупа, молоко, орехи, миндаль, сахар, масло сливочное, кардамон, бадьян, лимонная цедра...
- а) фондю шоколадное
 - б) бананы фламбе
 - в) пасха с орехами и фруктами
 - г) гурьевская каша

Вариант 3

Выберите правильный вариант ответа.

1. При приготовлении ванильного суфле яично-сахарная смесь свернулась. В чём причина?
- а) не достаточно охладили смесь
 - б) в смесь добавили в горячее молоко
 - в) смесь влили в молоко сразу
 - г) другой вариант ответа
2. При приготовлении десерта сливки не взбиваются. В чём причина?
- а) посуда для взбивания имела следы воды или жира
 - б) сливки не были охлаждены
 - в) сливки использовались 20%
 - г) длительное взбивание
3. При приготовлении миндального бланманже образовались комочки. В чём причина?
- а) молоко было холодным
 - б) молоко было горячим
 - в) молоко было тёплым
 - г) другая причина
4. Гранит с апельсином и лимоном -это
- а) измельчённый фруктовый лёд
 - б) замороженный измельчённый фруктовый лёд
 - в) взбитое фруктовое желе
 - г) желированное блюдо
5. При приготовлении пая с персиками персики окунают в кипяток на 20 минут, а затем в холодную воду. С какой целью?
- а) для размягчения
 - б) для снятия кожицы
 - в) для удаления горечи
 - г) для сохранения формы
6. Укажите температуру подачи горячих десертов?
- а) 50 - 55 °С
 - б) 70 - 75 °С

в) 80 - 85 °С

г) 30 - 45 °С

7. Определите набор продуктов при приготовлении десерта «Фондю шоколадное»

а) шоколадная стружка, сухое молоко, вода, ванилин.

б) какао-порошок, сухое молоко, вода, ванилин.

в) шоколадная стружка, вода, ванилин

г) сухое молоко, вода, ванилин, шоколад

8. Какая крупа используется при приготовлении «Гурьевской каши»

а) пшено

б) рис

в) манная крупа

г) гречневая крупа

9. В каких случаях морковный кекс не пышный, на разрезе желтый с белыми крупинками?

а) перед запеканием массу долго перемешивали;

б) не добавили разрыхлители;

в) не соблюдали норму закладки продуктов

г) не соблюдали норму закладки продуктов, не добавили разрыхлители

10. Какие способы тепловой обработки используют для приготовления пудинга шоколадного?

а) варка

б) припускание

в) варку на пару

г) запекание

Вариант 4

Выберите правильный вариант ответа.

1. При приготовлении шоколадного щербета образовались крупные кристаллы. В чём причина?

а) при охлаждении щербет не перемешивали

б) щербет недостаточно взбили

в) низкая температура охлаждения

г) верны все утверждения

2. В какой десерт при приготовлении добавляют кокосовое молоко?

а) парфе из белого шоколада

б) суфле ванильное

в) лимонный щербет

г) гранит из апельсина и лимона

3. Верны ли следующие утверждения?

- а) гранит-это фруктовый лёд
 - б) гранит-это замороженные фрукты
- а) верны оба суждения
 б) верно только 1
 в) верно только 2
 г) оба суждения неверны
4. К холодным десертам относятся.....
- а) фруктовые салаты
 - б) пудинги
 - в) снежки
5. Определите перечень продуктов, используемых для приготовления миндального бланманже?
- а) миндаль, вода холодная, молоко, сахар, желатин, сливки
 - б) вода холодная, молоко, сахар, желатин, сливки
 - в) миндаль, вода холодная, молоко, сахар, желатин,
 - г) миндаль, вода холодная, молоко
6. К горячим десертам относятся.....
- а) взбитые сливки
 - б) желированные блюда
 - в) каши сладкие
7. При приготовлении морковного кекса морковь.....
- а) натирают на тёрке
 - б) нарезают соломкой
 - в) нарезают брусочками
 - г) нарезают произвольной формы
8. Для отпуска десертов используют следующие соусы
- а) сладкие
 - б) шоколадные
 - в) фруктовые
 - г) белые
9. Гурьевскую кашу при приготовлении
- а) запекают
 - б) выпекают
 - в) припускают
 - г) варят на пару
10. Десерт приготовленный на открытом огне в специальной жаропрочной посуде и употребляемых в компании.
- а) фондю
 - б) фламбе
 - в) гранит
 - г) бланманже

Тема. 05.01.02 Эксплуатация технологического оборудования для приготовления сложных холодных и горячих десертов

Выберите правильный вариант ответа:

1. Тестомесильная машина ТММ-1М состоит из плиты, корпуса, привода, установленного _____, дежи на трехколесной тележке и месительного рычага с лопастью.

- А) в кондитерском цехе;
- Б) в корпусе машины;
- В) на отдельно стоящей площадке.

2. Дежа ТММ-1М представляет собой конической формы бак и крепится к валу при помощи профильного соединения, для сообщения ей _____.

- А) поступательного движения;
- Б) кругового движения;
- В) вращательного движения.

3. Рабочим органом служит _____, который изогнут и на конце имеет лопасть.

- А) месительный рычаг;
- Б) вращающаяся лопасть;
- В) шнек.

4. При работе на ТММ-1М необходимо соблюдать норму загрузки дежи жидким тестом на _____ ее вместимости.

- А) 100%;
- Б) 70%;
- В) 80-90%. 34

5. Тестомесильная машины МТИ-100 предназначена для интенсивного замеса _____.

- А) дрожжевого и пресного теста;
- Б) жидкого теста;
- В) песочного теста.

6. Защитный зонд машины МТИ-100 _____.

- А) защищает работника от травмы;
- Б) ограждает рабочие органы и предотвращает разбрызгивание продуктов из бака.
- В) предотвращает от попадания в тесто ненужных примесей.

7. Тестораскаточная машина МРТ-60М состоит из _____.

- А) каркаса, привода, двух раскатывающих рабочих валов, механизма регулирования толщины пласта теста, ленточного конвейера, наклонной направляющей плоскости и мукосея.

Б) каркаса, привода, ленточного конвейера, бункера для сухарей и наклонной направляющей плоскости.

В) каркаса, привода, двух раскатывающих рабочих валов, механизма регулирования толщины пласта теста, наклонной направляющей плоскости и мукося.

8. Над раскатывающими валиками установлен мукосей, который во время работы посыпает мукой тесто для исключения налипания его на _____.

А) ленточный конвейер;

Б) рабочие валики;

В) механизм регулирования толщины пласта теста.

9. Приготовленное тесто не более _____ укладывают на наклонный стол и направляют его к вращающимся валикам, которые захватывают и раскатывают его.

А) 10 кг;

Б) 7 кг;

В) 13 кг.

10. Взбивальная машина МВ-35М предназначена для механизации процесса взбивания различных кондитерских смесей _____ в кондитерских цехах предприятия общественного питания. Эта машина состоит из корпуса, механизма подъема бака и приводного механизма.

А) белковых, яично-сахарных, кремов;

Б) белковых, яично-сахарных, кремов и любых видов теста;

В) белковых, яично-сахарных, кремов и жидкого теста.

Критерии оценки:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

КОНТРОЛЬНЫЕ РАБОТЫ

Раздел 1

Спецификация

Контрольная работа входит в состав комплекта контрольно-оценочных средств и предназначена для рубежного контроля и оценки умений и знаний обучающихся 4 курса по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по программе ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих и холодных десертов

Контрольная работа 1:

«Технологический процесс приготовления сложных холодных десертов».

Задания

1. Фруктовые, ягодные и шоколадные салаты. Ассортимент, особенности приготовления, оформления и подачи фруктовых, ягодных и шоколадных салатов. Требования к качеству.
2. Муссы и самбуки. Ассортимент, особенности приготовления, оформления и подачи муссов и самбуков. Требования к качеству.
3. Кремы, взбитые сливки, сабайоны. Характеристика ассортимента; особенности и способы приготовления кремов, взбитых сливок. Варианты оформления, техника декорирования кремов. Правила подачи крема, взбитых сливок. Требования к качеству.
4. Суфле и зефир, отличительные особенности. Технология приготовления различных видов суфле и зефира. Варианты оформления, техника декорирования и правила подачи суфле и зефира. Требования к качеству.
5. Приготовление разных видов желе и бланманже. Отличительные особенности. Ассортимент. Варианты оформления и техника декорирования разных видов желе и бланманже. Требования к качеству. Сроки реализации.
6. Тирамису и чизкейки. Ассортимент. Отличительные особенности. Технология приготовления тирамису и чизкейков. Варианты оформления, используемые наполнители и соусы. Правила подачи. Требования к качеству.

Ситуационные задачи

1. Определить расход воды и продуктов для 50 порций компота из чернослива.
2. Определить расход воды и продуктов для 40 порций компота из апельсинов.
3. Определить расход воды и продуктов для 200 порций яблочного желе.
4. Определить расход воды и продуктов для 50 порций ванильного крема.

5. Определить расход воды и продуктов для 100 порций кофейного крема.
6. Определить расход воды и продуктов для 60 порций густого киселя из клюквенного сока.

Примеры решения ситуационных задач

Задача. 1. Сколько кг можно приготовить киселя из 3 кг ревеня? Сколько нужно для этого других продуктов и воды, если готовить полужидкий кисель по варианту №1.

Решение.

В рецепте « 479 (сборник 2010г) на 1 кг требуется 300г ревеня весом брутто по варианту №1, поэтому из 3 кг ревеня можно приготовить: $3000/300=10$ кг киселя, что составит в порциях $10000/200=50$ порций. Определим расход продуктов на 10 кг киселя.

	Б	Н	Б	Н
	на 1 кг		на 10 кг	
Ревень	300	225	3,0	2,25
Сахар	160	160	1,6	1,6
Крахмал	30	30	0,3	0,3
Выход	1000 г			10, 0
Воды:	$1000-225=775$			7,75
Вес продуктов:	415			4,15
Вес продуктов с водой:	1180			
				11,180

Примечание

Вода для обработки крахмала входит в общее количество воды.

Задача. 2. Определить количество воды и крахмала на 50 порций полужидкого киселя из черники по варианту 1.

Решение.

Определим общий вес готового киселя, если вес порции-200 г:
 $200*50=10$ кг

Норма крахмала для полужидкого киселя-20-40 г, значит:
 $30*10=0,3$ кг

Определим расход воды. В рецептуре 474 норма черники весом нетто – 160 г, на 10 кг киселя требуется $10 \cdot 160 = 1,6$ кг черники, $10 - 1,6 = 8,4$ л воды. Для 50 порций полужидкого киселя из черники требуется продуктов:

Черники 1600г
Сахара 1200г
Крахмала 300г
Лим. кисл. 20г
Всего вес нетто 3120г
Воды 8400г
Всего 11520г

Потери на испарение около 15%: $11,52 - 10,0 = 1,52$ кг, если при расчете воды не учесть вес сахара крахмала, лимонной кислоты, а только вес черники.

Критерии оценки

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
60 – 79%	3	Удовлетворительно
менее 60%	2	Неудовлетворительно

Практико-ориентированные задания

Тема 05.01.01 Организация и ведение технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 30 минут.

Вариант №1.

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

Наименование продуктов	«Самбук яблочный» Масса брутто			Масса нетто		
	2 порц, гр	1пор, гр	7порц, гр	2пор, гр	1пор, гр	7порц, 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».

Таблица 2

Последовательность технологических операций при приготовлении десерта «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	

Вариант 2.

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		
	2порц, гр	1порц, гр	7 порц, гр	2 порц, гр	1порц, гр	7порц,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	

Критерии оценки

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
60 – 79%	3	Удовлетворительно
менее 60%	2	Неудовлетворительно

Ситуационные задачи

1. Определить закладку продуктов для приготовления 236 порций

- компота из свежих плодов выходом одной порции 150 г по III колонке Сборника рецептов.
2. Найти количество необходимых продуктов для приготовления 150 порций компота из сухофруктов выходом одной порции 200 г по II колонке Сборника рецептов.
3. Рассчитать количество продуктов, необходимых для приготовления 97 порций киселя из повидла выходом одной порции 200 г по I колонке Сборника рецептов.
4. Найти необходимое количество продуктов для приготовления 57 порций желе из лимонов выходом одной порции 150 г по II колонке Сборника рецептов блюд.
5. Сколько продуктов потребуется для приготовления 40 порций суфле ванильного (по II колонке Сборника рецептов)?
6. Выписать продукты для 80 порций крема ванильного (по I колонке Сборника рецептов) выходом одной порции 150 г.
7. Выписать продукты для приготовления 70 порций желе апельсинового (по I колонке Сборника рецептов).
8. Сколько порций шарлотки с яблоками выходом одной порции 200 г можно приготовить из 5,5 кг сухого коровьего молока?
9. Подобрать инструменты и приспособления, составить технологию приготовления блюда Желе лимонное и определить, сколько порций желе выходом 100 г можно приготовить при наличии 0,45 кг желатина.
10. Составить последовательность технологических операций приготовления киселя из плодов шиповника и соотнести приготовленный напиток с диетой.

Примеры решения типовых задач

Сколько продуктов потребуется для приготовления 50 порций киселя густого

из свежих ягод (вес одной порции 150 г, II колонка Сборника рецептов)?

Решение:

1. Определяем вес 50 порций киселя:

$$0,150 \cdot 50 = 7,5 \text{ л.}$$

2. Находим норму вложения продуктов на 7,5 л киселя согласно рецептуре

№ 949 Сборника рецептов:

1) ягоды: $0,105 \cdot 7,5 = 0,788 \text{ кг};$

2) сахар: $0,100 \cdot 7,5 = 0,750 \text{ кг};$

3) крахмал: $0,080 \cdot 7,5 = 0,600 \text{ кг}.$

Ответ. Для приготовления 50 порций киселя густого из ягод потребуется 0,788 кг ягод свежих; 0,750 сахара; 0,600 кг крахмала.

Реферирование

1. Технологические основы производства сложных холодных и горячих десертов. Значение сложных холодных и горячих десертов в питании.
2. Технологический процесс приготовления сложных холодных десертов.
3. Технологический процесс приготовления сложных горячих десертов.

Темы рефератов:

- «Новые технологии, используемые для приготовления десертов»,
- «Новые виды сырья, используемые для приготовления десертов»,
- «Новые виды полуфабрикатов, используемых для приготовления десертов»
- «Пай-что это такое» (с презентацией)
- «История появления блюд Конде» (с презентацией)
- «Мафины, Террины, Бискотти - их ассортимент и особенности» (с презентацией)
- «Каша Гурьевская- история ее появления» (с презентацией)

Подготовка докладов (сообщений) по следующим темам:

- «Желированные сладкие блюда. Их оформление»,
- «Сладкие соусы для десертов».

Критерии оценки:

1. Актуальность, глубина, научность теоретического материала.
2. Четкость выступления, уровень самостоятельности
3. Использование мультимедийной презентации, ее качество
4. Время выступления

2.1.3 ВОПРОСЫ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

Спецификация

Текущий контроль охватывает содержание крупного раздела или нескольких тем. Количество контрольных точек определяется рабочей программой профессионального модуля и включает:

1. Организация и ведение технологических процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов.
2. Эксплуатация технологического оборудования для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

№	Контрольные вопросы	Тема
1	1.Значение сложных холодных и горячих десертов в питании. Основные понятия, термины и определения.	Тема
2	2.Классификация и ассортимент сложных холодных и горячих десертов. 3.Продукты, входящие в состав десертов. Предварительная подготовка продуктов для приготовления сложных холодных и горячих десертов. 4.Правила и температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов. 5.Методы приготовления сложных холодных и горячих десертов. 6.Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов. 7.Начинки и глазури, используемые для приготовления отдельных сложных холодных и горячих десертов. 8.Технология приготовления начинок и глазурь. Правила оформления глазурью. Используемый инвентарь. 9.Технология приготовления помады. Правила оформления помадой. 10.Технология приготовления мастики. Правила оформления мастикой. 11.Классификация и ассортимент соусов для сложных холодных и горячих десертов. 12.Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных и горячих десертов. 13.Актуальные направления в приготовлении	05.01.01. Организация и ведение технологических процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов.

<p>сложных холодных и горячих десертов.</p> <p>14.Разработка рецептуры и оформление нормативной документации на новые сложные холодные и горячие десерты.</p> <p>15.Температурный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов.</p> <p>16.Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов.</p> <p>17.Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.</p> <p>18.Особенности подачи натуральных фруктов, ягод и плодовых овощей. Использование и минимизация отходов.</p> <p>19.Фруктовые, ягодные и шоколадные салаты. Ассортимент, особенности приготовления, оформления и подачи фруктовых, ягодных и шоколадных салатов. Требования к качеству.</p> <p>20.Компоты и фрукты в сиропе. Ассортимент. Особенности приготовления компотов из всех видов плодов и ягод.</p> <p>21.Муссы и самбуки. Ассортимент, особенности приготовления, оформления и подачи муссов и самбуков. Требования к качеству.</p> <p>22.Кремы, взбитые сливки, сабайоны. Характеристика ассортимента; особенности и способы приготовления кремов, взбитых сливок.</p> <p>23.Варианты оформления, техника декорирования кремов. Правила подачи крема, взбитых сливок. Требования к качеству.</p> <p>24.Суфле и зефир, отличительные особенности.</p> <p>25.Технология приготовления различных видов суфле и зефира. Варианты оформления, техника декорирования и правила подачи суфле и зефира. Требования к качеству.</p> <p>26.Приготовление разных видов желе и бланманже. Отличительные особенности. Ассортимент.</p>	
--	--

<p>Варианты оформления и техника декорирования разных видов желе и бланманже. Требования к качеству. Сроки реализации.</p> <p>27. Особенности приготовления разных видов киселей. Ассортимент. Особенности подачи. Требования к качеству. Сроки реализации.</p> <p>28. Мороженое. Ассортимент. Технология приготовления различных видов мороженого. Варианты оформления, используемые наполнители. Правила подачи мороженого. Требования к качеству.</p> <p>29. Технология приготовления различных видов парфе. Варианты оформления, техника декорирования парфе. Правила подачи, применяемые наполнители. Требования к качеству.</p> <p>30. Ассортимент. Особенности технологии приготовления пая и конде. Варианты оформления, используемые наполнители. Правила подачи пая и конде. Требования к качеству.</p> <p>31. Тирамису и чизкейки. Ассортимент. Отличительные особенности. Технология приготовления тирамису и чизкейков. Варианты оформления, используемые наполнители и соусы. Правила подачи. Требования к качеству.</p> <p>32. Террины и шербеты. Ассортимент. Технология приготовления различных видов терринов и шербетов. Используемые наполнители и соусы. Варианты оформления и правила подачи терринов и шербетов. Требования к качеству.</p> <p>33. Бискотти. Ассортимент. Особенности технологии приготовления. Варианты оформления. Требования к качеству.</p> <p>34. Штрудели. Особенности приготовления теста. Используемые начинки и соусы. Десерты фламбе. Технология приготовления. Правила безопасности при их подачи.</p> <p>35. Приготовление разных видов фруктово-овощных и ореховых десертов. Отличительные особенности. Ассортимент. Варианты оформления и техника декорирования разных видов фруктово-овощных и ореховых десертов. Соусы,</p>	
--	--

<p>используемые для подачи и оформления. Требования к качеству. Сроки реализации.</p> <p>36. Приготовление разных видов суфле и пудингов. Отличительные особенности. Ассортимент. Варианты оформления и техника декорирования разных видов суфле и пудингов. Соусы, используемые для подачи и оформления. Требования к качеству. Сроки реализации.</p> <p>37. Приготовление горячих десертов с использованием яблок. Ассортимент. Характеристика. Используемые соусы для подачи и оформления. Требования к качеству. Сроки реализации.</p> <p>38. Приготовление десертов с использованием овощей и круп. Ассортимент. Варианты оформления и техника декорирования. Используемые соусы для подачи и оформления.</p> <p>39. Ассортимент шоколадно-фруктового фондю. Особенности техники подачи и приготовления. Правила нарезки фруктов.</p> <p>40. Гренки и корзиночки с плодами и ягодами. Используемые фрукты, ягоды и кремы. Варианты оформления и техника декорирования гренков и корзиночек.</p> <p>41. Значение. Классификация. Характеристика сложных горячих напитков. Ассортимент. Технология приготовления сложных горячих напитков. Техника декорирования и подачи сложных горячих напитков.</p> <p>42. Значение. Классификация. Характеристика сложных холодных напитков. Ассортимент. Технология приготовления сложных холодных напитков. Техника декорирования и подачи сложных холодных напитков.</p> <p>43. Национальные сложные десерты. Ассортимент. Особенности приготовления и подачи национальных сложных десертов. Варианты оформления.</p> <p>44. Подготовка стола для подачи сложных холодных и горячих десертов.</p> <p>45. Подбор посуды и приборов для подачи.</p>	
--	--

	46.Правила подачи горячих и холодных напитков. 47.Расчет с потребителями: виды, формы, правила. 48.Последовательность уборки стола после обслуживания.	
2	1.Холодильное оборудование для технологических процессов: охлаждаемые столы (салатетты), шкафы и камеры шокового охлаждения и замораживания, охладители соков, льдогенераторы, фризёры. 2.Кухонное оборудование: блендеры, миксеры, слайсеры, соковыжималка, тостер. 3.Машины для получения пюреобразных продуктов, используемых для приготовления холодных и горячих десертов. 4.Машины для приготовления коктейлей, используемые для приготовления холодных и горячих десертов. 5. Машины и механизмы специального назначения: размолочные механизмы МД для дробления орехов и растирания мака, дисковые машины и механизмы для размола кофе. 6. Кофеварки и кофе-машины. Виды. Принцип действия.	Тема 05.01.02 Эксплуатация технологического оборудования для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

Практико-ориентированные задачи

1. Сколько кг можно приготовить киселя из 3 кг ревеня? Сколько нужно для этого других продуктов и воды, если готовить полужидкий кисель по варианту №1.
2. Определить закладку продуктов для приготовления 236 порций компота из свежих плодов выходом одной порции 150 г по III колонке Сборника рецептов.
3. Найти количество необходимых продуктов для приготовления 150 порций компота из сухофруктов выходом одной порции 200 г по II колонке Сборника рецептов.
4. Рассчитать количество продуктов, необходимых для приготовления 97 порций киселя из повидиа выходом одной порции 200 г по I колонке Сборника рецептов.
5. Найти необходимое количество продуктов для приготовления 57 порций желе из лимонов выходом одной порции 150 г по II колонке Сборника рецептов блюд.
6. Сколько продуктов потребуется для приготовления 40 порций

суфле ванильного (по II колонке Сборника рецептов)?

7. Выписать продукты для 80 порций крема ванильного (по I колонке Сборника рецептов) выходом одной порции 150 г.

8. Выписать продукты для приготовления 70 порций желе апельсинового (по I колонке Сборника рецептов).

9. Сколько порций шарлотки с яблоками выходом одной порции 200 г можно приготовить из 5,5 кг сухого коровьего молока?

10. Подобрать инструменты и приспособления, составить технологию приготовления блюда Желе лимонное и определить, сколько порций желе выходом 100 г можно приготовить при наличии 0,45 кг желатина.

Критерии оценки

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
60 – 79%	3	Удовлетворительно
менее 60%	2	Неудовлетворительно

3 КОНТРОЛЬ ПРИОБРЕТЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА. ОЦЕНКА ПО УЧЕБНОЙ /ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

3.1. Общие положения

Предметом оценки по учебной/производственной практике являются:

- 1) профессиональные и общие компетенции;
- 2) практический опыт и умения.

Оценка по практике выставляется на основании отчета по учебной/производственной практике, содержащем задание на практику и аттестационный лист с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время учебной/производственной практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила учебная/производственная практика.

3.2. Требования к Отчету по учебной/производственной практике

Требования к Отчету по учебной/производственной практике представлены в Методических указаниях по практике.

4 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО)

I ПАСПОРТ

Назначение:

КОС предназначены для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов по специальности СПО: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

II ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Типовой вариант

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 5.1-5.2; ОК 1-9

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться:
 - Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий;
 - Справочником руководителя общественного питания.
3. Время выполнения задания – 180 мин

Текст задания:

1. Произвести расчет сырья в соответствии с заданием;
2. Составить технологическую и технико-технологическую карты
3. Приготовить:
 - 1 порцию блюда - желе многослойное (по 1 колонке сборника рецептов, выход порции 200г.)
 - 1 порцию блюда – кашу Гурьевскую (по 1 колонке сборника рецептов)
4. Организовать технологический процесс и рабочее место;
5. Обеспечить безопасную эксплуатацию технологического оборудования;
6. Организовать подачу готовых блюд (подобрать посуду, и приборы);

III ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Ша УСЛОВИЯ

Количество вариантов каждого задания для экзаменуемого: 30

Время выполнения каждого задания: 90 мин.

Оборудование:

весоизмерительное оборудование, миксер, блендер, пароконвектомат, жарочный шкаф, электрофритюрница, гриль, электрическая плита, холодильные и морозильные шкафы;

Инструменты:

поварская тройка, столовая ложка, нож для сыра, набор для карвинга.

Инвентарь:

гастрономические емкости, ситейники, сита-конуса, терки, различные формы, венчик для взбивания, порционные сковороды, противни, кастрюли, овоскоп, разделочные доски,

Кухонная и столовая посуда, для подачи сложных горячих блюд.

ШБ КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

1) Ход выполнения задания

Таблица 5.1

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 5.1-5.2 ОК 1-9	- организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления сложных холодных десертов - выполнение расчетов массы сырья для приготовления сложных холодных десертов - организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов в соответствии с технологическими документами - выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных десертов	

	<ul style="list-style-type: none"> - оценка качества сложных холодных десертов. - организация технологического процесса и рабочих мест для приготовления сложных горячих десертов - выполнение расчетов массы сырья для приготовления сложных горячих десертов - организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов в соответствии с технологическими документами - выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных горячих десертов - оценка качества сложных горячих десертов. 	
--	--	--

1. Выполнение задания:

обращение в ходе задания к информационным источникам;

рациональное распределение времени на выполнение задания:

-ознакомление с заданием и планирование работы – 10 мин;

-получение информации-50 мин;

-подготовка продукта- 90 мин;

-рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта перед сдачей-30 мин

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

Пример экзаменационного билета по профессиональному модулю для экзамена (квалификационного)

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И.
Носова»
Многопрофильный колледж

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Профессиональный модуль ПМ. 05 Организация процесса приготовления
и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № ____

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1-5.2; ОК 1-9

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться:
- Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий;
- Справочником руководителя общественного питания.
3. Время выполнения задания – 180 мин

Текст задания:

1. Произвести расчет сырья в соответствии с заданием;
2. Составить технологическую и технико-технологическую карты
3. Приготовить:
1 порцию блюда - желе многослойное (по 1 колонке сборника рецептов)
1 порцию блюда – каша гурьевская (по 1 колонке сборника рецептов, выход блюда 200г.)
4. Организовать технологический процесс и рабочее место;
5. Обеспечить безопасную эксплуатацию технологического оборудования;
6. Организовать подачу готовых блюд (подобрать посуду, и приборы);

Составили: