

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский государственный колледж»
Кыштымский филиал

РАССМОТРЕНО

Председатель ПЦК ЭТП и ООП

подпись / Дзортова Т. А.
председателя ПЦК

«05» августа 2023 г

**Комплект контрольно-измерительных материалов
по профессиональному модулю**

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

Образовательной программы

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

квалификация – повар, кондитер.

Кыштым, 2023

Разработчики:

ГБПОУ «ЮУГК»

(место работы)

преподаватель

(занимаемая должность)

Дзортова Т. А.

(инициалы, фамилия)

Эксперты:

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	4
2. Комплект КИМ для промежуточной аттестации	13

1. Общие положения

Комплект контрольно-измерительных материалов (КИМ) по профессиональному модулю ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер позволяют оценивать сформированность общих и профессиональных компетенций в соответствии с установленными показателями (дескрипторы/спецификация).

Спецификация сформированности профессиональных и общих компетенций, освоение которых подтверждается действиями обучающегося на промежуточной аттестации:

Таблица 1

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действия (дескрипторы)	Умения	Знания
ПК 4.1-4.5	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	<p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p> <p>Выбирать и применять моющие дезинфицирующие средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Мыть в ручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p>	<p>Требование охраны труда пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, значение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно - техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к личной гигиене персонала.</p> <p>Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</p> <p>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p>
	Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	<p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный</p>	

		инвентарь, инструменты, весо-измерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
	Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование, производственный инвентарь для хранения, порционирования (комплектования), оформления, отпуска (презентации), упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.	
ПК 4.2-4.3	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Оценивать наличие. Подбирать в соответствие с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов	Правила выбора и основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов . Ассортимент характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах. Правила составления заявки на склад
	Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов требований рецептуры, последовательности приготовления,	Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих слад-

		<p>особенностей заказа (задания). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих блюд, десертов. Определять степень готовности холодных и горячих блюд, десертов . Доводить холодные и горячие сладкие блюда, десерты до вкуса, до определенной консистенции Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих блюд, десертов Соблюдать время приготовления в соответствии с нормативами. Подбирать гарниры, соусы Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать использовать при изготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p>	<p>ких блюд, десертов Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ.</p>
	Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при от-	<p>Рассчитывать стоимость холодных и горячих сладких блюд, десертов Вести учет реализованных холодных и горячих сладких блюд, десертов</p>	<p>Ассортимент, цены на холодные и горячие сладкие блюда, десерты Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Правила общения с потребителями.</p>

	пуске продукции с прилавка/раздачи	Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции	Базовый словарный запас на иностранном языке. Техника общения, ориентированная на потребителя
	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования. Выбирать и применять моющиеся дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть в ручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов	Требование охраны труда пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, значение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно - техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов. Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов.
	Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов. Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	

	Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов	Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование, производственный инвентарь для хранения, порционирования (комплектования), оформления, отпуска (презентации), упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.	
ПК 4.4-4.5	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Оценивать наличие, подбирать в соответствие с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих напитков в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных и горячих напитков Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих напитков	Правила выбора и основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных и горячих напитков Ассортимент характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах. Правила составления заявки на склад
	Приготовление холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента.	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих	Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих напитков Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих напитков Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.

		<p>напитков.</p> <p>Определять степень готовности холодных и горячих напитков .</p> <p>Доводить холодные и горячие напитки до вкуса, до определенной консистенции</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих напитков</p> <p>Соблюдать время приготовления в соответствии с нормативами.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных и горячих напитков с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать, подготавливать использовать при изготовлении холодных и горячих напитков ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p>	<p>Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ.</p>
	<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>Рассчитывать стоимость холодных и горячих напитков</p> <p>Вести учет реализованных холодных и горячих напитков</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей.</p> <p>Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи.</p> <p>Составлять отчет по платежам</p> <p>Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p> <p>Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих напитков.</p> <p>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>Ассортимент, цены на холодные и горячие напитков</p> <p>на день принятия платежа.</p> <p>Правила торговли.</p> <p>Виды оплаты по платежам.</p> <p>Виды и характеристики контрольно-кассовых машин.</p> <p>Виды и правила осуществления кассовых операций.</p> <p>Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты.</p> <p>Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p> <p>Правила общения с потребителями.</p> <p>Базовый словарный запас на иностранном языке.</p> <p>Техника общения, ориентированная на потребителя</p>

	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих напитков	<p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p> <p>Выбирать и применять моющиеся дезинфицирующие средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Мыть в ручную и в посудомоечной машине, чистить и складывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p>	<p>Требование охраны труда пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, значение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Организация работ по приготовлению холодных и горячих напитков.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих напитков.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих напитков.</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к личной гигиене персонала.</p> <p>Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</p> <p>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для (комплектования) готовых холодных и горячих напитков.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих напитков.</p> <p>Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих напитков.</p>
	Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	<p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих напитков</p> <p>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	
	Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих напитков	<p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование, для упаковки и хранения готовых холодных и горячих напитков</p> <p>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p>	
ОК. 01	Распознавание сложных проблемные ситуации в	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;

	<p>различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации</p> <p>Осуществления эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников ненужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка деятельного плана действий</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу</p> <p>Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</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>Определить необходимые ресурсы;</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Реализовать составленный план;</p> <p>Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</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>
ОК. 04	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач</p> <p>Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК. 07	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>

Формы промежуточной аттестации при освоении профессионального модуля ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Таблица 2

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК. 04.01	-
МДК. 04.02	Экзамен
УП. 04	Зачет
ПП. 04	Зачет
ПМ	Экзамен

Промежуточной аттестацией по профессиональному модулю ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента являются зачеты и экзамены, проводятся в 7 семестре освоения программы профессионального модуля, после изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной и производственной практики.

Объектом оценивания при проведении экзамена является сформированность компетенций, соответствующих ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Экзамен по ПМ проводится в виде выполнения практических заданий, имитирующих работу на производстве. Условием **положительного результата** освоения ПМ на экзамене является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям. **При отрицательном заключении** освоения хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «ПМ не освоен».

Промежуточный контроль освоения профессионального модуля осуществляется при проведении экзамена по МДК.

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания, ПК.

Предметом оценки по учебной и производственной практике является приобретение практического опыта, а также освоение общих и профессиональных компетенций.

Контроль и оценка по производственной практике проводится на основе аттестационного листа студента с места прохождения практики, составленного и завизированного представителем колледжа и ответственным лицом организации (базы практики). В аттестационном листе отражаются виды работ, выполненные студентами во время практики, их объем, качество выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

2 Комплект КИМ для промежуточной аттестации по МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных блюд, десертов, напитков

КИМ включает контрольные материалы для промежуточной аттестации в форме экзамена.

КИМ представлен в виде экзаменационных билетов в количестве 25 штук. Каждый билет состоит из трех устных вопросов и одного практического задания.

Критерии оценки:

Оценка «5» ставится в том случае, если отвечающий показывает полное знание и понимание всего объема материала, строит ответ по собственному плану, сопровождает рассказ собственными примерами, может установить связь между изученным и изучаемым материалом, а также с материалом, усвоенным при изучении других дисциплин, применяет полученные знания в решении практических задач.

Оценка «4» ставится, если ответ отвечающего удовлетворяет основным требованиям на оценку «5», но отвечающий допустил одну ошибку или не более двух недочетов и может исправить их самостоятельно или с небольшой помощью преподавателя.

Оценка «3» ставится, если отвечающий правильно понимает сущность изучаемого материала, но в ответе имеются отдельные пробелы, не препятствующие дальнейшему усвоению материала, допустил не более одной грубой ошибки или двух недочетов.

Оценка «2» ставится, если отвечающий не овладел основными знаниями в соответствии с требованиями программы и допустил больше ошибок и недочетов, чем необходимо при оценке «3»

Критерии оценивания практического задания

5 баллов – верно выполненные расчеты;

4 балла – не значительные неточности в расчетах, твердо знает алгоритм выполнения расчетов;

3 балла – не значительные неточности в расчетах, на заданные вопросы отвечает недостаточно полно;

2 балла – не может достаточно полно и правильно ответить на поставленные вопросы, не точное выполнение расчетов.

Перечень вопросов и заданий для экзамена МДК 04.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

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.
4. Холодный напиток «крюшон». Технология приготовления и подача.
5. Мозаичное желе. Технология приготовления и подача.
6. Мороженое, оформление и подача.
7. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.
8. Горячие сладкие блюда: каша гурьевская. Технология приготовления и подача.
9. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов. Технология приготовления и подача.
10. Горячие сладкие блюда: яблоки печеные. Технология приготовления и подача.
11. Горячие сладкие блюда: пудинг рисовый. Технология приготовления и подача.

12. Холодные сладкие блюда: кисели. Технология приготовления и подача.
13. Горячие сладкие блюда: банановый десерт. Технология приготовления и подача.
14. Горячие сладкие блюда: шарлотка с яблоками. Технология приготовления и подача
15. Требования к качеству сладких блюд: компоты, кисели, желе.
16. Горячие сладкие блюда: яблоки, жаренные в тесте. Технология приготовления и подача.
17. Технология приготовления желе из свежих ягод.
18. Требования к качеству сладких блюд: мусс, самбук, крем, пудинг.
19. Горячие сладкие блюда: гренки. Технология приготовления и подача .
20. Требования к качеству сладких блюд: каша гурьевская, яблоки в тесте жареные, шарлотка с яблоками.
21. Парфе: технология приготовления и подача.
22. Холодные сладкие блюда: компот из быстрозамороженных плодов и ягод. Технология приготовления и подача.
23. Сроки хранения сладких блюд.
24. Мороженое «сюрприз». Оформление и подача.
25. Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача.
26. Общие сведения о напитках.
27. подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины.
28. Взбитые сливки. Технология приготовления и подача.
29. Горячий напиток «кофе черный». Технология приготовления и подача.
30. Многослойное желе. Технология приготовления и подача.
31. Горячий напиток «Кофе по- варшавски». Технология приготовления и подача.
32. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый. Технология приготовления и подача.
33. Горячий напиток «кофе по- венски». Технология приготовления и подача.
34. Горячий напиток «кофе по- восточному». Технология приготовления и подача.
35. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный. Технология приготовления и подача.
36. Горячий напиток «Какао». Технология приготовления и подача.
37. Горячий напиток «Шоколад». Технология приготовления и подача.
38. Горячий напиток с вином «Сбитень». Технология приготовления и подача.
39. Кофе «Глясе». Технология приготовления и подача.
40. Горячий напиток с вином «Глитвейн». Технология приготовления и подача.

Практическое задание.

Решите задачу:

Определить, сколько потребуется молока для приготовления 50 порций какао с молоком выходом 200 мл. Натуральное молоко заменить сгущенным с сахаром- песком.

Определить, сколько потребуется молока для приготовления 100 порций кофе с молоком выходом 200 мл. Натуральное молоко заменить сгущенным с сахаром- песком

Определить, сколько потребуется молока для приготовления 70 порций какао с молоком выходом 200 мл. Натуральное молоко заменить сгущенным с сахаром- песком.

Определите, сколько порции абрикосового мусса выходом 100 г можно приготовить при наличии 17 кг кураги?

Определите, сколько порции абрикосового мусса выходом 100 г можно приготовить при наличии 40 кг абрикосов?

Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 70 порций яблок, жаренных в тесте по 1 колонке Сборника рецептур?

Какое количество меда натурального (при отсутствии сахара) потребуется для приготовления 5 кг яблочного мусса, если по рецептуре необходимо 150 г сахара на 1000 г мусса?

Определите, сколько порций желе из молока выходом 100 г можно приготовить при наличии 0,56 кг желатина?

Определите, сколько порций абрикосового самбука выходом 150 г можно приготовить при наличии 10 кг абрикосов?

Определите, сколько порций киселя молочного выходом 150 г можно приготовить при наличии 5 л молока?

Определите, сколько порций яблочек с рисом выходом 180 г можно приготовить при наличии 18 кг яблок?

Определите, сколько порций крема ягодного выходом 125г можно приготовить при наличии 1 л сливок и 0,25 кг желатина?

Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 50 порций яблочек, жаренных в тесте по 2 колонке Сборника рецептур?

Определите, сколько и каких продуктов потребуется для приготовления 20 порций крема сметанного, если масса 1 порций 100г?

Определите, сколько и каких продуктов потребуется для приготовления 70 порций крема сметанного, если масса 1 порций 125г?

Определить, сколько потребуется молока для приготовления 20 порций какао с молоком выходом 200 мл. Натуральное молоко заменить сухими сливками.

**Комплект КИМ для промежуточной аттестации по
ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации
холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного
ассортимента**

**КОМПЛЕКТ ЭКЗАМЕНАЦИОННЫХ ЗАДАНИЙ
(количество: 25)**

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ

Условия выполнения задания:

место выполнения задания: учебная мастерская поваров

используемое оборудование: электроплита, электрический жарочный шкаф

используемый инвентарь: разделочные доски, ножи, кастрюли, сковороды, порционные тарелки, лопатки для полуфабрикатов

Инструкция выполнения заданий на экзамене:

Внимательно прочитайте задание.

1. Последовательность выполнения задания:

Задание:

- проведите механическую кулинарную обработку продуктов;
- приготовьте сладкое блюдо;
- приготовьте напиток.

2. Вы можете воспользоваться: технологическими картами, сборником рецептур, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кулинарного цеха;

3. Максимальное время выполнения задания: 60 минут.

Критерии оценки:

Отлично

При освоении студентом от 90% до 100% (включительно) содержания всех ПК, включённых в программу ПМ и всех ОК, включённых в программу ПМ.

При условии, если студент самостоятельно, уверенно и безошибочно применяет полученные знания при выполнении практических заданий; допускает не более одного недочёта, который легко исправляет по требованию мастера п/о; имеет необходимые навыки работы с оборудованием, инвентарем, технологическими картами; последовательно, чётко выполняет технологические операции по приготовлению изделий, соблюдает требования техники безопасности и санитарные нормы.

Хорошо

При освоении студентом от 70% до 89% содержания всех ПК, включённых в программу ПМ и всех ОК, включённых в программу ПМ.

При условии, если студент самостоятельно и уверенно применяет полученные знания при выполнении практических заданий; допускает одну негрубую ошибку, что влечет к незначительным, легко устранимым дефектам внеш-

	него вида, вкуса изделий. Не обладает достаточным навыком работы со справочной и технологической литературой, учебником, допускает негрубые нарушения правил техники безопасности и санитарных норм.
Удовлетворительно	<p>При освоении студентом от 41% до 69% содержания всех ПК, включённых в программу ПМ и всех ОК, включённых в программу ПМ.</p> <p>При условии, если студент показывает недостаточную сформированность отдельных знаний и умений при выполнении практического задания, допускает значительные нарушения технологии производства, техники безопасности и санитарных норм.</p>
Неудовлетворительно	<p>При освоении студентом 40% и менее содержания всех ПК, включённых в программу ПМ и всех ОК, включённых в программу ПМ</p> <p>При условии, если студент имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их при выполнении практического задания; не обладает навыками работы с оборудованием, инвентарем, технологическими картами; не соблюдает санитарные нормы и правила техники безопасности.</p>

Перечень вопросов для экзамена по ПМ 04

- 1 Приготовьте и оформите для подачи яблоки в слойке
- 2 Приготовьте и оформите для подачи кофе по-восточному
- 3 Приготовьте и оформите для подачи яблоки в кляре
- 4 Приготовьте и оформите для подачи напитков «Лимонад»
- 5 Приготовьте и оформите для подачи яблоки печеные
- 6 Приготовьте и оформите для подачи кисель из мандаринов (жидкий)
- 7 Приготовьте и оформите для подачи мусс клюквенный (сливки)
- 8 Приготовьте и оформите для подачи коктейль-десерт «Трио»
- 9 Приготовьте и оформите для подачи мусс из белого шоколада
- 10 Приготовьте и оформите для подачи кофе «Капучино»
- 11 Приготовьте и оформите для подачи мусс ягодный
- 12 Приготовьте и оформите для подачи компот из апельсинов
- 13 Приготовьте и оформите для подачи желе из ягод
- 14 Приготовьте и оформите для подачи коктейль молочно-шоколадный
- 15 Приготовьте и оформите для подачи яблоки печеные со сливками
- 16 Выполните декоративный элемент из изомальта
- 17 Приготовьте и оформите для подачи блинчики с творогом
- 18 Приготовьте и оформите для подачи кофе «Латте»
- 19 Приготовьте и оформите для подачи мусс клубничный
- 20 Приготовьте и оформите для подачи смузи клюквенный
- 21 Приготовьте и оформите для подачи мусс из темного шоколада
- 22 Приготовьте и оформите для подачи кисель из клюквы (густой)

- 23 Приготовьте и оформите для подачи мусс апельсиновый (сливки)
- 24 Выполните декоративный элемент из шоколада
- 25 Приготовьте и оформите для подачи мусс лимонный
- 26 Приготовьте и оформите для подачи фруктовую нарезку
- 27 Приготовьте и оформите для подачи мусс из молочного шоколада
- 28 Приготовьте и оформите для подачи смузи фруктовый
- 29 Приготовьте и оформите для подачи мусс апельсиновый
- 30 Приготовьте и оформите для подачи шарлотку с яблоками
- 31 Приготовьте и оформите для подачи напиток клюквенный
- 32 Приготовьте и оформите для подачи тарт с яблоками
- 33 Приготовьте и оформите для подачи кофе черный «Эспрессо»
- 34 Приготовьте и оформите для подачи блинчики с мягким сыром
- 35 Приготовьте и оформите для подачи какао с молоком
- 36 Приготовьте и оформите для подачи желе из апельсинов
- 37 Приготовьте и оформите для подачи самбук яблочный
- 38 Приготовьте и оформите для подачи компот из свежих плодов
- 39 Приготовьте и оформите для подачи десерт творожный «Лакомка»
- 40 Приготовьте и оформите для подачи крем ванильный из сметаны
- 41 Приготовьте и оформите для подачи коктейль «Мохито»
- 42 Приготовьте и оформите для подачи крем шоколадный
- 43 Приготовьте и оформите для подачи молочный коктейль «Сникерс»
- 44 Приготовьте и оформите для подачи сырники из творога
- 45 Приготовьте и оформите для подачи коктейль фруктовый с мороженым

Перечень учебных изданий, дополнительной литературы, интернет-ресурсов

Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Лаушкина, Т. А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник/ Т. А. Лаушкина. - Москва: «Академия», 2018. - 240 с. – ISBN 978-5-4468-6241-2
10. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник/ Г. Г. Лутошкина. – М.: «Академия», 2018. – 240 с. – ISBN 978-5-4468-6133-0
11. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник/ Г. Г. Лутошкина. – М.: «Академия», 2018. – 240 с. – ISBN 978-5-4468-5123-2
12. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов/ учебник для нач. проф. образования З.П.Матюхина.. - М.: Академия, 2018. – 336 с. – ISBN 5-94231-074-2.
13. Синицына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник для студ. среднего проф. образования /А. В. Синицына – М. : Издательский центр «Академия», 2019.- 304 с. – ISBN 978-5-4468-7909-0.

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

7. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста : учеб. пособие для НПО/ [В.П.Андросов, Т. В.Пыжова, Л.И.Потапова и др.]. — 7-е изд., стер. — М.: Академия, 2013. — 128 с