**Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств**

Система контроля и оценки освоения программы ПМ

Формы контроля элементов профессионального модуля

|  |  |
| --- | --- |
| **Элемент модуля** | **Форма контроля и оценивания**  **(промежуточная аттестация)** |
| МДК .07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитки | зачёт |
| УП. 07. Учебная практика | зачёт |
| ПП. 07. Производственная практика | зачёт |
| ПМ . 07 Приготовление сладких блюд и напитков | экзамен (квалификационный) |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Код контролируемой компетенции (или ее части) | Знать | Уметь | Вид  оценочного средства |
|  | Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда | Классификацию, пищевую ценность, требование к качеству гастрономических продуктов используемых для приготовления сладких блюд. Правила охлаждения и хранения желированных блюд, температурный режим хранения.  Требование к качеству сладких блюд и закусок. Правила проведения бракержа. | Проверять органолептическим способом качество продуктов.  Выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и закусок. | Наблюдение на лабораторных работах. Тестирование |
|  | Готовить простые горячие напитки | Классификацию, пищевую ценность, требование к качеству продуктов используемых для приготовления горячих напитков.  Требование к качеству холодных блюд и закусок. Правила проведения бракержа. Температуру подачи напитков. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила безопасного использования. | Проверять органолептическим способом качество продуктов.  Выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления х блюд.  Использовать различные технологии приготовления и оформления напитков. | Наблюдение на лабораторных работах. Тестирование |
|  | Готовить и оформлять простые холодные напитков | Классификацию, пищевую ценность, требование к качеству продуктов используемых для приготовления холодных напитков. Правила охлаждения и хранения холодных напитков,температурный режим хранения.  Требование к качеству холодных напитков. Правила проведения бракержа. Температуру подачи холодных напитков. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила безопасного использования | Проверять органолептическим способом качество продуктов.  Выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных напитков | Наблюдение на лабораторных работах. Тестирование |

|  |  |
| --- | --- |
| **Коды проверяемых компетенций** | **Показатели оценки результатов** |
| ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда | Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования;  Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд  Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены  Правила проведения бракеража |
| ПК 7.2. Готовить  простые горячие напитки | Верность и точность расчетов рецептуры;  Соблюдение требований к организации рабочего места, выбору инструмента, инвентаря и технологического оборудования;  Правильность усвоения материала;  Скорость и техничность выполнения работ  Ясность и аргументированность при проведении бракеража Соответствие оформления и подачи напитков |
| ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки | Самостоятельность выполнения расчетов рецептур;  Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования;  Выполнение работ в соответствии с технологическим процессом  Обоснованный выбор метода проведения бракеража  Оформлять и подавать напитки |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Освоенные ОК** | **Показатели оценки результатов** | **Критерии оценки**  0- критерий отсутствует  1– критерий присутствует частично  2– критерий присутствует в полном объеме |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Стабильная успеваемость по учебным дисциплинам, МДК, учебной и производственной практики, посещение факультатива профессиональной направленности, предметного кружка |  |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | Планирование и осуществление выполнения профессиональных задач |  |
| ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | Владение навыками устранения основных проблем в профессиональной деятельности и способами их решения; Осуществление оценки и самоконтроля качества выполнения видов профессиональной деятельности. |  |
| ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | Владение навыками пользования справочной, нормативно-технической документацией. |  |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Владение методами осуществления самостоятельного поиска необходимой информации для решения профессиональных задач с использованием современных информационных технологий. |  |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | Соблюдение правил межличностного общения: владение приемами вежливо отстаивать собственную точку зрения,  аргументировать и доказывать собственные суждения;  Соблюдение профессиональной этики поведения;  Нахождение возможности предлагать помощь и советы сокурсникам;  Соблюдение культуры речи. |  |
| ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | Заданиями не предусмотрено. |  |

**Дифференцированный зачёт**

**1. Тестирование**

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 20 вопросов.

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

Время выполнения задания – 30 минут.

**Вариант № 1.**

*Выберите правильный вариант ответа.*

1. С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам?

а) подбирают по цвету;

б) подбирают по вкусу и аромату;

в) подбирают с одинаковым сроком варки.

2. Какой водой промывают 3 — 4 раза сухофрукты перед варкой компота?

а) холодной;

б) горячей;

в) теплой.

3. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?

а) перекипел;

б) добавили много сока;

в) варили в окисляющейся посуде.

4. Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компота?

а) очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти;

б) разрезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики;

в) нарезают кружочками вместе с кожицей.

5. Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахароза распадается на глюкозу и фруктозу?

а) более кислым;

б) более сладким;

в) кисло-сладким.

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

а) айву, яблоки, груши;

б) малину, землянику, мандарины, ананасы;

в) сливы, абрикосы, вишню.

7. В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 °С и выдерживают для настаивания?

а) 6...8 ч;

б) 8... 10 ч;

в) 10... 12 ч.

8. Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка?

а) быстро охладили;

б) не посыпали сахаром;

в) использовали много крахмала.

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

а) крупного помола;

б) из обжаренных зерен;

в) мелкий.

10. Какова норма отпуска кофе натурального?

а) 50...75 г;

б) 75... 100 г;

в) 100... 150 г.

11. Как подают кофе по-венски?

а) с молочными пенками от топленого молока;

б) со взбитыми сливками;

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

а) красящие;

б) дубильные;

в) алкалоид кофеин.

13. Что придает чаю аромат?

а) дубильные вещества;

б) эфирное масло;

в) экстрактивные вещества.

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

а) резко ухудшается вкус;

б) приобретает неприятный запах;

в) резко изменяется цвет.

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

а) 15 мин;

б) 30 мин;

в) 1 ч.

16. Какова норма сухого чая на 1 порцию?

а) 1...2 г;

б) 2 г;

в) 2...4 г.

*Вставьте пропущенные слова*

17. По температуре подачи сладкие блюда делятся на \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

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

19*. Укажите в приведенной далее таблице последовательность технологического процесса приготовления киселя из ягод.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Технологический процесс приготовления | Последовательность про­цесса (записать цифрами) |
| 1 | Ягоды перебирают, промывают кипяченой водой, разминают деревянным пестиком |  |
| 2 | Мезгу заливают горячей водой (1:6) и проваривают 10... 15 мин |  |
| 3 | Отжимают сок и ставят в холодильник |  |
| 4 | Картофельный крахмал разводят охлажденной кипяченой водой |  |
| 5 | Полученный отвар процеживают, вводят в него сахар, растворяют и доводят до кипения |  |
| 6 | Кисель слегка охлаждают и разливают в стаканы |  |
| 7 | Кисель снимают с огня и, помешивая, вливают сок |  |
| 8 | Подготовленный крахмал вливают одним приемом в кипящий сироп при энергичном помешивании |  |
| 9 | Поверхность киселя посыпают сахаром, затем охлаждают до температуры 14... 10 °С |  |
| 10 | Кисель доводят до кипения, проваривая не более 2 мин, так как более длительное кипячение разжижает кисель, снимают с огня |  |
| 11 | Отпускают в стаканах или креманках по 200 г |  |

20. *Установите последовательность приготовления блюда «Желе из яблок».*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Технологический процесс приготовления | Последовательность процесса (записать цифрами) |
| 1  2  3  4  5  6  7  8  9  10 | Желатин замачивают для набухания на 1 ч, откидывают, отжимают  Подготовленные яблоки проваривают в течение 5... 7 мин так, чтобы они сохранили свою форму  Яблоки промывают, удаляют сердцевину с семе­нами и очищают от кожицы  Отвар процеживают, нагревают и растворяют в нем сахар и желатин  Отвар с желатином и сахаром охлаждают до тем­пературы 20 °С  Яблоки, нарезанные дольками, кладут в кипя­щую подкисленную воду и доводят до кипения  В формочку или креманку наливают небольшое количество желе, охлаждают  На застывшее желе укладывают дольки отварных яблок в виде рисунка  Отпускают так же, как и желе клюквенное  Сверху по рисунку из яблок заливают оставшимся желе и окончательно охлаждают при температуре |  |

**Вариант № 2**

*Выберите правильный вариант ответа.*

1. Сколько крахмала используют для приготовления киселя средней консистенции?

а) 10...20 г;

б) 30...40 г;

в) 60...80 г.

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

а) перекипел;

б) добавили много сока;

в) медленно охлаждали.

3. Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов?

а) все сразу и варят в течение 20...30 мин;

б) последовательно, учитывая продолжительность варки;

в) закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания.

4. Каковы масса и температура отпуска киселей?

а) 180 г, t*~* 20 °С;

б) 200 г, *t~* 15 °С;

в) 250 г, *t=* 8 °С.

5. Почему у киселя из ягод слабовыраженный вкус?

а) перекипел;

б) нарушили рецептуру;

в) кипятили сок.

6. Чем можно ароматизировать молочный кисель?

а) корицей;

б) ванилином;

в) майораном.

7. Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части не протертых фруктов?

а) переварить;

*б)* взбить;

в) протереть.

8. Как подготовить форму для охлаждения густого киселя?

а) смазать маслом;

б) сильно нагреть;

в) смочить водой, посыпать сахаром.

9. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?

а) добавить сок в конце варки;

б) быстро охладить;

в) посыпать поверхность киселя сахаром.

10. Какая из перечисленных групп веществ обусловливает высокую пищевую ценность кофе?

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

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

в) белки, жиры, минеральные вещества.

11. Какова норма закладки молотого кофе на 1 порцию?

а) 6...8 г;

б) 5...6 г;

в) 10... 11 г.

12. Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском?

а) 5...8 мин;

б) 8... 10 мин;

в) 10...20 мин.

13. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды?

а) для улучшения вкуса;

б) для получения однородной массы;

в) для улучшения цвета.

14. Как подают кофе по-восточному?

а) с молочными пенками от топленого молока;

б) со взбитыми сливками;

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

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

а) теряют аромат;

б) поглощают посторонние запахи;

в) разрушаются вкусовые вещества.

16. При какой температуре подают горячие напитки?

а) не ниже 100 °С;

б) не ниже 75 °С;

в) не ниже 65 "С.

*Вставьте пропущенные слова*

17. Желирующим веществом в киселях фруктовых является \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ крахмал, в киселях молочных \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ крахмал.

18. К горячим сладким блюдам относятся: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Технологический процесс приготовления | Последовательность процесса (записать цифрами) |
| 1  2  3  4  5  6  7  8  9 | Яблоки промывают  Яблоки кладут в кипящий сироп, варят в тече­ние 5... 7 мин. Охлаждают  Яблоки нарезают дольками  В кипящую воду вводят сахар и лимонную кислоту  Подготовленные яблоки кладут в подкисленную воду, чтобы они не потемнели  У яблок удаляют семенную коробку и при необ­ходимости очищают от кожицы  Для ароматизации компота можно добавить лю­бую цедру  Отпускают компоты в охлажденном виде (200 г на 1 порцию) |  |

20. Установите последовательность приготовления блюда «Желе молочное»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Технологический процесс приготовления | Последовательность процесса (записать цифрами) |
| 1  2  3  4  5  6  7 | Подготовка желирующего продукта  Охлаждение желе до 20 °С  Растворение желирующего продукта в сиропе Приготовление сиропа  Разливание в формы и лотки  Подготовка к подаче  Застывание при температуре 2... 8 °С в течение 1... 1,5 ч |  |

**Критерии оценки тестового задания:**

90-100% - отлично «5»;

70-89% - хорошо «4»

50-69% - удовлетворительно «3»;

менее 50% - неудовлетворительно «2».

**Решение ситуационных задач**

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 30 минут.

**Задание. 1**

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

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1

**Мусс клюквенный**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Масса брутто | | | Масса нетто | | |
| 2 порции,  гр | 1  порция,  гр | 7 порций гр | 2 порции,  гр | 1  порция,  гр | 7 порций гр |
| Клюква | 42,2 |  |  | 42 |  |  |
| Сахар | 32 |  |  | 32 |  |  |
| Желатин | 5,4 |  |  | 5,4 |  |  |
| Вода | 148 |  |  | 148 |  |  |
| Выход |  |  |  | 200 |  |  |

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

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 |  |

**Задание. 2**

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

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1

«Самбук яблочный»

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

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

Таблица 2

**Последовательность технологических операций при приготовлении блюда**

**« Самбук яблочный»**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ операции** | **Наименование операции** |
| 1 |  |
| 2 |  |
| 3 |  |
| 4 |  |
| 5 |  |
| 6 |  |
| 7 |  |
| 8 |  |
| 9 |  |
| 10 |  |
| 11 |  |
| 12 |  |
| 13 |  |
| 14 |  |

**3**. Составьте подробное описание подачи блюда.

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

Таблица №3

Требования к качеству блюда « Самбук яблочный».

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

**Освоение программы профессионального модуля на практике**

Дифференцированный зачет по **учебной практике** выставляется на основании результатов выполнения комплексной практической работы и данных дневника практики с указанием видов работ, выполненных обучающимся, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика

**Задания для комплексной практической работы**

**Задание № 1**

1. Используя нормативную документацию ( Сборник рецептур, технологическую карту)

а) Сделать перерасчёт на 2 порции самбука абрикосового

б) Приготовить самбук абрикосовый в соответствии с технологией.

в) Оформить подачу.

**Оборудование:** стол производственный, весы электронные, электроплита.

**Инвентарь:** Доски, кастрюля, сотейник, ложка, миска, креманка.

**Время выполнения:**  60 минут.

**Литература:** Технологические карточки, сборник рецептур и кулинарных изделий.

**Задание № 2**

1. Используя нормативную документацию ( Сборник рецептур, технологическую карту)

а) Сделать перерасчёт самбука из йогурта и творожной массы на 2 порции.

б) Приготовить салат свежей капусты в соответствии с технологией.

в) Оформить подачу.

**Оборудование:** стол производственный, весы электронные, электроплита.

**Инвентарь:**  кастрюля, сотейник, ложка, миска, креманка.

**Время выполнения:**  60 минут.

**Литература:** Технологические карточки, сборник рецептур и кулинарных изделий.

**Задание № 3**

1. Используя нормативную документацию (Сборник рецептур, технологическую карту)

а) Сделать перерасчёт компот из сухофруктов на 4 порции.

б) Приготовить салат столичный в соответствии с технологией.

в) Оформить подачу.

**Оборудование:** стол производственный, весы электронные, электроплита.

**Инвентарь:**  кастрюля, сотейник, ложка, миска, стакан.

**Время выполнения:**  60 минут.

**Литература:** Технологические карточки, сборник рецептур и кулинарных изделий.

**Задание № 4**

1. Используя нормативную документацию (Сборник рецептур, технологическую карту)

а) Сделать перерасчёт киселя из свежих ягод на 4 порции.

б) Приготовить кисель в соответствии с технологией.

в) Оформить подачу.

**Оборудование:** стол производственный, весы электронные, электроплита.

**Инвентарь:** кастрюля, сотейник, ложка, миска, стакан.

**Время выполнения:**  60 минут.

**Литература:** Технологические карточки, сборник рецептур и кулинарных изделий.

.**Задание № 5**

1. Используя нормативную документацию (Сборник рецептур, технологическую карту)

а) Сделать перерасчёт компота из свежих ягод на 4 порции.

б) Приготовить компот в соответствии с технологией.

в) Оформить подачу.

**Оборудование:** стол производственный, весы электронные, электроплита.

**Инвентарь:**  кастрюля, сотейник, ложка, миска, стакан.

**Время выполнения:**  60 минут.

**Литература:** Технологические карточки, сборник рецептур и кулинарных изделий.

.

**Задание № 6**

1. Используя нормативную документацию (Сборник рецептур, технологическую карту)

а) Сделать перерасчёт желе на 2 порции.

б) Приготовить желе в соответствии с технологией.

в) Оформить подачу.

**Оборудование:** стол производственный, весы электронные, электроплита.

**Инвентарь:**, кастрюля, сотейник, ложка, миска, креманка.

**Время выполнения:**  60 минут.

**Литература:** Технологические карточки, сборник рецептур и кулинарных изделий.

**Задание № 7**

1. Используя нормативную документацию (Сборник рецептур, технологическую карту)

а) Сделать перерасчёт мусса яблочного на 2 порции.

б) Приготовить мусс яблочный в соответствии с технологией.

в) Оформить подачу.

**Оборудование:** стол производственный, весы электронные, электроплита.

**Инвентарь:**  кастрюля, сотейник, ложка, миска, креманка

**Время выполнения:**  60 минут.

**Литература:** Технологические карточки, сборник рецептур и кулинарных изделий.

**Задание № 8**

1. Используя нормативную документацию (Сборник рецептур, технологическую карту)

а) Сделать перерасчёт на 2 порции киселя густого

б) Приготовить кисель в соответствии с технологией.

в) Оформить подачу.

**Оборудование:** стол производственный, весы электронные

**Инвентарь:** Доски разделочные и ножи с маркировкой «ОВ», «ОС», кастрюля, сотейник, ложка, миска, салатник.

**Время выполнения:**  60 минут.

**Литература:** Технологические карточки, сборник рецептур и кулинарных изделий.

**Задание № 9**

1. Используя нормативную документацию (Сборник рецептур, технологическую карту)

а) Сделать перерасчёт желе молочного на 4 порции.

б) Приготовить желе в соответствии с технологией.

в) Оформить подачу.

**Оборудование:** стол производственный, весы электронные, электроплита.

**Инвентарь:** кастрюля, сотейник, ложка, миска, креманка.

**Время выполнения:**  60 минут.

**Литература:** Технологические карточки, сборник рецептур и кулинарных изделий.

**Задание № 10**

1. Используя нормативную документацию (Сборник рецептур, технологическую карту)

а) Сделать перерасчёт желе многослойного на 4 порции.

б) Приготовить желемногослойное в соответствии с технологией.

в) Оформить подачу.

**Оборудование:** стол производственный, весы электронные, электроплита.

**Инвентарь:** кастрюля, сотейник, ложка, миска, креманка

**Время выполнения:**  60 минут.

**Литература:** Технологические карточки, сборник рецептур и кулинарных изделий.

**Задание № 11**

1. Используя нормативную документацию (Сборник рецептур, технологическую карту)

а) Сделать перерасчёт крема ванильного на 2 порции.

б) Приготовить крем ванильный в соответствии с технологией.

в) Оформить подачу.

**Оборудование:** стол производственный, весы электронные, электроплита.

**Инвентарь:** кастрюля, сотейник, ложка, миска, креманка

**Время выполнения:**  60 минут.

**Литература:** Технологические карточки, сборник рецептур и кулинарных изделий.

**Задание № 12**

1. Используя нормативную документацию (Сборник рецептур, технологическую карту)

а) Сделать перерасчёт яблок в тесте жареные на 2 порции.

б) Приготовить яблоки в тесте жаренные в соответствии с технологией.

в) Оформить подачу.

**Оборудование:** стол производственный, весы электронные, электроплита.

**Инвентарь:**  кастрюля, сотейник, ложка, миска, креманка

**Время выполнения:**  60 минут.

**Литература:** Технологические карточки, сборник рецептур и кулинарных изделий.

**Задание № 13**

1. Используя нормативную документацию (Сборник рецептур, технологическую карту)

а) Сделать перерасчёт банановый десерт на 2 порции.

б) Приготовить банановый десерт в соответствии с технологией.

в) Оформить подачу.

**Оборудование:** стол производственный, весы электронные, электроплита.

**Инвентарь:** кастрюля, сотейник, ложка, миска, тарелка

**Время выполнения:**  60 минут.

**Литература:** Технологические карточки, сборник рецептур и кулинарных изделий.

**Задание № 14**

1. Используя нормативную документацию (Сборник рецептур, технологическую карту)

а) Сделать перерасчёт шарлотка с яблоками на 4 порции.

б) Приготовить шарлотку с яблоками в соответствии с технологией.

в) Оформить подачу.

**Оборудование:** стол производственный, весы электронные, электроплита.

**Инвентарь:** кастрюля, сотейник, ложка, миска, тарелка.

**Время выполнения:**  60 минут.

**Литература:** Технологические карточки, сборник рецептур и кулинарных изделий.

**Задание № 15**

1. Используя нормативную документацию (Сборник рецептур, технологическую карту)

а) Сделать перерасчёт кофе на молоке овощного на 2 порции.

б) Приготовить кофе на молоке в соответствии с технологией.

в) Оформить подачу.

**Оборудование:** стол производственный, весы электронные, электроплита.

**Инвентарь:**  турка, сотейник, ложка, миска, кофейная пара.

**Время выполнения:**  60 минут.

**Литература:** Технологические карточки, сборник рецептур и кулинарных изделий.

**Задание № 16**

1. Используя нормативную документацию (Сборник рецептур, технологическую карту)

а) Сделать перерасчёт кофе со взбитыми сливками ( по- венски) на 2 порции.

б) Приготовить кофе со взбитыми сливками в соответствии с технологией.

в) Оформить подачу.

**Оборудование:** стол производственный, весы электронные, электроплита.

**Инвентарь:**  турка, сотейник, ложка, миска, кофейная пара.

**Время выполнения:**  60 минут.

**Литература:** Технологические карточки, сборник рецептур и кулинарных изделий.

**Задание № 17**

1. Используя нормативную документацию (Сборник рецептур, технологическую карту)

а) Сделать перерасчёт горячего шоколада на 4 порции.

б) Приготовить горячий шоколад в соответствии с технологией.

в) Оформить подачу.

**Оборудование:** стол производственный, весы электронные, электроплита.

**Инвентарь:**  сотейник, ложка, миска, чайная пара.

**Время выполнения:**  60 минут.

**Литература:** Технологические карточки, сборник рецептур и кулинарных изделий.

**Задание № 18**

1. Используя нормативную документацию (Сборник рецептур, технологическую карту)

а) Сделать перерасчёт пудинга рисового на 2порции.

б) Приготовить пудинг рисовый в соответствии с технологией.

в) Оформить подачу.

**Оборудование:** стол производственный, весы электронные, электроплита.

**Инвентарь:**  кастрюля, сотейник, ложка, миска, тарелка.

**Время выполнения:**  60 минут.

**Литература:** Технологические карточки, сборник рецептур и кулинарных изделий.

**Задание № 19**

1. Используя нормативную документацию (Сборник рецептур, технологическую карту)

а) Сделать перерасчёт гренок с плодами и ягодами на 4 порции.

б) Приготовить гренки с плодами и ягодами в соответствии с технологией.

в) Оформить подачу.

**Оборудование:** стол производственный, весы электронные, электроплита.

**Инвентарь:** сковорода, сотейник, ложка, миска, тарелка.

**Время выполнения:**  60 минут.

**Литература:** Технологические карточки, сборник рецептур и кулинарных изделий.

**Задание № 20**

1. Используя нормативную документацию (Сборник рецептур, технологическую карту)

а) Сделать перерасчёт пудинга сухарного на 4 порции.

б) Приготовить пудинга сухарного в соответствии с технологией.

в) Оформить подачу.

**Оборудование:** стол производственный, весы электронные, электроплита.

**Инвентарь:** форма для запекания, сотейник, ложка, миска, тарелка.

**Время выполнения:**  60 минут.

**Литература:** Технологические карточки, сборник рецептур и кулинарных изделий.

Дифференцированный зачёт по учебной практике (**зачёт по накопительной системе оценок**) выставляется на основании результатов выполнения видов работ по программе учебной практики

Наблюдение и оценка осуществляется по следующим показателям

- внешний вид

- организация рабочего места

- обработка сырья

- нарезка

- выполнение норм времени (норм выработки)

- соблюдение технологии приготовления блюда (последовательность технологического процесса; умение анализировать рабочую ситуацию; оценка блюда на цвет, запах, вкус, консистенцию)

- соблюдение санитарных норм

- соблюдение правил техники безопасности

- подача приготовленного блюда

- оформление блюда

- умение работать в команде

- составление технологической карты

- уборка рабочего места

**Критерии оценивания решения ситуационной задачи**

**« 5»** - Самостоятельная организация рабочего места с соблюдением ТБ, ОТ и Сан Пин;

- Рациональный выбор и применение производственного инвентаря;

- Полностью самостоятельно планирует выполнение работ;

- Четкое соблюдение технологии приготовления блюда с требованиями качества и санитарных норм;

- Бережное отношение к используемому сырью;

- Рациональность и использования нормативных документов, для эффективного выполнения профессионального задания;

- Самостоятельный бракераж блюда.

- Выполняет рабочую норму времени, соответствующую более высокому квалификационному разряду

**«4» -** Организация рабочего места с соблюдением ТБ, ОТ и Сан Пин;

- Выбор и применение производственного инвентаря;

- Соблюдение технологии приготовления блюда с несущественными ошибками исправляемые самим студентом;

- Использование нормативных документов, для эффективного выполнения профессионального задания;

- планирует выполнение работ с незначительной помощью наставника или мастера;

- бракераж блюда.

- Выполняет рабочую норму времени

**«3» -** Организация рабочего местас соблюдением ТБ, ОТ и Сан П и Н с помощью мастера или наставника;

- Выбор и применение производственного инвентаря;

- Соблюдение технологии приготовления блюда с исправляемыми ошибками с помощью наставника или мастера;

- планирует выполнение работ с незначительной помощью наставника или мастера;

- бракераж блюда.

- Есть отклонения от рабочей нормы времени

**«2» -** Нуждается в помощи мастера или наставник;

- Есть ошибки в выборе инвентаря;

- Рабочее место организовано нерационально, не отвечает предъявляемым требованиям;

- Не соблюдение технологии приготовления блюда.

Итоговая оценка по учебной практике выставляется как средний балл с учетом оценок всех занятий по 5-балльной системе оценок.

Дифференцированный зачет по **производственной практике** выставляется на основании данных дневника практики с указанием видов работ, выполненных обучающимся, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика

**1 вариант**

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

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1

«Самбук Яблочный»

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Масса брутто | | | Масса нетто | | |
| 2 порции,  гр. | 1  порция,  гр. | 7  порция,  гр. | 2 порции,  гр. | 1  порция,  гр. | 7  порция,  гр. |
| Яблоки | 238 | 119 | 833 | 210 | 105 | 735 |
| Сахар | 60 | 30 | 210 | 60 | 30 | 210 |
| Желатин | 4,5 | 2,25 | 15,8 | 4,5 | 2,25 | 15,8 |
| Яйца (белки) | 14,4 | 7,2 | 50,4 | 14,4 | 7,2 | 50,4 |
| Вода для желатина | 126 | 63 | 441 | 126 | 63 | 441 |
| Выход |  |  |  | 300 | 150 | 1050 |

Максимальное количество балов за задание №1 10 баллов

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

Операции в технологической последовательности занесите в таблицу 2.

Максимальное количество баллов за задание № 2 - 10 баллов

Таблица 2

**Последовательность технологических операций при приготовлении блюда**

**« Самбук яблочный»**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ операции** | **Наименование операции** |
| 1 | Яблоки обмыть обсушить. |
| 2 | У яблок удалить семенное гнездо, очистить от кожицы. |
| 3 | Разрезать яблоки на половинки. |
| 4 | Уложить их на противень срезом на дно и подлить воды. |
| 5 | Запечь яблоки в жарочном шкафу. |
| 6 | Охладить. |
| 7 | Охлажденные запеченные яблоки процедить через сито. |
| 8 | Отделить белки яиц от желтков. |
| 9 | Желатин замочить в холодной кипяченой воде. |
| 10 | В яблочное пюре добавить сахар и ячные белки. |
| 11 | Полученную массу взбить на холоде до образования пышной массы. |
| 12 | Замоченный желатин поставить на водную баню, дать полностью ему раствориться, непрерывно помешивая, затем процедить. |
| 13 | Растворенный желатин влить тонкой струей во взбитую массу при непрерывном и быстром помешивании. |
| 14 | Массу разлить в формы и охладить. |

**Задание 3**. Составьте подробное описание подачи блюда.

Максимальное количество баллов за задание №3- 3 балла

**Эталон:** Самбук подают в формочках или креманках по 100-150 гр. на порцию. Украшают взбитыми сливками, шоколадом, орехами (20-30 гр.)

**Задание№4.** Запишите в таблицу 3 требования к качеству блюда и их описание.

Максимальное количество баллов за задание № 4– 7 баллов

Таблица 3

Требования к качеству блюда « Самбук яблочный».

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование параметра качества | Описание параметра качества |
| 1 | Вкус | Сладкий, с кисловатым привкусом. |
| 2 | Запах | Яблочного пюре |
| 3 | Форма | Однородная, пышная форма |
| 4 | Цвет | Светло желтоватый. |
| 5 | Консистенция | упругая |
| 6 | Температура подачи | 14-16 ºС |
| 7 | Выход порции | 100,150 |

**Максимальное количество баллов за ситуационную задачу – 30 баллов**

**2 вариант**

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

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1

«**Мусс Клюквенный»**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Масса брутто | | | Масса нетто | | |
| 2 порции,  гр | 1  порция,  гр | 7 порций гр | 2 порции,  гр | 1  порция,  гр | 7 порций гр |
| Клюква | 42,2 | 21,1 | 147,7 | 42 | 21 | 147 |
| Сахар | 32 | 16 | 112 | 32 | 16 | 112 |
| Желатин | 5,4 | 2,7 | 18,9 | 5,4 | 2,7 | 18,9 |
| Вода | 148 | 74 | 518 | 148 | 74 | 518 |
| Выход |  |  |  | 200 | 100 | 700 |

Максимальное количество балов за задание №1 10 баллов

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

Операции в технологической последовательности занесите в таблицу 2.

Максимальное количество баллов за задание № 2 - 10 баллов

Таблица 2

**Последовательность технологических операций при приготовлении блюда**

**«Мусс Клюквенный»**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ операции** | **Наименование операции** |
| 1 | Желатин замачивают в воде для набухания |
| 2 | Клюкву перебирают, промывают |
| 3 | Из клюквы отжимают сок |
| 4 | Мезгу проваривают в воде, процеживают |
| 5 | В отвар вводят сахар и набухший желатин |
| 6 | Доводят до кипения |
| 7 | Добавляют клюквенный сок |
| 8 | Охлаждают до 20 °С |
| 9 | Взбивают до устойчивой пышной массы |
| 10 | Хорошо взбитый мусс перекладывают в формы, креманки или продолговатые лоточки |
| 11 | Ставят в холодильник на 1–1,5 ч |
| 12 | Охлажденный мусс вынимают из формочек |

**Задание 3**. Составьте подробное описание подачи блюда.

Максимальное количество баллов за задание №3- 3 балла

**Эталон:** Мусс укладывают в креманки или тарелки по 100-150 гр. на порцию и поливают сладким клюквенным сиропом. Если мусс формовали в лотке, то его нарезают на куски квадратной формы с волнистыми краями.

**Задание4.** Запишите в таблицу 3 требования к качеству блюда и их описание.

Максимальное количество баллов за задание № 4– 7 баллов

Таблица 3

Требования к качеству блюда **«Мусс Клюквенный»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование параметра качества | Описание параметра качества |
| 1 | Вкус | Сладкий, с кисловатым привкусом. |
| 2 | Запах | Яблочного пюре |
| 3 | Форма | Однородная, пышная форма |
| 4 | Цвет | Светло - розовый |
| 5 | Консистенция | Мелкопористая, нежная, слегка упругая |
| 6 | Температура подачи | 14-16 ºС |
| 7 | Выход порции | 100,150 |

**Максимальное количество баллов за ситуационную задачу – 30 баллов**

**Эталоны ответов к вопросам тестовой работы.**

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

**Контрольно-оценочные материалы для проведения экзамена (квалификационного)**

по профессиональному модулю ПМ. 07. Приготовление сладких блюд и напитков

для профессии 19.01.17 « Повар, кондитер»

**Цель:** Оценить сформированность ПК и ОК по модулю.

Оцениваются компетенции: ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4.

ОК. 1; ОК .2; ОК .3; ОК .4 ; ОК .5; ОК .6; ОК .7.

Задания для экзаменующихся:

Экзамен состоит из двух частей:

**Часть А** – теоретические вопросы на знание технологии приготовления и подачи блюд, требований к качеству блюд, технике безопасности и сроков хранения, санитарных норм. (25 билетов)

**Часть Б** – практическое задание по приготовлению блюда и их оценки качества, сроков хранения, подача и оформление блюда. Время выполнения 60 минут.(25 заданий)

**Часть А Теоретическая часть**

**Инструкция теоретического задания**

1) Внимательно прочитайте вопросы.

2) Вам предлагается ответить на 3 вопроса.

3) Время подготовки ответа – 20 минут.

**Теоретическое задание** оценивается по 5 балльной системе

**Карта оценивания устного ответа студента:**

**«5»** - четкое и полное изложение материала учебной дисциплины с использованием профессиональной терминологии, убедительность рассуждений. Четкое и полное приведение доводов и аргументов. Четкое и полное изложение материала на поставленные дополнительные вопросы с использованием профессиональной терминологии. Точность и лаконичность, логичность формулирования мысли, научность терминологии.

**«4»** - полное изложение материала учебной дисциплины с использованием профессиональной терминологии. Полное изложение суждения, приведения доводов и аргументов. Практически полное изложение материала на поставленные вопросы с использованием профессиональной терминологии. Правильное формулирование мысли, но возможны несущественные ошибки, исправляемые самими студентами.

**«3»** - неполное изложение материала учебной дисциплины и недостаточное использование профессиональной терминологии. Неполное изложение материала на поставленные вопросы, недостаточное использование профессиональной терминологии. При формулировании мысли возможны существенные ошибки, исправляемые с помощью преподавателя.

**Ответ не оценивается** – при ответе не используется профессиональная терминология, отсутствуют доводы и аргументы, допущены значительные ошибки, точность и логичность формулирования мысли отсутствует.

**Перечень вопросов к теоретическому заданию**

**Билет 1**

1. Сладкие блюда. Значение. Классификация.

2. Натуральные свежие фрукты и ягоды. Ассортимент. Подача.

3. Требование к качеству к блюдам из желе.

**Билет 2**

1. Приготовление компотов. Виды. Подача.

2. Приготовление гренок с плодами и ягодами.

3. Требование к качеству мусса.

**Билет 3**

1. Приготовление мусса яблочного на манной крупе.

2. Подача арбуза, дыни.

3. Требование к качеству компота из сухофруктов.

**Билет 4**

1. Приготовление самбука. Ассортимент. Подача.

2. Приготовление чая. Ассортимент. Подача.

3. Требование к качеству яблок в тесте.

**Билет 5**

1. Желе. Ассортимент. Приготовление. Подача.

2. Приготовление и подача кофе по- венски, кофе по- варшавски.

3. Требование к качеству самбука.

**Билет 6**

1. Желированные блюда. Виды. Ассортимент. Подача.

2. Приготовление шоколада.

3. Требование к качеству компотов.

**Билет 7**

1. Чай. Ассортимент. Приготовление. Подача.

2. Приготовление яблок в тесте жареных.

3. Требование к качеству желе.

**Билет 8**

1. Кофе. Ассортимент. Приготовление. Подача.

2. Приготовление пудинга рисового.

3. Требование к качеству киселя.

**Билет 9**

1. Напитки. Классификация. Ассортимент. Подача

2. Приготовление самбука из йогурта и творожной массы.

3. Требование к качеству желе.

**Билет 10**

**1.** Холодные напитки. Ассортимент. Приготовление. Подача.

2. Приготовление самбука абрикосового.

3. Требование к качеству яблок в тесте.

**Билет 11**

1. Горячие сладкие блюда. Ассортимент. Приготовление. Подача

2. Приготовление многослойного желе.

3. Требование к качеству компота из сухофруктов.

**Билет 12**

1. Кисели. Виды. Приготовление. Подача.

2. Приготовление апельсинового напитка

3. Требование к качеству к блюдам из желе.

**Билет 13**

1. Горячие напитки. Ассортимент. Подача.

2. Приготовление пудинга рисового 3. Требование к качеству киселя.

**Билет 14**

1. Муссы. Приготовление. Ассортимент.

2. Приготовление шарлотки с яблоками.

3. Требование к качеству компота из сухофруктов.

**Билет 15**

1. Сладкие блюда. Значение. Классификация.

2. Приготовление компота из свежих плодов и ягод.

3. Требование к качеству к блюдам из желе.

**Билет16**  1. Кофе. Ассортимент. Приготовление. Подача.

2. Приготовление гренок с плодами и ягодами.

3. Требование к качеству желе.

**Билет 17**

1. Горячие сладкие блюда.

2. Приготовление самбука абрикосового.

3. Требование к качеству киселя.

**Билет 18**

1. Кисели. Виды. Приготовление. Подача.

2. Приготовление многослойного желе.

3. Требование к качеству яблок в тесте.

**Билет 19**

1. Холодные напитки. Ассортимент. Приготовление. Подача.

2. Приготовление пудинга рисового.

3. Требование к качеству пудинга рисового.

**Билет 20**

1. Чай. Ассортимент. Приготовление. Подача

2.Приготовление шарлотки с яблоками.

**3.** Требование к качеству компота из смеси сухофруктов.

**Билет 21**

1. Компоты. Ассортимент. Приготовление. Подача

2.Приготовление мусса клюквенного.

3.Требование к качеству шарлотки с яблоками .

**Билет 22**

1. Кисели. Ассортимент. Приготовление. Подача.

2.Приготовление мусса яблочного.

3.Требование к качеству желе.

**Билет 23**

1. Напитки. Виды. Ассортимент. Подача.

2.Приготовление гренок с плодами и ягодами.

3.Требование к качеству желе.

**Билет 24**

1. Блюда из желе. Ассортимент. Подача.

2.Приготовление яблок в тесте.

3.Требование к качеству мусса.

**Билет 25**

1. Горячие напитки. Ассортимент. Подача.

2. Приготовление пудинга рисового.

3. Требование к качеству яблок в тесте.

**Часть Б**

**Инструкция для практической части:** приготовление блюда выполняется в учебном кулинарном цехе, где студент имеет возможность пользоваться необходимым оборудованием и инвентарём.

**Задание.** Приготовить сладкое блюдо/ напиток в соответствии технологической карточкой, оформить подачу, провести бракераж.

**Оборудование:** стол производственный, весы электронные, электроплита.

**Инвентарь:** форма для запекания, кастрюля, сотейник, ложка, миска, тарелка, креманка.

**Литература:** Технологические карточки, сборник рецептур и кулинарных изделий.

**Перечень практических работ по ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | | Наименование холодных блюд и закусок | | | Время выполнения | | | Разряд |
| 1 | | Фруктовый десерт | | | 30 минут | | | 3 |
| 2 | | Компот из свежих ягод | | | 60 минут | | | 3 |
| 3 | | Компот из смеси сухофруктов | | | 90 минут | | | 3 |
| 4 | | Кисель из свежих ягод | | | 60 минут | | | 3 |
| 5 | | Кисель из яблок | | | 60 минут | | | 3 |
| 6 | | Кисель молочный | | | 60 минут | | | 3 |
| 7 | | Желе из свежих ягод | | | 90 минут | | | 4 |
| 8 | | Желе яблочное | | | 90 минут | | | 4 |
| 9 | | Мусс клюквенный | | | 120 минут | | | 4 |
| 10 | | Мусс яблочный | | | 120 минут | | | 4 |
| 11 | | Самбук абрикосовый | | | 120 минут | | | 4 |
| 12 | | Самбук из йогурта и творожной массы | | | 120 минут | | | 4 |
| 13 | | Крем ванильный из сметаны | | | 90 минут | | | 4 |
| 14 | | Гренки с плодами и ягодами | | | 60 минут | | | 3 |
| 15 | | Пудинг рисовый | | | 120 минут | | | 4 |
| 16 | | Яблоки в тесте жареные | | | 60 минут | | | 3 |
| 17 | | Шарлотка с яблоками | | | 90 минут | | | 3 |
| 18 | | Банановый десерт | | | 60 минут | | | 3 |
| 19 | | Пудинг сухарный | | | 90 минут | | | 4 |
| 20 | | Суфле | | | 90 минут | | | 4 |
| 21 | | Кофе по-варшавски | | | 20 минут | | | 3 |
| 22 | | Кофе со взбитыми сливками (по- венски) | | | 20 минут | | | 4 |
| 23 | | Шоколад | | | 20 минут | | | 3 |
| 24 | | Напиток клюквенный | | | 60 минут | | | 3 |
| 25 | | Чай с лимоном | | | 30 минут | | 3 | |
| 26 | | Какао | | | 30 минут | | 3 | |
| 27 | | Фрукты в сиропе | | | 60 минут | | 3 | |
| 28 | | Панакотта | | | 90 минут | | 4 | |
| 29 | | Фруктовая нарезка | | | 60 минут | | 3 | |
| 30 | | Кофе по - турецки | | | 30 минут | | 3 | |
| 31 | | Сбитень | | | 30 минут | | 3 | |
| 32 | | | Творожно –яблочное суфле | 60 минут | | | 4 | |
| 33 | | | Творожный чизкейк | 120 минут | | | 4 | |
| 34 | | | Тирамису | 120 минут | | 4 | | |
| 35 | | | Бурфи из сухого молока | 60 минут | | 3 | | |
|  |
|  | | | | | | | |

Практическое заданиеоценивается по 5 балльной системе

**Карта оценивания практического задания**

**« 5»** - Самостоятельная организация рабочего места с соблюдением ТБ, ОТ и Сан ПиН;

- Рациональный выбор и применение производственного инвентаря;

- Полностью самостоятельно планирует выполнение работ;

- Четкое соблюдение технологии приготовления блюда с требованиями качества и санитарных норм;

- Бережное отношение к используемому сырью;

- Рациональность и использования нормативных документов, для эффективного выполнения профессионального задания;

- Самостоятельный бракераж блюда.

- Выполняет рабочую норму времени, соответствующую более высокому квалификационному разряду

**«4» -** Организация рабочего места с соблюдением ТБ, ОТ и Сан ПиН;

- Выбор и применение производственного инвентаря;

- Соблюдение технологии приготовления блюда, с несущественными ошибками исправляемые самим студентом;

- Использование нормативных документов, для эффективного выполнения профессионального задания;

- планирует выполнение работ с незначительной помощью наставника или мастера;

- бракераж блюда.

- Выполняет рабочую норму времени

**«3» -** Организация рабочего места с соблюдением ТБ, ОТ и Сан ПиН с помощью мастера или наставника;

- Выбор и применение производственного инвентаря;

- Соблюдение технологии приготовления блюда с исправляемыми ошибками с помощью наставника или мастера;

- планирует выполнение работ с незначительной помощью наставника или мастера;

- бракераж блюда.

- Есть отклонения от рабочей нормы времени

**«2» -** Нуждается в помощи мастера или наставник;

- Есть ошибки в выборе инвентаря;

- Рабочее место организовано нерационально, не отвечает предъявляемым требованиям;

- Не соблюдение технологии приготовления блюда.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

ПМ. 07 Приготовление сладких блюд и напитков для профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

УСЛОВИЯ: составлено 25 билетов.

Билет состоит из практического задания и 3 теоретических вопросов

Время выполнения задания: практического задания – 60 минут

теоретического задания – 20 минут

Оборудование: для выполнения практического задания - стол производственный, весы электронные, электроплита,

доски разделочные и ножи с маркировкой «ОВ», «ОС», кастрюля, сотейник, ложка, миска, салатник.

- для выполнения теоретического задания - учебные столы, стулья

**ЛИТЕРАТУРА**

1. Володина М.В. Организация хранение и контроль запасов и сырья учебник для студ. Учреждений проф. Образования,- 4-еизд., стер.- М,: Издательский центр «Академия». 2017.-192с.

2.Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум: учебное пособие для нач. проф.образования.- 2-е изд., испр.- М.: Издательский центр «Академия», 2013.-240 с.

3.Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар»:учеб. пособие для студ. Учреждений сред. проф. Образования.- 4-е., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2014.-176с.

4.Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. сред. проф. Образования.- 8-е изд., стер.- М.: .: Издательский центр «Академия», 2014.-128с.

**Интернет-ресурсы**

1. http://www.millionmenu.ru/

2. http://www.gastronom.ru/

3. <http://www.restoran.ru/>