

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Тавдинский техникум имени АА Елохина»

РАССМОТРЕНЫ

И РЕКОМЕНДОВАНЫ К

ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

На заседании методической (цикловой)
комиссии профессионального цикла
Протокол № 1 от 28 августа 2019 г.

СОГЛАСОВАНО

Распоряжение ЗДУПР Петровой С В
№ 6 от 28 августа 2019 г.

КОМПЛЕКТ

контрольно-оценочных средств
основной образовательной программы по профессии СПО
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Для подтверждения такой готовности обязательна констатация сформированности у обучающегося всех профессиональных компетенций, входящих в состав профессионального модуля. Общие компетенции формируются в процессе освоения ОПОП в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля возможно оценивание положительной динамики их формирования.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

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

1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

1.1. Профессиональные и общие компетенции:

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Код	Наименование общих компетенций
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 традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2. Иметь практический опыт – уметь – знать

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт

разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроля хранения и расхода продуктов

уметь

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

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

знать

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;

правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.

2. Формы промежуточной и текущей аттестации по профессиональному модулю

Элемент модуля	Формы контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущая аттестация
МДК.04.01	Дифференцированный зачет	Защита лабораторных и практических работ, рефератов, проектов, презентаций. Оценка выполнения тестовых заданий. Контроль выполнения домашних заданий и самостоятельных работ.
МДК.04.02	Экзамен	Защита лабораторных и практических работ, рефератов, проектов, презентаций. Оценка выполнения тестовых заданий. Контроль выполнения домашних заданий и самостоятельных работ.
УП	Дифференцированный зачет	Оценка проверочных заданий по учебной практике. Наблюдение и оценка выполнения работ по учебной практике
ПП	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка выполнения работ по производственной практике
ПМ.04	Экзамен (квалификационный)	

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. Общие положения

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

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: устные ответы, контрольные работы, тестирование, защита лабораторно – практических работ, рефератов, доклады, проектов, конкурсы, викторины

Задания для проведения экзамена по ПМ. 04 является: экзамен по МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Проверяемые результаты обучения: У 1- 8, З 1-6

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы.
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах.
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы.

«Согласовано»
на заседании метод. Комиссии
проф. цикла протокол № 1
«28» августа 2019 г.
Председатель _____ А.Н. Веснина

«Утверждаю»
Директор ГАПОУ СО
ТТ им. А.А. Елохина
Задровская М.С.
_____ «28» августа 2019г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Дифференцированный зачет
Вариант 1

1. Рассчитать количество продуктов необходимых для приготовления 40 порций пудинга сухарного и соуса абрикосового, если выход одной порции составит 150 г. Составить технологическую карту. (расчет производить для ресторанов).
2. Почему в присутствии желтка белки яйца плохо взбиваются? Почему? Можно ли исправить этот недостаток. Если можно, то как.

Преподаватель _____ С.Н. Котова

«Согласовано»
на заседании метод. Комиссии
проф. цикла протокол № 1
«28» августа 2019 г.
Председатель _____ А.Н. Веснина

«Утверждаю»
Директор ГАПОУ СО
ТТ им. А.А. Елохина
Задровская М.С.
_____ «28» августа 2019г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Дифференцированный зачет
Вариант 2

1. Рассчитать количество продуктов необходимых для приготовления 25 порций яблок, в тесте жаренных и соуса абрикосового, если выход одной порции составит 150 г. Составить технологическую карту. (расчет производить для ресторанов)
2. У киселя при хранении на поверхности образовалась пленка? Объясните причину и способы устранения этого брака

Преподаватель _____ С.Н. Котова

«Согласовано»
на заседании метод. Комиссии
проф. цикла протокол № 1
«28» августа 2019 г.
Председатель _____ А.Н. Веснина

«Утверждаю»
Директор ГАПОУ СО
ТТ им. А.А. Елохина
_____ Задровская М.С.
« 28 » августа 2019г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Дифференцированный зачет
Вариант 3

1. Рассчитать количество продуктов необходимых для приготовления 30 порций яблок в слойке, необходимое количество теста слоенного и закладку продуктов для теста. Составить технологическую карту.
2. Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части не протертых фруктов? Объясните причину

Преподаватель _____ С.Н. Котова

«Согласовано»
на заседании метод. Комиссии
проф. цикла протокол № 1
«28» августа 2019 г.
Председатель _____ А.Н. Веснина

«Утверждаю»
Директор ГАПОУ СО
ТТ им. А.А. Елохина
_____ Задровская М.С.
« 28 » августа 2019г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Дифференцированный зачет
Вариант 4

1. Рассчитать количество продуктов необходимых для приготовления 20 порций яблок запеченных с творогом, необходимое количество теста слоенного и закладку продуктов для теста. Составить технологическую карту.
2. Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась? Объясните причину?

Преподаватель _____ С.Н. Котова

«Согласовано»
на заседании метод. Комиссии
проф. цикла протокол № 1
«28» августа 2019 г.
Председатель _____ А.Н. Веснина

«Утверждаю»
Директор ГАПОУ СО
ТТ им. А.А. Елохина
Задровская М.С.
« 28 » августа 2019г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Дифференцированный зачет
Вариант 5

1. Рассчитать количество продуктов необходимых для приготовления 25 порций яблок фаршированных рисом и орехами. Составить технологическую карту.
2. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Мусс клюквенный». Общее количество операций не должно превышать 12-и операций

Преподаватель _____ С.Н. Котова

«Согласовано»
на заседании метод. Комиссии
проф. цикла протокол № 1
«28» августа 2019 г.
Председатель _____ А.Н. Веснина

«Утверждаю»
Директор ГАПОУ СО
ТТ им. А.А. Елохина
Задровская М.С.
« 28 » августа 2019г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Дифференцированный зачет
Вариант 6

1. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 18 порций массой 150 г. блюда «Желе из молока» /№962/ в столовой II категории. Замените желатин на агароид.
2. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Самбук яблочный». Общее количество операций не должно превышать 14-и операций.

Преподаватель _____ С.Н. Котова

«Согласовано»
на заседании метод. Комиссии
проф. цикла протокол № 1
«28» августа 2019 г.
Председатель _____ А.Н. Веснина

«Утверждаю»
Директор ГАПОУ СО
ТТ им. А.А. Елохина
Задровская М.С.
« 28 » августа 2019г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Дифференцированный зачет

Вариант 7

1. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 75 порций массой 200 г. блюда «Кисель молочный» /№952/ в столовой II категории. Замените сахар - песок на рафинадную пудру и молоко коровье цельное на молоко обезжиренной сухое.
2. Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите? Объясните.

Преподаватель _____ С.Н. Котова

«Согласовано»
на заседании метод. Комиссии
проф. цикла протокол № 1
«28» августа 2019 г.
Председатель _____ А.Н. Веснина

«Утверждаю»
Директор ГАПОУ СО
ТТ им. А.А. Елохина
Задровская М.С.
« 28 » августа 2019г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Дифференцированный зачет

Вариант 8

1. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 150 порций по 200 г. блюда «Кисель из плодов или ягод свежих» /№934/ в столовой II категории. Замените сахар-песок на мед натуральный, а также, крахмал картофельный сухой /20% влажности/ на крахмал картофельный сырец /50% влажности/.
2. С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам? Объясните?

Преподаватель _____ С.Н. Котова

«Согласовано»
на заседании метод. Комиссии
проф. цикла протокол № 1
«28» августа 2019 г.
Председатель _____ А.Н. Веснина

«Утверждаю»
Директор ГАПОУ СО
ТТ им. А.А. Елохина
_____ Задровская М.С.
«28» августа 2019г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Дифференцированный зачет
Вариант 9

1. Определите норму расхода продуктов для изготовления 80 порций желе из молока по рецептуре №605 (962). В столовой III категории, если масса порции 150 г. Замените молоко цельное на молоко сгущенное стерилизованное в банках.
2. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды? Объясните?

Преподаватель _____ С.Н. Котова

«Согласовано»
на заседании метод. Комиссии
проф. цикла протокол № 1
«28» августа 2019 г.
Председатель _____ А.Н. Веснина

«Утверждаю»
Директор ГАПОУ СО
ТТ им. А.А. Елохина
_____ Задровская М.С.
«28» августа 2019г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Дифференцированный зачет
Вариант 10

1. Определите норму расхода сырья для приготовления 50 порций блюда «Пудинг сухарный» по рецептуре №616 (983) в столовой II категории.
2. Определить последовательность закладки продуктов при приготовлении компотов из сухофруктов: а) вода, сахар, яблоки и груши, чернослив, изюм, лимонная кислота; б) вода, лимонная кислота, чернослив, изюм, яблоки, груши, сахар; в) вода, сахар, изюм, яблоки, чернослив, лимонная кислота; г) вода, сахар, чернослив, изюм, яблоки, груши, лимонная кислота.

Преподаватель _____ С.Н. Котова

«Согласовано»
на заседании метод. Комиссии
проф. цикла протокол № 1
«28» августа 2019 г.
Председатель _____ А.Н. Веснина

«Утверждаю»
Директор ГАПОУ СО
ТТ им. А.А. Елохина
_____ Задровская М.С.
« 28 » августа 2019г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Дифференцированный зачет
Вариант 11

1. Определите норму расхода чая сухого для приготовления 200 порций чая с сахаром по рецептуре №628 (1009).
2. Произведите энергетический расчёт сладкого блюда. «Суфле ванильное» массой 300 г, если в нём содержится: Б - 16,3; Ж- 17,0; У – 60,1.

Преподаватель _____ С.Н. Котова

«Согласовано»
на заседании метод. Комиссии
проф. цикла протокол № 1
«28» августа 2019 г.
Председатель _____ А.Н. Веснина

«Утверждаю»
Директор ГАПОУ СО
ТТ им. А.А. Елохина
_____ Задровская М.С.
« 28 » августа 2019г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Дифференцированный зачет
Вариант 12

1. Определите норму расхода чая сухого для приготовления 300 порций чая с молоком по рецептуре №630 (1011)
2. Определите количество желатина для приготовления 35 порций желе лимонного выходом 150 г.

Преподаватель _____ С.Н. Котова

«Согласовано»
на заседании метод. Комиссии
проф. цикла протокол № 1
«28» августа 2019 г.
Председатель _____ А.Н. Веснина

«Утверждаю»
Директор ГАПОУ СО
ТТ им. А.А. Елохина
Задровская М.С.
« 28 » августа 2019г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Дифференцированный зачет
Вариант 13

1. Рассчитать количество продуктов необходимых для приготовления 30 порций яблок запеченных с творогом, необходимое количество теста слоенного и закладку продуктов для теста. Составить технологическую карту.
2. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды? Объясните?

Преподаватель _____ С.Н. Котова

«Согласовано»
на заседании метод. Комиссии
проф. цикла протокол № 1
«28» августа 2019 г.
Председатель _____ А.Н. Веснина

«Утверждаю»
Директор ГАПОУ СО
ТТ им. А.А. Елохина
Задровская М.С.
« 28 » августа 2019г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Дифференцированный зачет
Вариант 14

1. Определите норму расхода продуктов для изготовления 300 порций компота из яблок и слив по рецептуре №586 (926/III - 81 г.). Если масса порции 200 г.
2. По набору данных продуктов, определите наименование десерта: сухари, молоко, яйца, изюм, сахар, масло сливочное.

Преподаватель _____ С.Н. Котова

«Согласовано»
на заседании метод. Комиссии
проф. цикла протокол № 1
«28» августа 2019 г.
Председатель _____ А.Н. Веснина

«Утверждаю»
Директор ГАПОУ СО
ТТ им. А.А. Елохина
Задровская М.С.
_____ « 28 » августа 2019г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Экзаменационный билет №1

- 1.История создания холодных десертов
- 2.Ассортимент и технология приготовления фруктовых салатов
- 3.Составить технологическую схему приготовления апельсинового пудинга

Преподаватель _____ С.Н. Котова

«Согласовано»
на заседании метод. Комиссии
проф. цикла протокол № 1
«28» августа 2019 г.
Председатель _____ А.Н. Веснина

«Утверждаю»
Директор ГАПОУ СО
ТТ им. А.А. Елохина
Задровская М.С.
_____ « 28 » августа 2019г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Экзаменационный билет №2

- 1.Основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов
- 2.Ассортимент и технология приготовления кремов
- 3.Составить технологическую схему приготовления фламбе из киви

Преподаватель _____ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»
на заседании метод. Комиссии
проф. цикла протокол № 1
«28» августа 2019 г.
Председатель _____ А.Н. Веснина

«Утверждаю»
Директор ГАПОУ СО
ТТ им. А.А. Елохина
_____ Задровская М.С.
« 28 » августа 2019г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Экзаменационный билет №3

- 1.Подготовка продуктов и ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов
- 2.Ассортимент и технология приготовления муссов
- 3.Составить технологическую схему приготовления овощного кекса из цукини

Преподаватель _____ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»
на заседании метод. Комиссии
проф. цикла протокол № 1
«28» августа 2019 г.
Председатель _____ А.Н. Веснина

«Утверждаю»
Директор ГАПОУ СО
ТТ им. А.А. Елохина
_____ Задровская М.С.
« 28 » августа 2019г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Экзаменационный билет №4

- 1.Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов
- 2.Ассортимент и технология приготовления щербета шоколадного
- 3.Составить технологическую схему приготовления фруктового фондю

Преподаватель _____ С.Н. Котова

«Согласовано»
на заседании метод. Комиссии
проф. цикла протокол № 1
«28» августа 2019 г.
Председатель _____ А.Н. Веснина

«Утверждаю»
Директор ГАПОУ СО
ТТ им. А.А. Елохина
Задровская М.С.
« 28 » августа 2019г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Экзаменационный билет №5

1. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов
2. Основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов
3. Составить технологическую схему приготовления творожного чизкейка.

Преподаватель _____ С.Н. Котова

«Согласовано»
на заседании метод. Комиссии
проф. цикла протокол № 1
«28» августа 2019 г.
Председатель _____ А.Н. Веснина

«Утверждаю»
Директор ГАПОУ СО
ТТ им. А.А. Елохина
Задровская М.С.
« 28 » августа 2019г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Экзаменационный билет №6

1. Ассортимент и технология приготовления террина
2. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов.
3. Составить технологическую схему приготовления шоколадного пая

Преподаватель _____ С.Н. Котова

«Согласовано»
на заседании метод. Комиссии
проф. цикла протокол № 1
«28» августа 2019 г.
Председатель _____ А.Н. Веснина

«Утверждаю»
Директор ГАПОУ СО
ТТ им. А.А. Елохина
Задровская М.С.
« 28 » августа 2019г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Экзаменационный билет №7

1. Варианты оформления и технику декорирования сложных холодных десертов
2. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов
3. Составить технологическую схему приготовления гурьевской каши

Преподаватель _____ С.Н. Котова

«Согласовано»
на заседании метод. Комиссии
проф. цикла протокол № 1
«28» августа 2019 г.
Председатель _____ А.Н. Веснина

«Утверждаю»
Директор ГАПОУ СО
ТТ им. А.А. Елохина
Задровская М.С.
« 28 » августа 2019г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Экзаменационный билет №8

1. Актуальные направления в приготовлении сложных холодных десертов
2. Начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов
3. Составить технологическую схему приготовления парфе сливочного

Преподаватель _____ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»
на заседании метод. Комиссии
проф. цикла протокол № 1
«28» августа 2019 г.
Председатель _____ А.Н. Веснина

«Утверждаю»
Директор ГАПОУ СО
ТТ им. А.А. Елохина
Задровская М.С.
« 28 » августа 2019г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Экзаменационный билет №9

- 1.Подготовка продуктов и ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов
- 2.Ассортимент и технология приготовления мороженого
- 3.Составить технологическую схему приготовления Снежки из шоколада

Преподаватель _____ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»
на заседании метод. Комиссии
проф. цикла протокол № 1
«28» августа 2019 г.
Председатель _____ А.Н. Веснина

«Утверждаю»
Директор ГАПОУ СО
ТТ им. А.А. Елохина
Задровская М.С.
« 28 » августа 2019г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Экзаменационный билет №10

- 1.Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов
- 2.Сроки хранения сложных горячих десертов
- 3.Составить технологическую схему приготовления чизкейка черничного

Преподаватель _____ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»
на заседании метод. Комиссии
проф. цикла протокол № 1
«28» августа 2019 г.
Председатель _____ А.Н. Веснина

«Утверждаю»
Директор ГАПОУ СО
ТТ им. А.А. Елохина
_____ Задровская М.С.
«28» августа 2019г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Экзаменационный билет №11

1. Контроль качества и безопасности готовых сложных холодных десертов
2. Ассортимент и технология приготовления бламанже
3. Составить технологическую схему приготовления клубничного мороженого

Преподаватель _____ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»
на заседании метод. Комиссии
проф. цикла протокол № 1
«28» августа 2019 г.
Председатель _____ А.Н. Веснина

«Утверждаю»
Директор ГАПОУ СО
ТТ им. А.А. Елохина
_____ Задровская М.С.
«28» августа 2019г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Экзаменационный билет №12

1. Сервировка и подача сложных холодных десертов
2. История создания сложных горячих десертов
3. Составить технологическую схему приготовления суфле манного

Преподаватель _____ С.Н. Котова

«Согласовано»
на заседании метод. Комиссии
проф. цикла протокол № 1
«28» августа 2019 г.
Председатель _____ А.Н. Веснина

«Утверждаю»
Директор ГАПОУ СО
ТТ им. А.А. Елохина
_____ Задровская М.С.
« 28 » августа 2019г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Экзаменационный билет №13

- 1.Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных холодных десертов
- 2.Ассортимент и технология приготовления террина
- 3.Составить технологическую схему приготовления салата фруктового с манго

Преподаватель _____ С.Н. Котова

«Согласовано»
на заседании метод. Комиссии
проф. цикла протокол № 1
«28» августа 2019 г.
Председатель _____ А.Н. Веснина

«Утверждаю»
Директор ГАПОУ СО
ТТ им. А.А. Елохина
_____ Задровская М.С.
« 28 » августа 2019г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Экзаменационный билет №14

- 1.Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных горячих десертов
- 2.Ассортимент и технология приготовления парфе из абрикосов
- 3.Составить технологическую схему приготовления шоколадного пая

Преподаватель _____ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»
на заседании метод. Комиссии
проф. цикла протокол № 1
«28» августа 2019 г.
Председатель _____ А.Н. Веснина

«Утверждаю»
Директор ГАПОУ СО
ТТ им. А.А. Елохина
_____ Задровская М.С.
« 28 » августа 2019г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Экзаменационный билет №15

- 1.Сроки хранения сложных горячих десертов
- 2.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов
- 3.Составить технологическую схему приготовления парфе ягодного

Преподаватель _____ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»
на заседании метод. Комиссии
проф. цикла протокол № 1
«28» августа 2019 г.
Председатель _____ А.Н. Веснина

«Утверждаю»
Директор ГАПОУ СО
ТТ им. А.А. Елохина
_____ Задровская М.С.
« 28 » августа 2019г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Экзаменационный билет №16

- 1.Ассортимент и технология приготовления кремов
- 2.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов
- 3.Составить технологическую схему приготовления апельсинового суфле

Преподаватель _____ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»
на заседании метод. Комиссии
проф. цикла протокол № 1
«28» августа 2019 г.
Председатель _____ А.Н. Веснина

«Утверждаю»
Директор ГАПОУ СО
ТТ им. А.А. Елохина
_____ Задровская М.С.
« 28 » августа 2019г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Экзаменационный билет №17

1. Организация труда в холодном цехе
2. Варианты оформления и технику декорирования сложных горячих десертов.
3. Составить технологическую схему приготовления тирамиссу из банана

Преподаватель _____ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»
на заседании метод. Комиссии
проф. цикла протокол № 1
«28» августа 2019 г.
Председатель _____ А.Н. Веснина

«Утверждаю»
Директор ГАПОУ СО
ТТ им. А.А. Елохина
_____ Задровская М.С.
« 28 » августа 2019г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Экзаменационный билет №18

1. История создания холодных десертов
2. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов
3. Составить технологическую схему приготовления суфле из дыни

Преподаватель _____ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»
на заседании метод. Комиссии
проф. цикла протокол № 1
«28» августа 2019 г.
Председатель _____ А.Н. Веснина

«Утверждаю»
Директор ГАПОУ СО
ТТ им. А.А. Елохина
_____ Задровская М.С.
« 28 » августа 2019г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Экзаменационный билет №19

- 1.Ассортимент и технология приготовления муссов
- 2.Сервировка и подача сложных горяч десертов
- 3.Составить технологическую схему приготовления яблочного бламанже

Преподаватель _____ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»
на заседании метод. Комиссии
проф. цикла протокол № 1
«28» августа 2019 г.
Председатель _____ А.Н. Веснина

«Утверждаю»
Директор ГАПОУ СО
ТТ им. А.А. Елохина
_____ Задровская М.С.
« 28 » августа 2019г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Экзаменационный билет №20

- 1.Ассортимент и технология приготовления ягодных салатов
- 2.Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов
- 3.Составить технологическую схему приготовления земляничного суфле

Преподаватель _____ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»
на заседании метод. Комиссии
проф. цикла протокол № 1
«28» августа 2019 г.
Председатель _____ А.Н. Веснина

«Утверждаю»
Директор ГАПОУ СО
ТТ им. А.А. Елохина
_____ Задровская М.С.
« 28 » августа 2019г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Экзаменационный билет №21

- 1.Ассортимент и технология приготовления холодного суфле
- 2.Актуальные направления в приготовлении сложных горячих десертов
- 3.Составить технологическую схему приготовления карамельного пая

Преподаватель _____ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»
на заседании метод. Комиссии
проф. цикла протокол № 1
«28» августа 2019 г.
Председатель _____ А.Н. Веснина

«Утверждаю»
Директор ГАПОУ СО
ТТ им. А.А. Елохина
_____ Задровская М.С.
« 28 » августа 2019г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Экзаменационный билет №22

- 1.История создания горячих десертов
- 2.Ассортимент и технология приготовления гурьевской каши.
- 3.Составить технологическую схему приготовления щербета шоколадного

Преподаватель _____ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»
на заседании метод. Комиссии
проф. цикла протокол № 1
«28» августа 2019 г.
Председатель _____ А.Н. Веснина

«Утверждаю»
Директор ГАПОУ СО
ТТ им. А.А. Елохина
Задровская М.С.
_____ « 28 » августа 2019г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Экзаменационный билет №23

- 1.Ассортимент и технология приготовления мучных десертов
- 2.Требования к безопасности хранения сложных горячих десертов.
- 3.Составить технологическую схему приготовления клюквенного мусса

Преподаватель _____ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»
на заседании метод. Комиссии
проф. цикла протокол № 1
«28» августа 2019 г.
Председатель _____ А.Н. Веснина

«Утверждаю»
Директор ГАПОУ СО
ТТ им. А.А. Елохина
Задровская М.С.
_____ « 28 » августа 2019г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Экзаменационный билет №24

- 1.Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов
- 2.Подготовка продуктов и ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов
- 3.Составить технологическую схему приготовления чизкейка из малины

Преподаватель _____ С.Н. Котова

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

«Согласовано»
на заседании метод. Комиссии
проф. цикла протокол № 1
«28» августа 2019 г.
Председатель _____ А.Н. Веснина

«Утверждаю»
Директор ГАПОУ СО
ТТ им. А.А. Елохина
_____ Задровская М.С.
« 28 » августа 2019г

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Экзаменационный билет №25

1. Варианты оформления и технику декорирования сложных холодных десертов
2. Ассортимент и технология приготовления муссов
3. Составить технологическую схему приготовления фламбе из авокадо

Преподаватель _____ С.Н. Котова

4. ОЦЕНКА ПО УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ.

Целью оценки по учебной практике является оценка:

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

Оценка по учебной практике выставляется на основании данных аттестационного листа с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией.

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

ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

4.1. Производственная практика:

Виды работ по производственной практике прописаны в рабочей программе учебной и производственной практике для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

4.2. Форма аттестационного листа по учебной практике

Аттестационный лист
учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время
учебной практики

обучающийся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
 прошел учебную практику по ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления,
 оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного
 ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
 обслуживания в объеме 72 часа

с « » 20 года по « » 20 года

в организации «ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

Виды работ	Объем (час)	Качество выполнения работ в соответствии с технологией	Оценка за выполненную работу	Рекомендуемая квалификация
Организация рабочего места, подбор производственного инвентаря, посуды	8	Выполнено Не выполнено Выполнено частично (нужное подчеркнуть)		Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов	8	Выполнено Не выполнено Выполнено частично (нужное подчеркнуть)		Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Приготовление сложных холодных десертов	14	Выполнено Не выполнено Выполнено частично (нужное подчеркнуть)		Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Приготовление сложных горячих десертов	12	Выполнено Не выполнено Выполнено частично (нужное подчеркнуть)		Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Приготовление начинок, соусов, глазури для отдельных десертов	8	Выполнено Не выполнено Выполнено частично (нужное подчеркнуть)		Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Эксплуатация технологического оборудования; пользование производственным инвентарем	22	Выполнено Не выполнено Выполнено частично (нужное подчеркнуть)		Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Руководитель практики Мастер производственного обучения _____

Должность

Подпись

расшифровка подписи

Дата « » 20 год

4.3. Форма аттестационного листа по производственной практике

Аттестационный лист
учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время
производственной практики

обучающийся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
прошел производственную практику по ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления,
оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного
ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
обслуживания в объеме 180 часа

с « » 20 года по « » 20 года в организации

наименование организации

Юридическ

ий адрес

Виды и качество выполнения работ

Виды работ	Объем (час)	Качество выполнения работ в соответствии с технологией	Оценка за выполненную работу	Рекомендуемая квалификация
Расчет массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта	24	Выполнено Не выполнено Выполнено частично (нужное подчеркнуть)		Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Приготовление сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь	60	Выполнено Не выполнено Выполнено частично (нужное подчеркнуть)		Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов	36	Выполнено Не выполнено Выполнено частично (нужное подчеркнуть)		Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Оформление и отделка сложных холодных и горячих десертов	36	Выполнено Не выполнено Выполнено частично (нужное подчеркнуть)		Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Контроль качества и безопасности готовой продукции	24	Выполнено Не выполнено Выполнено частично (нужное подчеркнуть)		Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Заключение: аттестуемый _____ / _____

продемонстрировал

не продемонстрировал

владение профессиональными и общими компетенциями.

Руководитель практики _____ / _____

Подпись

ФИО

Дата « » _____, 20 г

5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

5.1 Общие положения

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного) содержат:

- программу экзамена (квалификационного)
- перечень практических заданий к экзамену (квалификационному)
- билеты к экзамену (квалификационному)

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 обучающегося.

5.2. Программа экзамена (квалификационного)

1. Вид экзамена (квалификационного) (далее - экзамен) – экзамен в форме выполнения практических заданий по итогам учебной и производственной практики по профессиональному модулю ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

2. Цель проведения экзамена: определение соответствия подготовки обучающихся к предстоящей самостоятельной профессиональной деятельности по организации процесса и приготовлению сложной горячей кулинарной продукции.

3. Содержание и структура экзамена:

Экзамен проводится одновременно для ½ учебной подгруппы, путем выполнения задания в учебном кулинарном цехе. Задания предусматривают освоение группы компетенций, соответствующих определенному разделу модуля.

Время выполнения задания - 4 академических часа (90 минут) без перерыва.

4. Вопросы билетов проверяют следующие общие и профессиональные компетенции:

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

1) Ход выполнения задания

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да /нет)
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	-оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ -рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; -точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; -соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; -соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов); -соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного	
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных		

<p>десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> -правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; -точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; -соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	
<p>напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> -адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; -соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам; -оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков; -профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; -соответствие готовой продукции особенностям заказа, методам обслуживания; -правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, 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 и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; -точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов; -адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; -соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: -эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос 	
	<ul style="list-style-type: none"> -актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: -точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента; -правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; -оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации); -демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки 	

ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	
ОК. 02	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
ОК.03	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
ОК 04.	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
ОК. 05	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
ОК06.	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
ОК 07.	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
ОК. 09	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
ОК 10.	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	

Профессиональные компетенции считаются освоенными при выполнении не менее 70 % показателей. Шкала перевода. Модуль считается освоенным при выполнении 10 показателей.

5. Отметка, полученная на экзамене, заносится в экзаменационную ведомость, которую подписывают все члены аттестационной комиссии. Оценка сообщается в тот же день.

ПМ считается освоенным, если обучающиеся получили оценки «отлично», «хорошо» и «удовлетворительно».

6. Экзамен проводится в соответствии с требованиями ФГОС СПО, а также Положением о производственной профессиональной практике, Положением о периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

7. Перечень документов, необходимых для работы аттестационной комиссии:

- программа экзамена (квалификационного);
- приказ о допуске обучающихся к экзамену (квалификационному);
- экзаменационные ведомости;
- бланки протоколов аттестационной комиссии;
- перечень экзаменационных заданий;
- экзаменационные задания.

8. Оборудование:

- механическое, тепловое и холодильное оборудование;
- немеханическое оборудование;
- посуда, инвентарь и приспособления, средства малой механизации

9. Литература:

1. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;
2. ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования;
3. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья;
4. СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 21 мая 2003 года, с 25 июня
5. СанПиН 2.3.6.1078-01. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности продуктов.
6. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
7. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. «Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов».
8. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276);
9. Инструкционно-технологические карт

6.1. Перечень практических заданий

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.2-4.6., ОК.2 - ОК.6

Инструкция Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 6 час.

Текст задания Приготовить и оформить сложный холодный десерт: ягодный салат

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места; - соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.2-4.6, ОК.2 - ОК.6

Инструкция Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 6 час.

Текст задания Приготовить и оформить сложный холодный десерт: тирамису

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места; - соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.2-4.6, ОК.2 - ОК.6

Инструкция Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 6 час.

Текст задания Приготовить и оформить сложный горячий десерт: пудинг

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места; - соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 4

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.2-4.6, ОК.2 - ОК.6

Инструкция Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 6 час.

Текст задания Приготовить и оформить сложный холодный десерт: суфле ванильное

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 5

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.2-4.6., ОК.2 - ОК.6

Инструкция Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 6 час.

Текст задания Приготовить и оформить сложный холодный десерт: фруктовый салат

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места; - соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 6

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.2-4.6., ОК.2 - ОК.6

Инструкция Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 6 час.

Текст задания Приготовить и оформить сложный холодный десерт: чизкейк

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места; - соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 7

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.2-4.6, ОК.2 - ОК.6

Инструкция Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 6 час.

Текст задания Приготовить и оформить сложный горячий десерт: фламбе

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места; - соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 8

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.2-4.6, ОК.2 - ОК.6

Инструкция Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 6 час.

Текст задания Приготовить и оформить сложный холодный десерт: Ванильный крем

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 9

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.2-4.6, ОК.2 - ОК.6

Инструкция Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 6 час.

Текст задания Приготовить и оформить сложный горячий десерт: Каша Гурьевская

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места; - соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 10

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.2-4.6, ОК.2 - ОК.6

Инструкция Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 6 час.

Текст задания Приготовить и оформить сложный холодный десерт: суфле шоколадное

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места; - соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 11

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.2-4.6, ОК.2 - ОК.6

Инструкция Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 6 час.

Текст задания Приготовить и оформить сложный горячий десерт: Пудинг абрикосовый

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места; - соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 12

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.2-4.6, ОК.2 - ОК.6

Инструкция Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 6 час.

Текст задания Приготовить и оформить сложный холодный десерт: миндальный крем

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места; - соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 13

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.2-4.6, ОК.2 - ОК.6

Инструкция Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 6 час.

Текст задания Приготовить и оформить сложный горячий десерт: Суфле фруктовое

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 14

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.2-4.6, ОК.2 - ОК.6

Инструкция Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 6 час.

Текст задания Приготовить и оформить сложный горячий десерт: Фондю шоколадное

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Количество вариантов заданий для экзаменуемого –14

Время выполнения задания 6 часов

Оборудование:

-механическое, тепловое и холодильное оборудование;

-посуда, инвентарь и приспособления, средства малой механизации

Требования техники безопасности (инструктаж по технике безопасности, спецодежда)

7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

7.1 Выполнение задания:

Организация рабочего места		Оценка	Замечания
1	Внешний вид в соответствии с требованиями СанПин, соблюдение правил личной гигиены		
2	Правильный подбор и размещения оборудования, инвентаря, инструментов, посуды		
3	Правильный подбор основных продуктов и ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями		
4	Проверка качества основных продуктов и ингредиентов к ним;		
Приготовление сложных десертов			
1	Безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов с соблюдением ТБ		
2	Соблюдение технологического процесса при приготовлении десертов		
3	Соблюдение санитарного и температурного режимов		
4	Соответствие готового кулинарного изделия показателям качества (внешний вид, цвет, запах, консистенция)		
Порционирование и оформление десерта			
1	Подбор инвентаря, инструментов, посуды для оформления;		
2	Безопасное использование необходимого инвентаря, инструментов		
3	Владение методами сервировки и подачи сложных холодных десертов		
4	Использование вариантов оформления с учетом требований к безопасности пищевой продукции		
5	Соответствие готового десерта (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция) требованиям показателям качества (внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция);		
6	Соблюдение условий и требований к безопасности хранения сложных десертов		

Баллы:

2-задание выполнено с соблюдением всех правил и норм;

1-задание выполнено с несущественными замечаниями;

0-задание не выполнено

Оценка:

Менее 16 баллов –«2» 16-20 баллов–«3»

21-24 баллов–«4»

25-28 баллов–«5»

Примечание: Модуль освоен при наличие 16 баллов и выше

Если по одному показателю обучающийся получает 0 баллов

модуль считается не освоен

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ФИО _____
 обучающийся на ____ курсе по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
 освоил(а) программу профессионального модуля
 в объеме 312 час. 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	Дифференцированный зачет	
МДК.04.02	Экзамен	
УП.04		
ПП.04	Дифференцированный зачет	

Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да /нет)
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Правильность в определении доброкачественности сырья	
	Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт	
	Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды	
	Правильность организации рабочего места	
	Соблюдение технологической дисциплины	
	Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов	
	Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда	
	Соответствие полуфабрикатов требованиям качества	
	Рациональное распределение времени на задания	
	ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области и приготовления п/ф
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач	
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Получение необходимой информации с использованием различных источников,	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами	

Дата ____ . ____ .20__ Подписи членов экзаменационной комиссии
 Председатель комиссии _____
 Члены комиссии _____

