

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Троицкий технологический техникум»

**Комплект
контрольно-оценочных средств
по профессиональному модулю**

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

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

г. Троицк, 2023

Организация – разработчик:
ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»

Разработчики:

Исанбердина Р.М. – преподаватель высшей квалификационной категории
Нестерова Л.П. – мастер производственного обучения первой
квалификационной категории

Рассмотрен на заседании цикловой методической комиссии преподавателей и мастеров производственного обучения социально-экономического и естественно-научного профиля.

Протокол № 6 от «22» мая 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	4
1.1. Результаты освоения программы профессионального модуля, подлежащие проверке	4
1.2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю	13
II. Оценка освоения междисциплинарного(ых) курса(ов)	14
2.1. Формы и методы оценивания	14
2.2. Перечень заданий для оценки освоения МДК	16
III. Оценка по учебной и (или) производственной практике	31
3.1. Формы и методы оценивания	31
3.2. Перечень видов работ для проверки результатов освоения программы профессионального модуля на практике	31
3.2.1. Учебная практика	31
3.2.2. Производственная практика	32
3.3. Форма аттестационного листа по практике	35
IV. Контрольно-оценочные средства для экзамена (квалификационного)	46
4.1. Формы проведения экзамена (квалификационного)	45
4.2. Форма оценочной ведомости	45
4.3. Форма комплекта экзаменационных материалов	50

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Результаты освоения программы профессионального модуля, подлежащие проверке

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности: *Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента* и соответствующих ему компетенций:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт:

ПО1 - подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

ПО2 - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

ПО3 - упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

ПО4 - порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ПО5 - ведения расчетов с потребителями.

Уметь:

У1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

У2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Знать:

31 - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

32 - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

33 - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

34 - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

35 - правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Таблица 1.

Результаты обучения			Показатели оценки результата	Форма контроля и оценивания
Код ПК, ПО, ОК	Знания	Умения		
ПК 4.1. ПО1	31	У1	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (системой ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и 	<p>Практические и лабораторные занятия</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Дифференцированный зачет</p> <p>Учебная и производственная практика</p>

			<p>адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
ПК 4.2. ПО1, ПО2, ПО3, ПО4, ПО5	31, 32, 33, 34, 35	У1, У2, У3, У4	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных сладких блюд, десертов действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных сладких блюд, десертов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; 	<p>Практические и лабораторные занятия</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Дифференцированный зачет</p> <p>Учебная и производственная практика</p>

			<ul style="list-style-type: none"> – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных сладких блюд, десертов требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных сладких блюд, десертов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных сладких блюд, десертов требованиям рецептуры, заказа; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных сладких блюд, десертов для отпуска на вынос 	
ПК 4.3. ПО1, ПО2, ПО3, ПО4, ПО5	31, 32, 33, 34, 35	У1, У2, У3, У4	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячих сладких блюд, десертов действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления горячих сладких блюд, десертов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов, соответствие процессов инструкциям, 	<p>Практические и лабораторные занятия Контрольная работа Дифференцированный зачет Учебная производственная практика</p>

			<p>регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы горячих сладких блюд, десертов требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячих сладких блюд, десертов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых горячих сладких блюд, десертов требованиям рецептуры, заказа: <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовых горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос</p>	
ПК 4.4. ПО1, ПО2, ПО3, ПО4, ПО5	31, 32, 33, 34, 35	У1, У2, У3, У4	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных напитков требованиям рецептуры, 	<p>Практические и лабораторные занятия</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Дифференцированный зачет</p> <p>Учебная производственная практика</p>

			<p>меню, особенностям заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных напитков требованиям рецептуры, заказа: эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных напитков для отпуска на вынос 	
ПК 4.5. ПО1, ПО2, ПО3, ПО4, ПО5	31, 32, 33, 34, 35	У1, У2, У3, У4	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячих напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления горячих напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы горячих напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячих напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых горячих напитков требованиям рецептуры, заказа: 	<p>Практические и лабораторные занятия Контрольная работа Дифференцированный зачет Учебная производственная практика</p>

			эстетичность, аккуратность упаковки готовых горячих напитков для отпуска на вынос	
OK 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации; определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам.</p> <p>Экзамен квалификационный</p>
OK 02.	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатуру информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов.</p> <p>Структурирование отобранный информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам.</p> <p>Экзамен квалификационный</p>
OK 03.	Определять	Содержание	Использование актуальной	Интерпретация

	актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования	нормативно-правовой документацию по профессии (специальности). Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	результатов наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы. Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам. Экзамен квалификационный
ОК 04.	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психологию коллектива Психологию личности Основы проектной деятельности	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы. Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам. Экзамен квалификационный
ОК 05.	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы. Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам. Экзамен квалификационный
ОК 06.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантность в рабочем коллективе	Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной

	профессии (специальности)	в ходе выполнения профессиональной деятельности		программы. Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам. Экзамен квалификационный
OK 07.	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения	Понимать значимость своей профессии (специальности). Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы. Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам. Экзамен квалификационный
OK 09.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы. Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам. Экзамен квалификационный
OK 10.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы правила построения простых и сложных предложений на профессиональные	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы. Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при

знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности		выполнении работ по учебной и производственной практикам. Экзамен квалификационный
---	---	--	---

1.2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Обязательной формой аттестации по итогам освоения программы профессионального модуля является экзамен (квалификационный). Результатом этого экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Для составных элементов профессионального модуля по усмотрению образовательного учреждения может быть дополнительно предусмотрена промежуточная аттестация.

Таблица 2.

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
МДК.04.01.Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	экзамен
МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Экзамен
УП.04 Учебная практика	Дифференцированный зачет
ПП.04 Производственная практика	Дифференцированный зачет
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	Экзамен (квалификационный)

II. Оценка освоения междисциплинарных курсов

2.1. Формы и методы оценивания

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания.

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов: практические занятия, контрольные работы, дифференцированный зачет, комплексный экзамен.

Текущий контроль осуществляется преподавателями во время проведения аудиторных занятий, внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося.

Текущий контроль успеваемости, его виды и формы предусматриваются рабочими программами, на усмотрение преподавателя или мастера производственного обучения исходя из специфики профессионального модуля.

Оценки текущего контроля выставляются по пятибалльной системе: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

Оценка освоения МДК предусматривает использование традиционной системы оценивания.

Таблица 3.

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля					
	Текущий контроль		Рубежный контроль		Промежуточная аттестации	
	Форма контроля	Проверяемые ПК, ОК, У, З	Форма контроля	Проверяемые ПК, ОК, У, З	Форма контроля	Проверяемые ПК, ОК, У, З
МДК.04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков						
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Устный опрос Тестирование	ПК 4.1, ПК 4.3, ПК 4.5 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 У1, У2, У3, У4 31, 32, 33, 34, 35			экзамен	ПК 4.1, ПК 4.3, ПК 4.5 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 У1, У2, У3, У4 31, 32, 33, 34, 35
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Устный опрос Тестирование Практические занятия № 1-4	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 У1, У2, У4 31, 32, 33, 34, 35	Контрольная работа за 1 семестр 3 курса	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 У1, У2, У4 31, 32, 33, 34, 35	контрольная работа по МДК.04.01 экзамен	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 У1, У2, У4 31, 32, 33, 34, 35
МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков						
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Устный опрос Тестирование Лабораторные работы № 1-2	ПК 4.1, ПК 4.2 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 У1, У2, У3, У4 31, 32, 33, 34, 35			экзамен	ПК 4.1, ПК 4.2 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 У1, У2, У3, У4 31, 32, 33, 34, 35
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	Устный опрос Тестирование Практическое занятие № 5 Лабораторные работы № 3-4	ПК 4.1, ПК 4.3 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 У1, У2, У3, У4 31, 32, 33, 34, 35	Контрольная работа за 1 семестр 3 курса	ПК 4.1, ПК 4.3 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 У1, У2, У3, У4 31, 32, 33, 34, 35	экзамен	ПК 4.1, ПК 4.3 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 У1, У2, У3, У4 31, 32, 33, 34, 35
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков	Устный опрос Тестирование Лабораторная работа № 5	ПК 4.1, ПК 4.4 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 У1, У2, У3, У4 31, 32, 33, 34, 35			экзамен	ПК 4.1, ПК 4.4 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 У1, У2, У3, У4 31, 32, 33, 34, 35

сложного ассортимента						
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Устный опрос Тестирование Лабораторная работа № 6	ПК 4.1, ПК 4.5 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 У1, У2, У3, У4 31, 32, 33, 34, 35			контрольная работа по МДК.04.02 экзамен	ПК 4.1, ПК 4.5 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 У1, У2, У3, У4 31, 32, 33, 34, 35

2.2. Перечень заданий для оценки освоения МДК

2.2.1. Задания для текущего контроля

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

Вариант № 1.

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

Инструкция для выполнения : 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.

Вариант № 2

1. Сколько крахмала используют для приготовления киселя средней консистенции?
а) 10...20 г;
б) 30...40 г;
в) 60...80 г.
2. Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась?
а) перекипел;
б) добавили много сока;
в) медленно охлаждали.
3. Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов?
а) все сразу и варят в течение 20...30 мин;
б) последовательно, учитывая продолжительность варки;
в) закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания.
4. Каковы масса и температура отпуска киселей?
а) 180 г, $t \sim 20$ °C;
б) 200 г, $t \sim 15$ °C;
в) 250 г, $t = 8$ °C.
5. Почему у киселя из ягод слабовыраженный вкус?

а) перекипел;

б) нарушили рецептуру;

в) кипятили сок.

6. Чем можно ароматизировать молочный кисель?

а) корицей;

б) ванилином;

в) майораном.

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

а) переварить;

б) взбить;

в) протереть.

8. Как подготовить форму для охлаждения густого киселя?

а) смазать маслом;

б) сильно нагреть;

в) смочить водой, посыпать сахаром.

9. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?

а) добавить сок в конце варки;

б) быстро охладить;

в) посыпать поверхность киселя сахаром.

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

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

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

в) белки, жиры, минеральные вещества.

11. Какова норма закладки молотого кофе на 1 порцию?

а) 6...8 г;

б) 5...6 г;

в) 10... 11 г.

12. Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском?

а) 5...8 мин;

б) 8... 10 мин;

в) 10...20 мин.

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

а) для улучшения вкуса;

б) для получения однородной массы;

в) для улучшения цвета.

14. Как подают кофе по-восточному?

а) с молочными пенками от топленого молока;

б) со взбитыми сливками;

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

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

а) теряют аромат;

б) поглощают посторонние запахи;

в) разрушаются вкусовые вещества.

16. При какой температуре подают горячие напитки?

а) не ниже 100 °C;

б) не ниже 75 °C;

в) не ниже 65 °C.

Инструкция для выполнения: Вставьте пропущенные слова

17. Желирующим веществом в киселях фруктовых является _____ крахмал, в киселях молочных _____ крахмал.
18. К горячим сладким блюдам относятся: _____, _____, _____.

Эталоны ответов

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

Критерии оценки

Процент результативности (правильных ответов)	балл (отметка)
90 – 100%	5
75 – 89%	4
60 – 74%	3
менее 59%	2

Контрольная работа по МДК.04.01

Вариант 1.

1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных сладких блюд.
2. Сортировка, калибровка плодов. Очистка и нарезка плодов.
3. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению основ для пудинга, варки сладких каш, запекания пудинга, суфле, шарлотки

Вариант 2

1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных сладких блюд.
2. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению горячих напитков.
3. Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления сладких блинчиков

Критерии оценивания

Оценка «5» ставится, если студент: 1) полно и аргументировано отвечает по содержанию задания; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно.

Оценка «4» ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет.

Оценка «3» ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.

Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

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

Задания для текущего контроля

1 вариант

12. По качественной характеристике определите группу сладких блюд: консистенция студнеобразная, однородная, слегка упругая; вкус сладкий с запахом и привкусом продукта, из которого приготовлено блюдо; может быть прозрачным и непрозрачным.

13. Даны следующие продукты: молоко, сахар, крупа рисовая, яйца, изюм, ванилин, масло сливочное, сухари панировочные, сметана, соус сладкий. Какое горячее сладкое блюдо можно приготовить?

14. Перечислите виды горячих напитков.

15. Определите, при какой температуре подают холодные напитки?

А. 10-12 градусов Б. 7-14 градусов С. 12-15 градусов

Вариант 2

1. Определите последовательность закладки фруктов в компот в зависимости от срока варки:

яблоки, изюм, курага, айва, чернослив, груши, инжир, вишня.

2. Укажите последовательность операций в технологическом процессе приготовления желе из чёрной смородины:

А. подготовка желатина

Б. отжимание сока

В. приготовление отвара из мезги

Г. процеживание отвара

Д. варка сиропа

Е. введение желатина в сироп

Ж. соединение с соком

З. охлаждение

И. разливание в формы.

К. хранение в холодильнике при температуре 8 градусов 1-2 часа

3. С какой целью ягодный сок вводят в кисель в сыром виде?

4. Как готовят желатин?

5. По набору продуктов определите название блюда: хлеб пшеничный, молоко, яйца, масло сливочное, фрукты консервированные, соус абрикосовый.

6. Какой консистенции кисели используют в качестве соусов?

7. Назовите, что используют для ароматизации компотов?

8. Найдите различие в технологическом процессе приготовления желе и самбука.

9. После варки кисели слегка охлаждают, разливают в стаканы или креманки, а поверхность посыпают сахарным песком. Определите роль сахарного песка?

10. Определите температуру подачи горячих сладких блюд.

А 65 градусов Б 75 градусов С 55 градусов

11. Определите название блюда по данному набору продуктов: желатин, молоко, ванилин, сахар.

12. По качественной характеристике определите группу сладких блюд: консистенция мелкопористая, нежная, слегка упругая; масса пышная застывшая; вкус - сладкий; цвет – в зависимости от используемого продукта – белый, желтоватый или розовый.

13. Даны следующие продукты: молоко, сахар, яйца, соль, мука, яблоки, масло растительное, сахарная пудра, соус сладкий. Какое горячее сладкое блюдо можно приготовить?

14. Перечислите виды холодных напитков.

15. Определите, при какой температуре подают горячие напитки?

А. 75 градусов Б. 65 градусов С. 55 градусов

Эталоны правильных ответов

1 вариант

1. подготовка фруктов или ягод; варка сиропа; их соединение.

2. Б, Д, А, Ж, Г, Е, В.

3. для сохранения витамина С и красящих веществ.
4. соединяют с 4-5 кратным количеством холодной жидкости.
5. пудинг с консервированными плодами (каша гурьевская).
6. густые, средней густоты, полужидкие.
7. сахар рекомендуется класть в начале варки, так как под действием содержащихся в сухофруктах кислот сахароза распадается на глюкозу и фруктозу, благодаря чему компот становится более сладким.
8. мусс взбивают.
9. при подаче фрукты должны занимать 2/3 или 1/4 объёма стакана или креманки, остальной заполняется сиропом.
10. А
11. мусс яблочный на манной крупе.
12. желе.
13. пудинг рисовый
14. чай, кофе, какао, шоколад, кипячёное молоко.
15. Б

2 вариант

1. яблоки, айва, груши, курага, инжир, чернослив, вишня, изюм.
 2. А Б В Г Д Е Ж З И К
 3. для сохранения витамина С и красящих веществ.
 4. замачивают 8-10 кратным количеством охлаждённой кипячёной воды на 1-1.5 часа.
 5. гренки с консервированными фруктами.
 6. полужидкие кисели.
 7. цедру цитрусовых плодов.
 8. вводят белки яиц и взбивают.
 9. сахарный песок благодаря гигроскопичности поглощает влагу с поверхности, не давая ей испаряться, что препятствует образованию поверхностной плёнки.
 10. С
 11. желе из молока.
 12. муссы, самбуки.
 13. яблоки в тесте жареные.
 14. морс, квас, крюшон, кисло-молочные, фруктово-ягодные, напитки с мороженым, безалкогольные коктейли, напитки из молока и сливок.
- Можно подавать чай, кофе, пастеризованное и стерилизованное молоко.
15. А

Критерии оценки

Процент результативности (правильных ответов)	балл (отметка)
90 – 100%	5
75 – 89%	4
60 – 74%	3
менее 59%	2

Итоговая контрольная работа по МДК.04.02

Вариант 1

Инструкция

Внимательно прочтайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

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	

Вариант 2

Инструкция

Внимательно прочтайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

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

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1

«Мусс Клюквенный»

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

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

Таблица 2

Последовательность технологических операций при приготовлении блюда «Мусс Клюквенный»

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

3. Составьте подробное описание подачи блюда.

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

Таблица 3

Требования к качеству блюда «Мусс Клюквенный»

№п/п	Наименование параметра	Описание параметра качества
------	------------------------	-----------------------------

	качества	
1	Вкус	
2	Запах	
3	Форма	
4	Цвет	
5	Консистенция	
6	Температура подачи	
7	Выход порции	

Эталоны ответов

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

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.

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 яичные 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 быстрым помешиванием.
14	Массу разлить в формы и охладить.

Задание 3. Составьте подробное описание подачи блюда.

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.

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 °C
7	Выход порции	100,150

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

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.

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 °C
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.

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

Задание 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	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 °C
7	Выход порции	100,150

Критерии оценки

Максимальное количество баллов за задание №1 - 10 баллов

Максимальное количество баллов за задание № 2 - 10 баллов

Максимальное количество баллов за задание №3- 3 балла

Максимальное количество баллов за задание № 4– 7 баллов

Максимальное количество баллов за ситуационную задачу – 30 баллов

2.2.2. Задания для экзамена

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

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

Билет №1

- Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.
- Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня свежие; ананас, апельсины, мандарины.
- Гренки с фруктами. Подача и оформление.

Билет №2

- Холодный напиток «ананасовый фраппэ». Технология приготовление и подача.
- Подача натуральных свежих фруктов и ягод: бананы, виноград, клубника со взбитыми сливками.
- Яблоки в тесте (кляр) жареные. Оформление и подача.

Билет №3

- Холодный напиток «айс-крим». Технология приготовления и подача.
- Холодные сладкие блюда: компот из свежих плодов и ягод. Технология приготовления и подача.
- Холодный напиток « Петровский». Технология приготовления и подача.

Билет №4

- Требования к организации рабочего места для приготовления горячих сладких блюд.

2. Крем. Технология приготовления и подача.
3. Холодный напиток « Крюшон». Технология приготовления и подача.

Билет №5

1. Холодные сладкие блюда: кисели. Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый. Технология приготовления и подача.
3. Горячий напиток с вином « Грог». Технология приготовления и подача.

Билет №6

1. Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.
3. Горячий напиток с вином « Глитвейн». Технология приготовления и подача.

Билет №7

1. Требования к организации рабочего места для приготовления холодных сладких блюд.
2. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный. Технология приготовления и подача.
3. Кофе « Гляссе». Технология приготовления и подача.

Билет №8

1. Технология приготовления желе из свежих ягод.
2. Крем. Технология приготовления и подача.
3. Горячий напиток «кофе по-варшавски». Технология приготовления и подача.

Билет №9

- 1.Ассортимент и характеристика горячих сладких блюд.
- 2.Требования к организации рабочего места для приготовления холодных напитков.
3. Горячий напиток с вином «Сбитень». Технология приготовления и подача.

Билет №10

1. Многослойное желе. Технология приготовления и подача.
2. Горячие сладкие блюда: гренки. Технология приготовление и подача
3. Горячий напиток « Шоколад». Технология приготовления и подача.

Билет №11

1. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный на манной крупе. Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов. Технология приготовления и подача.
3. Горячий напиток « Какао». Технология приготовления и подача.

Билет №12

1. Холодные сладкие блюда: компот из свежих плодов. Технология приготовления и подача.
2. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.
3. Горячий напиток « кофе черный по - восточному». Технология приготовления и подача.

Билет №13

1. Холодные сладкие блюда: фруктовые салаты. Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: плодово-ягодные кисели. Технология приготовления.
3. Горячий напиток «кофе по-венски». Технология приготовления и подача.

Билет №14

1. Многослойное желе. Технология приготовления и подача.
2. Сроки хранения сладких блюд.
3. Горячий напиток «кофе по-варшавски». Технология приготовления и подача.

Билет №15

1. Взбитые сливки. Технология приготовления и подача.

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

Билет №16

1. Мороженое, оформление и подача.
2. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины.
3. «Чай-заварка». Технология приготовления и подача.

Билет №17

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

Билет №18

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

Билет №19

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

Билет №20

1. Горячие сладкие блюда: яблоки жареные в тесте. Технология приготовление и подача .
2. Технология приготовления желе из свежих ягод.
3. Требования к качеству сладких блюд

Билет №21

1. Горячие сладкие блюда: шарлотка с яблоками. Технология приготовление и подача
2. Холодный напиток: русский квас. Технология приготовления и подача.
3. Требования к качеству, условия хранения сладких блюд.

Билет №22

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

Билет №23

1. Технология приготовления пудинга рисового.
2. Охарактеризуйте компоты и их виды.
3. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в холодном цехе.

Билет №24

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

Критерии оценивания

Оценка «5» ставится, если студент: 1) полно и аргументировано отвечает по содержанию задания; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно.

Оценка «4» ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет.

Оценка «3» ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.

Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

III. Оценка по учебной и производственной практике

3.1. Формы и методы оценивания

Предметом оценки по учебной и производственной практике обязательно являются дидактические единицы «иметь практический опыт» и «уметь».

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов: демонстрация практической работы.

Оценка по учебной и (или) производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа.

3.2. Перечень видов работ для проверки результатов освоения программы профессионального модуля на практике

3.2.1. Учебная практика

Таблица 4. Перечень видов работ учебной практики

Виды работ	Коды проверяемых результатов		
	ПК	ОК	ПО, У
Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды, для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	ПК 4.1	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1, У1
Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление желе: желе из свежих ягод, желе яблочное, желе из лимонов. Требования к качеству. Сроки хранения.	ПК 4.1, ПК 4.2	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1, ПО2, У1, У2
Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление желе: желе из апельсинов, молочное желе. Требование к качеству. Сроки хранения.	ПК 4.1, ПК 4.2	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1, ПО2, У1, У2
Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление желе: многослойное желе. Требование к качеству. Сроки хранения.	ПК 4.1, ПК 4.2	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1, ПО2, У1, У2
Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление муссов: мусс клюквенный, мусс яблочный. Требование к качеству. Сроки хранения.	ПК 4.1, ПК 4.2	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1, ПО2, ПО3, У1, У2
Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление самбука яблочного, самбука абрикосового. Требование к качеству. Сроки хранения.	ПК 4.1, ПК 4.2	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1, ПО2, ПО3 У1, У2, У3
Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление крема ванильного из сметаны. Требование к качеству. Сроки хранения.	ПК 4.1, ПК 4.2	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1, ПО2, ПО4, У1, У2
Организация рабочего места, подготовка оборудования,	ПК 4.1,	ОК 1-7,	ПО1, ПО2,

производственного инвентаря и посуды. Приготовление гренок с плодами и ягодами, яблоки с рисом. Требование к качеству. Сроки хранения.	ПК 4.2, ПК 4.3	ОК 9, ОК 10	ПО4 У1, У2, У3, У4
Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление яблок, жареных в тесте. Требование к качеству. Сроки хранения.	ПК 4.1, ПК 4.3	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1, ПО2, ПО4 У1, У3, У4
Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление шарлотка с яблоками. Требование к качеству. Сроки хранения.	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3,	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1, ПО2, ПО4 У1, У3, У4
Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление пудинга рисового, пудинга сухарного. Требование к качеству. Сроки хранения.	ПК 4.1, ПК 4.3,	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1, ПО2, ПО4, У1, У3, У4
Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление пудинга с консервированными плодами. Требование к качеству. Сроки хранения. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление каши гурьевской, бананового десерта. Требование к качеству. Сроки хранения	ПК 4.1, ПК 4.3,	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1, ПО2, ПО4 У1, У2, У4
Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление компотов. Требование к качеству. Сроки хранения.	ПК 4.1, ПК 4.4,	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1, ПО2, ПО4, ПО5 У1, У3, У4
Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление киселей. Требование к качеству. Сроки хранения.	ПК 4.1, ПК 4.4,	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1, ПО2, ПО4, ПО5 У1, У3, У4
Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление напитка «Петровский», напитка клюквенный. Требование к качеству. Сроки хранения.	ПК 4.1, ПК 4.4,	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1, ПО2, ПО4, ПО5 У1, У3, У4
Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление молочных коктейлей. Требование к качеству. Сроки хранения.	ПК 4.1, ПК 4.4,	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1, ПО2, ПО3, ПО4, ПО5 У1, У2, У3
Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление молочных коктейлей. Требование к качеству. Сроки хранения.	ПК 4.1, ПК 4.4,	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1, ПО2, ПО4, ПО5 У1, У2, У3
Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление кофе-глясе, чай холодный, ананасовый фраппе, малиновый айс-крем. Требование к качеству. Сроки хранения.	ПК 4.1, ПК 4.4,	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1, ПО2, ПО4, ПО5 У1, У3, У4
Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление чая. Требование к качеству. Сроки хранения.	ПК 4.1, ПК 4.5	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1, ПО2, ПО4, ПО5 У1, У3, У4
Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление чая. Требование к качеству. Сроки хранения.	ПК 4.1, ПК 4.5	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1, ПО2, ПО4, ПО5 У1, У3, У4
Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление кофе. Требование к качеству. Сроки хранения.	ПК 4.1, ПК 4.5	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1, ПО2, ПО4, ПО5 У1, У2, У3, У4
Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление какао с молоком. Требование к качеству. Сроки хранения.	ПК 4.1, ПК 4.5	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1, ПО2, ПО4, ПО5 У1У3, У4
Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление сбитня. Требование к качеству. Сроки хранения.	ПК 4.1, ПК 4.5	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1, ПО2, ПО3, ПО4, ПО5 У1, У3, У4
Дифференцированный зачет	ПК 4.1-4.6	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1-ПО5 У1-У4

3.2.2. Производственная практика

Таблица 5. Перечень видов работ производственной практики

Виды работ	Коды проверяемых результатов		
	ПК	ОК	ПО, У
Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	ПК 4.1, ПК 4.2,	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1 У1
Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	ПК 4.1, ПК 4.2,	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1 У1
Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	ПК 4.1, ПК 4.2,	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1, У1
Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	ПК 4.1, ПК 4.2,	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1 У1
Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	ПК 4.1, ПК 4.2,	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1, ПО2, У1, У2
Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	ПК 4.1, ПК 4.2,	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1, ПО2, У1, У2
Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.5	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1, ПО2, У1, У2, У3
Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3,	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1, ПО2, У1, У2, У3
Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1, ПО2, ПО3, ПО4, У2, У3, У4
Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1, ПО2, ПО3, ПО4, У2, У3, У4
Организация хранения готовых холодных и горячих десертов,	ПК 4.1,	ОК 1-7, ОК 9,	ПО2, ПО3,

напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	OK 10	ПО4 У1, У3, У4
Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3	OK 1-7, OK 9, OK 10	ПО2, ПО3, ПО4 У1, У3, У4
Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3	OK 1-7, OK 9, OK 10	ПО2, ПО3, ПО4 У1, У2, У3, У4
Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3	OK 1-7, OK 9, OK 10	, ПО2, ПО3, ПО4 У1, У2, У3, У4
Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	OK 1-7, OK 9, OK 10	ПО2, ПО4, ПО5 У1, У3, У4
Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	OK 1-7, OK 9, OK 10	ПО2, ПО4, ПО5 У1, У3, У4
Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	OK 1-7, OK 9, OK 10	ПО1, ПО2, ПО3, ПО4, ПО5 У2, У3, У4
Дифференцированный зачет	ПК 4.1-4.6	OK 1-7, OK 9, OK 10	ПО1-ПО5 У1-У4

3.3.Форма аттестационного листа по практике

Аттестационный лист по учебной практике

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

ФИО _____
обучающий(ая)ся на _____ курсе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю **ПМ.04**
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких
блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в объеме _____ часа(ов) с «____»
20 _____ г. по «____» 20 _____ г. (рассредоточено)
Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес

Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики:

№	Вид работ	Кол-во часов	Оценка выполнения работ
1	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды, для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	6	
2	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление желе: желе из свежих ягод, желе яблочное, желе из лимонов. Требования к качеству. Сроки хранения.	6	
3	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление желе: желе из апельсинов, молочное желе. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
4	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление желе: многослойное желе. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
5	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление муссов: мусс клюквенный, мусс яблочный. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
6	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление самбука яблочного, самбука абрикосового. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
7	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление крема ванильного из сметаны. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
8	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление гренок с плодами и ягодами, яблочки с рисом. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
9	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление яблок, жареных в тесте. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
10	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление шарлотка с яблоками. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	

11	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление пудинга рисового, пудинга сухарного. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
12	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление пудинга с консервированными плодами. Требование к качеству. Сроки хранения. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление каши гурьевской, бананового десерта. Требование к качеству. Сроки хранения	6	
13	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление компотов. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
14	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление киселей. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
15	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление напитка «Петровский», напитка клюквенный. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
16	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление молочных коктейлей. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
17	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление молочных коктейлей. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
18	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление кофе-глясе, чай холодный, ананасовый фраппе, малиновый айс-крем. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
19	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление чая. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
20	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление чая. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
21	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление кофе. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
22	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление какао с молоком. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
23	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление сбитня. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
24	Дифференцированный зачет	6	
Всего:			-

Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 4.1.	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду	да/нет

	<p>выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</p> <ul style="list-style-type: none"> – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
ПК 4.2	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных сладких блюд, десертов действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных сладких блюд, десертов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных сладких блюд, десертов требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных сладких блюд, десертов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных сладких блюд, десертов требованиям рецептуры, заказа; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных сладких блюд, десертов для отпуска на вынос 	да/нет
ПК 4.3	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячих сладких блюд, 	да/нет

	<p>десертов действующим нормам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальность процесса приготовления горячих сладких блюд, десертов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы горячих сладких блюд, десертов требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячих сладких блюд, десертов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых горячих сладких блюд, десертов требованиям рецептуры, заказа: <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовых горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос</p>	
ПК 4.4	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных напитков требованиям рецептуры, заказа: <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных напитков для отпуска на вынос</p>	да/нет
ПК 4.5	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячих напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления горячих напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение 	да/нет

	<p>процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы горячих напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячих напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых горячих напитков требованиям рецептуры, заказа; <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовых горячих напитков для отпуска на вынос</p>	
OK 01	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации; определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	да/нет
OK 02	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранный информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	да/нет
OK 03	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности). Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	да/нет
OK 04	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности</p>	да/нет
OK 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы</p>	да/нет
OK 06	<p>Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантность в рабочем коллективе</p>	да/нет
OK 07	<p>Понимать значимость своей профессии (специальности). Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.</p>	да/нет
OK 09	<p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	да/нет
OK 10	<p>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы</p>	да/нет

Решение руководителя практики: вид профессиональной деятельности освоен / не освоен.

Учебная практика, пройденная обучающимся, оценена на _____

Дата «____» 20____ г.

М.П.

Подпись руководителя практики _____ / ФИО, должность

Аттестационный лист по производственной практике

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

ФИО _____
обучающий(ая)ся на _____ курсе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю ПМ.04
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких
блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в объеме _____ часа(ов) с «____»
_____ 20____ г. по «____» _____ 20____ г. (концентрированно)

Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес:

Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики:

№	Вид работ	Кол-во часов	Оценка выполнения работ
1	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	6	
2	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	6	
3	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	6	
4	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	6	
5	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	6	
6	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	6	
7	Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	6	
8	Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	6	
9	Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования)	6	

	(комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.		
10	Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.	6	
11	Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	6	
12	Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	6	
13	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	6	
14	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	6	
15	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	6	
16	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	6	
17	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	6	
18	Дифференцированный зачет	6	
Всего:			-

Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 4.1.	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической	да/нет

	<p>кулинарной обработки);</p> <ul style="list-style-type: none"> – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
ПК 4.2	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных сладких блюд, десертов действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных сладких блюд, десертов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных сладких блюд, десертов требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных сладких блюд, десертов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных сладких блюд, десертов требованиям рецептуры, заказа; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных сладких блюд, десертов для отпуска на вынос 	да/нет
ПК 4.3	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячих сладких блюд, десертов действующим нормам; 	да/нет

	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность процесса приготовления горячих сладких блюд, десертов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы горячих сладких блюд, десертов требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячих сладких блюд, десертов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых горячих сладких блюд, десертов требованиям рецептуры, заказа: <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовых горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос</p>	
ПК 4.4	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных напитков требованиям рецептуры, заказа: <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных напитков для отпуска на вынос</p>	да/нет
ПК 4.5	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячих напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления горячих напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к 	да/нет

	реализации горячих напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы горячих напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячих напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых горячих напитков требованиям рецептуры, заказа: эстетичность, аккуратность упаковки готовых горячих напитков для отпуска на вынос	
OK 01	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации; определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	да/нет
OK 02	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранный информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	да/нет
OK 03	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности). Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	да/нет
OK 04	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	да/нет
OK 05	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	да/нет
OK 06	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантность в рабочем коллективе	да/нет
OK 07	Понимать значимость своей профессии (специальности). Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	да/нет
OK 09	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	да/нет
OK 10	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	да/нет

Решение аттестационной комиссии: вид профессиональной деятельности освоен / не освоен.

Производственная практика, пройденная учащимся, оценена на _____

Дата «____» 20____ г.

Подпись должностного лица организации (базы практики)

М.П. _____ / ФИО, должность

Подпись руководителя практики

IV. Контрольно-оценочные средства для экзамена (квалификационного)

4.1. Формы проведения экзамена (квалификационного)

Экзамен (квалификационный) представляет собой экзамен по модулю, состоящий из теоретической (устный ответ на вопросы) и практической (приготовление блюда) части.

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

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

4.2. Форма оценочной ведомости

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

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

ФИО _____
обучающий(ая)ся на _____ курсе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
освоил(а) программу профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в объеме _____ часов с « _____ » _____ 20 _____ г. по « _____ » _____ 20 _____ г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК.04.01.Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	экзамен	
МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	экзамен	
УП.04 Учебная практика	Дифференцированный зачет	
ПП.04 Производственная практика	Дифференцированный зачет	
ПМ	экзамен квалификационный	

Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 4.1.	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами	да/нет

	<p>чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
ПК 4.2	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных сладких блюд, десертов действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных сладких блюд, десертов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных сладких блюд, десертов требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных сладких блюд, десертов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных сладких блюд, десертов требованиям рецептуры, заказа; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных сладких блюд, десертов для отпуска на вынос 	да/нет
ПК 4.3	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов:	да/нет

	<ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячих сладких блюд, десертов действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления горячих сладких блюд, десертов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы горячих сладких блюд, десертов требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячих сладких блюд, десертов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых горячих сладких блюд, десертов требованиям рецептуры, заказа: <p>естетичность, аккуратность упаковки готовых горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос</p>	
ПК 4.4	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных напитков требованиям рецептуры, заказа: <p>естетичность, аккуратность упаковки готовых холодных напитков для отпуска на вынос</p>	да/нет
ПК 4.5	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячих напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления горячих напитков (экономия 	да/нет

	<p>ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <ul style="list-style-type: none"> – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы горячих напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячих напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых горячих напитков требованиям рецептуры, заказа: <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовых горячих напитков для отпуска на вынос</p>	
ОК 01	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации; определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	да/нет
ОК 02	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранный информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	да/нет
ОК 03	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности). Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	да/нет
ОК 04	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	да/нет
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	да/нет
ОК 06	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантность в рабочем коллективе	да/нет
ОК 07	Понимать значимость своей профессии (специальности). Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	да/нет
ОК 09	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	да/нет
ОК 10	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	да/нет

Решение аттестационной комиссии: вид профессиональной деятельности освоен / не освоен.

Дата «___» 20___г.

Подписи членов экзаменационной комиссии
Подпись председателя

экзаменационной комиссии _____ / /

Экзаменатор _____ / /

Ассистенты _____ / /
_____ / /
_____ / /
_____ / /

4.3. Форма комплекта экзаменационных материалов

Состав

- I. Паспорт.
- II. Задание для экзаменующегося.
- III. Пакет экзаменатора.
 - III а. Условия.
 - III б. Критерии оценки.

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОС предназначены для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

Оцениваемые компетенции:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Оцениваемые компетенции:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Задания для экзамена (квалификационного).

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

Инструкция:

- Внимательно прочитайте задание.
- Ответьте на теоретические вопросы
- Выполните практическую часть. (Вы можете воспользоваться: оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями).

Время выполнения работы: 6 часов (на группу)

Билет № 1

1. Характеристика сладких блюд.
2. Описать организацию рабочего места для приготовления сладких блюд в холодном цехе.

3. Приготовить салат из вишни, киви и дыни.

Билет № 2

1. Температура подачи сладких блюд.
2. Технология приготовления компотов из сухофруктов.
3. Приготовить фруктовый десерт.

Билет № 3

1. Перечислить использованное оборудование посуду и инвентарь для приготовления сладких блюд.

2. Технология приготовления киселя молочного.
3. Приготовить компот из свежих плодов или ягод.

Билет № 4

1. Посуда для подачи холодных и горячих сладких блюд.
2. Охарактеризовать желирующие вещества используемые для приготовления сладких блюд.
3. Приготовить многослойное желе.

Билет № 5

1. Требования к качеству компотов и киселей.
2. Технология приготовления гренки с плодами и ягодами.
3. Приготовить мусс клюквенный.

Билет № 6

1. Технология приготовления крема ванильного из сметаны.
2. Технология приготовления соуса абрикосового.
3. Приготовить шарлотка с ягодами.

Билет № 7

1. Технология приготовления пудинга рисового.
2. Сладкие блюда из концентратов.
3. Приготовить кашу «Гурьевская».

Билет № 8

1. Требования к качеству желированных сладких блюд
2. Общие сведения о напитках
3. Приготовить кофе на молоке по-варшавски.

Билет № 9

1. Перечислите способы подачи кофе.
2. Технология приготовления яблоки жареные в тесте.
3. Приготовить пудинг сухарный.

Билет № 10

1. Как классифицируют кисели по консистенции и содержанию крахмала.
2. Технология приготовления самбука абрикосового.
3. Приготовить желе апельсиновое.

Билет № 11

1. Приготовление чая, отпуск
2. Технология приготовления ананасного фраппе.
3. Приготовить кофе-глясе.

Билет № 12

1. Товароведная характеристика чая, кофе.
2. Технология приготовления какао с молоком.
3. Приготовить яблоки в тесте.

Билет № 13

1. Температура подачи напитков
2. Технология приготовления напитка клюквенного
3. Приготовить кисель из концентрата

Билет № 14

1. Органолептические показатели заварки чая
2. Характеристика холодных напитков
3. Приготовить молочный коктейль

Билет № 15

1. Технология приготовления чая холодного, отпуск
2. Виды крахмалов и их использование
3. Приготовить флипп вишневый

Билет № 16

1. Перечислите правила заварки чая и способы его подачи
2. Технология приготовления яблоки с рисом
3. Приготовить пудинг сухарный

Билет № 17

1. Правила хранения фруктов и год холодных и горячих сладких блюд
2. Технология приготовления напитка Петровского
3. Приготовить кофе по-восточному (черный с гущей)

Билет № 18

1. Оборудование, посуда, инвентарь для приготовления напитков
2. Технология приготовления мусса яблочного (на манной крупе)
3. Приготовить желе из молока

Билет № 19

1. Из каких операций состоит процесс приготовления желе
2. Правила безопасности при работе с кипятильником
3. Приготовить банановый десерт

Билет № 20

1. Требования к качеству шарлотки с яблоками и яблок в тесте
2. Технология приготовления корзиночки с ягодами
3. Приготовить чернослив со сливками

Билет № 21

1. Организация рабочего места по приготовлению желе
2. Технология приготовления из плодов консервированных
3. Приготовить яблоки запеченные

Билет № 22

1. Технология приготовления суфле ванильного
2. Технология приготовления крема орехового
3. Приготовить самбук яблочный

Билет № 23

1. Технология приготовления суфле ягодного
2. Технология приготовления яблок по-киевски
3. Приготовить корзиночки с яблоками

Билет № 24

1. Технология приготовления компота из яблок и слив
2. Технология приготовления мусса земляничного
3. Приготовить кисель из кураги (густой)

Билет № 25

1. Организация работы холодного цеха по приготовлению сладких блюд
2. Технология приготовления мусса плодово-ягодного (на манной крупе)
3. Приготовить пудинг яблочный с орехами

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

III. а. Условия выполнения заданий

Количество вариантов (пакетов) заданий для экзаменующихся: 25

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный): 6 часов.

Условия выполнения заданий

Требования охраны труда: инструктаж по технике безопасности, спецодежда, наличие инструктора и др.

Оборудование:

Механическое оборудование:

- мясорубка электрическая FHMН,
- универсальный привод ПУ-06.
- блендер.

Холодильное оборудование:

- холодильник,
- витрина демонстрационная

Весовое оборудование:

- электронные весы настольные.

Инвентарь, посуда: рабочие столы; доски разделочные ОС, МС, РС; ножи ОС, МС, РС; сита; дуршлаги; ложки; вилки; кастрюли разного объема; сковороды наплитные; лотки для полуфабрикатов; молоток для отбивания.

Инструкция:

1. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменующихся
2. Проведите инструктаж по технике безопасности
3. Выслушайте ответы экзаменующихся
4. Оцените правильность выполнения практического задания и сформированность компетенций
5. Заполните необходимые документы.

III 6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

1. Выполнение задания:

Экспертный лист

ФИО экзаменуемого _____

ПК	Показатели	Максимальное количество баллов	Набранные баллы	Сформированность ПК
ПК 4.1	адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки)			
	рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов			
	соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности			
	своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара			
	рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств			
	правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием			
	соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам			
	соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);			
	соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации			

ПК 4.2	техногического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене			
	правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей			
	точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах			
	соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам			
	<i>Всего баллов</i>			
	адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов			
	соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам			
	оптимальность процесса приготовления холодных сладких блюд, десертов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа)			
	профессиональная демонстрация навыков работы с ножом			
	правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов, соответствие процессов инструкциям, регламентам			
	соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности			
	соответствие времени выполнения работ нормативам			
	соответствие массы холодных сладких блюд, десертов требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа			
	точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных сладких блюд, десертов взаимозаменяемости продуктов			
	адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия			

	ее требованиям рецептуры, заказу			
	соответствие внешнего вида готовых холодных сладких блюд, десертов требованиям рецептуры, заказа			
	Всего баллов			
ПК 4.3	адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов			
	соответствие потерь при приготовлении горячих сладких блюд, десертов действующим нормам			
	оптимальность процесса приготовления горячих сладких блюд, десертов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа)			
	профессиональная демонстрация навыков работы с ножом			
	правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов, соответствие процессов инструкциям, регламентам			
	соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности			
	соответствие времени выполнения работ нормативам			
	соответствие массы горячих сладких блюд, десертов требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа			
	точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячих сладких блюд, десертов, взаимозаменяемости продуктов			
	адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу			
ПК 4.4	соответствие внешнего вида готовых горячих сладких блюд, десертов требованиям рецептуры, заказа			
	Всего баллов			
ПК 4.4	адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов			

ПК 4.5	соответствие потерь при приготовлении холодных напитков действующим нормам			
	оптимальность процесса приготовления холодных напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа)			
	профессиональная демонстрация навыков работы с ножом			
	правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам			
	соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности			
	соответствие времени выполнения работ нормативам			
	соответствие массы холодных напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа			
	точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных напитков, взаимозаменяемости продуктов			
	адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу			
	соответствие внешнего вида готовых холодных напитков требованиям рецептуры, заказа			
	Всего баллов			
	адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов			
	соответствие потерь при приготовлении горячих напитков действующим нормам			
	оптимальность процесса приготовления горячих напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа)			
	профессиональная демонстрация навыков работы с ножом			
	правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого			

	оформления и подготовки к реализации горячих напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам			
	соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности			
	соответствие времени выполнения работ нормативам			
	соответствие массы горячих напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа			
	точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячих напитков, взаимозаменяемости продуктов			
	адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу			
	соответствие внешнего вида готовых горячих напитков продукции требованиям рецептуры, заказа			
	Всего баллов			

Критерии оценки ПК 4.1

Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

Оценка процесса деятельности

№ п/п	Наименование параметра качества	Критерии оценки	Количество баллов
1	адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки)	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
2	рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
3	соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
4	своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
5	рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
6	правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
7	соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
8	соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0

	оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);		
9	соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
10	правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
11	точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
12	соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
Итого			12 баллов

Критерии оценки ПК 4.2

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

Оценка процесса деятельности

№ п/п	Наименование параметра качества	Критерии оценки	Количество баллов
1	адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
2	соответствие потерь при приготовлении холодных сладких блюд, десертов действующим нормам	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
3	оптимальность процесса приготовления холодных сладких блюд, десертов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа)	Выполнено полностью	2
		Выполнено частично	1
		Не выполнено	0
4	профессиональная демонстрация навыков работы с ножом	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
5	правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов, соответствие процессов инструкциям, регламентам	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
6	соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
7	соответствие времени выполнения работ нормативам	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
8	соответствие массы холодных сладких блюд, десертов требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
9	точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных сладких блюд, десертов, взаимозаменяемости продуктов	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
10	адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
11	соответствие внешнего вида готовых холодных сладких блюд, десертов требованиям рецептуры, заказа	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
Итого			12 баллов

Критерии оценки ПК 4.3

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
 Оценка процесса деятельности

№ п/п	Наименование параметра качества	Критерии оценки	Количество баллов
1	адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
2	соответствие потерь при приготовлении горячих сладких блюд, десертов действующим нормам	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
3	оптимальность процесса приготовления горячих сладких блюд, десертов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа)	Выполнено полностью	2
		Выполнено частично	1
		Не выполнено	0
4	профессиональная демонстрация навыков работы с ножом	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
5	правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов, соответствие процессов инструкциям, регламентам	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
6	соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
7	соответствие времени выполнения работ нормативам	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
8	соответствие массы горячих сладких блюд, десертов требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
9	точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячих сладких блюд, десертов, взаимозаменяемости продуктов	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
10	адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
11	соответствие внешнего вида готовых горячих сладких блюд, десертов требованиям рецептуры, заказа	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
Итого			12 баллов

Критерии оценки ПК 4.4

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
 Оценка процесса деятельности

№ п/п	Наименование параметра качества	Критерии оценки	Количество баллов
1	адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
2	соответствие потерь при приготовлении холодных напитков продукции действующим нормам	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
3	оптимальность процесса приготовления холодных напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа)	Выполнено полностью	2
		Выполнено частично	1
		Не выполнено	0
4	профессиональная демонстрация навыков работы с ножом	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
5	правильное, оптимальное, адекватное заданию	Выполнено полностью	1

	планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам	Не выполнено	0
6	соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
7	соответствие времени выполнения работ нормативам	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
8	соответствие массы холодных напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
9	точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных напитков, взаимозаменяемости продуктов	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
10	адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
11	соответствие внешнего вида готовых холодных напитков требованиям рецептуры, заказа	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
Итого			12 баллов

Критерии оценки ПК 4.5

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

Оценка процесса деятельности

№ п/п	Наименование параметра качества	Критерии оценки	Количество баллов
1	адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
2	соответствие потерь при приготовлении горячих напитков действующим нормам	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
3	оптимальность процесса приготовления горячих напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа)	Выполнено полностью	2
		Выполнено частично	1
		Не выполнено	0
4	профессиональная демонстрация навыков работы с ножом	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
5	правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
6	соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
7	соответствие времени выполнения работ нормативам	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
8	соответствие массы горячих напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
9	точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячих напитков, взаимозаменяемости продуктов	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
10	адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
11	соответствие внешнего вида готовых горячих напитков требованиям рецептуры, заказа	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
Итого			12 баллов

Лист согласования

Дополнения и изменения к комплекту КОС на учебный год

Дополнения и изменения к комплекту КОС на _____ учебный год по профессиональному модулю

В комплект КОС внесены следующие изменения: