

## 6. Лист согласования

### Дополнения и изменения к комплекту ФОС на учебный год

Дополнения и изменения к комплекту ФОС на \_\_\_\_\_ учебный год  
по \_\_\_\_\_ дисциплине

---

В комплект ФОС внесены следующие изменения:

---

---

---

---

---

---

Дополнения и изменения в комплекте ФОС обсуждены на заседании  
методической комиссии общеобразовательных дисциплин

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г. (протокол № \_\_\_\_\_ ).

Председатель МК \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

ГАПОУ ИО «ЗАПТ»

\_\_\_\_\_ О.В. Сутырина

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И  
ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ  
СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ  
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА.**

Фонд оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессии среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, и рабочей программы модуля, положения о промежуточной аттестации ЗАПТ, положения о текущем контроле ЗАПТ.

**Организация-разработчик:** Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Заларинский агропромышленный техникум».

**Разработчики:** Хогоева Лариса Григорьевна, преподаватель ГАПОУ ИО «ЗАПТ».  
Филиппова Галина Борисовна, мастер производственного обучения ГАПОУ ИО «ЗАПТ».

**Рецензенты:**

**Рецензент:**  
(от работодателя)  
ИП глава КФХ

А.Г. Шильников

Рассмотрена и одобрена  
на методической комиссии  
общеобразовательных дисциплин  
От 04.09.2022г. Протокол №4  
Председатель МК  
\_\_\_\_\_ А.В Аникина

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ  
ПРОВЕРКЕ**

**3. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ  
МОДУЛЮ**

**4. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ МОДУЛЯ**

**5. ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ, ОБОРУДОВАНИЯ И  
ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В  
АТТЕСТАЦИИ**

**6. ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ**

## 1. Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности по ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, программе профессионального модуля и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

## 2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

### 2.1 Профессиональные и общие компетенции:

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

<b>Профессиональные компетенции</b>	<b>Показатели оценки результата</b>
<b>ПК 4.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности; - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; - своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; - правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; - соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; - соответствие организации хранения

	<p>продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>- правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>- точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>- соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам.</li> </ul>
<p><b>ПК 4.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;</li> <li>оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>-профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>-правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>-соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и</li> </ul>

	<p>техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li><li>соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li><li>-адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li><li>-соответствие времени выполнения работ нормативам;</li><li>-соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li><li>-точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li><li>-адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li><li>-соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:</li><li>соответствие температуры подачи;</li><li>-аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)</li><li>соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;</li><li>-гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет, сочетание, баланс, композиция)</li><li>-гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li></ul>
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда, изделия, напитка заданию, рецептуре;</li> <li>- эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска па вынос.</li> </ul>
Общие компетенции	Показатели оценки результата
<p><b>ОК. 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>-адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>-оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>-адекватность определения потребности в информации;</li> <li>-эффективность поиска;</li> <li>-адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>-разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>-точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>-адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>-точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>-адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>точность;</li> <li>-адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>
<p><b>ОК. 04</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>- оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на</li> </ul>



учетом особенностей социального и культурного контекста	государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе
<b>ОК. 06</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	- понимание значимости своей профессии
<b>ОК. 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
<b>ОК. 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	-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

к **2.2В** результате изучения профессионального модуля обучающийся

должен:

**иметь практический опыт:**

**ПО 1**-подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования,

производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

**ПО 2**-выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

**ПО 3**-упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

**ПО 4**-порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

**ПО 5**-ведении расчетов с потребителями.

**знать:**

**З1**-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

**З2**-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

**33**-ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;

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

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

уметь:

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

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

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

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

### 3. Формы контроля по профессиональному модулю

Элемент модуля	Формы контроля			
		текущий		
	промежуточный	Раздел или тема	Форма контроля	ПК, ОК, ПО, У,З
<b>МДК.04.01</b> Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.	Диф. зачет	<b>Раздел 1</b> Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		ПК 4.1 -ПК4.5; ОК 1 - ОК 10 ПО 1 -ПО5 31-35.
		<b>Тема 1.1</b> Общая характеристика технологических процессов производства и ингредиентов, используемых для приготовления сладких блюд, десертов, напитков	Устный опрос. Письменный опрос.	
		<b>Практические занятия:</b>	1.Изучение ассортимента и оценка качества свежих плодов.	
			2.Изучение ассортимента и оценка качества вкусовых продуктов.	
			3.Изучение ассортимента и оценка качества крахмала, сахара и меда.	
		<b>Самостоятельная работа</b>	Составление презентации «Говароведная характеристика тропических и экзотических плодов».	
<b>Тема 1.2</b> Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления сладких блюд, десертов, напитков.				

		<b>Практические занятия:</b>	1. Изучение оборудования холодного цеха, используемого при приготовлении холодных сладких блюд, десертов и напитков и правил его эксплуатации.	
			2. Изучение оборудования горячего цеха используемого при приготовлении горячих сладких блюд и напитков и правил его эксплуатации.	
		<b>Самостоятельная работа</b>	Составление теста по теме «Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления сладких блюд, десертов, напитков».	
		<b>Контрольная работа по разделу 1.</b>		
<b>МДК.04.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.		<b>Раздел 2.</b> Процессы приготовления, подготовки сладких блюд, десертов, напитков к реализации и презентации горячих и холодных разнообразного ассортимента.		
		<b>Тема 2.1.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Устный опрос. Письменный опрос.	ПК 4.1 -ПК4.5; ОК 1- ОК 10; ПО 1-П05 31 -35; У 1- У 4
		<b>Практические занятия:</b>	1 .Расчет потребности сырья и количества порций для приготовления холодных сладких блюд и десертов.	
			2.Расчет количества порций холодных сладких блюд и десертов из имеющихся продуктов с учетом взаимозаменяемости. Оформление технологических карт.	
		<b>Лабораторная работа № 1.</b>	Приготовление холодных сладких	

			блюд и десертов.	
		<b>Лабораторная работа № 2.</b>	Приготовление холодных железированных сладких блюд и десертов.	
		<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд.	Устный опрос. Письменный опрос.	
		<b>Практические занятия:</b>	1. Расчет потребности сырья и количества порций ятя приготовления горячих сладких блюд.	
			2. Расчет количества порций горячих сладких блюд из имеющихся продуктов с учетом взаимозаменяемости. Оформление технологических карт.	
		<b>Лабораторная работа № 3:</b>	Приготовление горячих сладких блюд.	
		<b>Тема 2.3</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	Устный опрос. Письменный опрос.	
		<b>Практические занятия:</b>	1. Расчет потребности сырья и количества порций из имеющихся продуктов с учетом взаимозаменяемости для приготовления холодных напитков. Оформление технологических карт.	
		<b>Лабораторная работа №4</b>	<b>Приготовление холодных напитков разнообразного ассортимента.</b>	
		<b>Тема 2.4</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков	Устный опрос. Письменный опрос.	

		разнообразного ассортимента.		
		<b>Практические занятия:</b>	1 .Расчет потребности сырья и количества порций из имеющихся продуктов с учетом взаимозаменяемости для приготовления горячих напитков. Оформление технологических карт.	
		<b>Лабораторная работа №5</b>	<b>Приготовление горячих напитков разнообразного ассортимента.</b>	
		<b>Самостоятельная работа</b>	Разработка творческого проекта на тему «Сладкие блюда, десерты и напитки национальной (региональной) кухни» (вид кухни предлагает преподаватель для каждого студента).	
УП.04				ПК 4.1-ПК 4.5
ПП.04	да	Оценка выполнения практических работ, оценка за выполнение квалификационной практической работы	ОК 1- ОК 10; ПО 1-П05 31 -35; У 1- У 4	ПП.
ПМ.04	Экзамен (квалификационный)			ПК 4.1 -ПК4.5; ОК 1- ОК 10; ПО 1-П05 31 -35; У 1- У 4

## 4. Комплект оценочных средств модуля.

### 4.1. Задания для оценки освоения МДК

#### Дифференцированный зачет для оценки освоения

#### МДК.04.01 и МДК.04.02

Тестовый контроль:

#### 1. уровень

Выберите правильный ответ

#### 1. Температура подачи горячих сладких блюд:

- а) 45°;
- б) 55°;
- в) 65°;
- г) 40°;

#### 2. Какое количество крахмала следует взять для приготовления 1 кг густого киселя?

- а) 20-30 г;
- б) 100-120 г.;
- в) 15-20 г;
- г) 60-80 г.

#### 3. К горячим сладким блюдам относятся:

- а) гренки с плодами, шарлотка с яблоками, пудинг сухарный, парфе;
- б) пудинг рисовый, яблоки в тесте, каша гурьевская;
- в) суфле, блинчики с вареньем, пудинг рисовый, крем ванильный из сметаны;
- г) пудинг манный, яблоки в тесте, каша герьевская, самбуг.

#### 4. В чем заключается особенность подачи кофе гляссе?

- а) при отпуске кладут взбитые сливки;
- б) при подаче в стакан кладут пенку, снятую с молока;
- в) охлаждают и в бокал кладут шарики мороженого;
- г) охлаждают и в бокал кладут пищевой лед.

#### 5. К жслированным сладким блюдам относятся:

- а) компоты, кисели, самбуки, желе;
- б) кисели, муссы, желе, свежие фрукты;
- в) кремы, желе, муссы, самбуки, кисели;
- г) суфле, кремы, желе, самбуки, компоты.

#### 6. Температура подачи мороженого:

- а) 4-6°;
- б) 10-14°;
- в) 8-10°;
- г) 0-2°.

#### 7. Для приготовления пудинга сухарного необходимо следующие продукты:

- а) сухари, сливки, цукаты, сахар, сливочное масло;
- б) сухари, молоко, яйца, изюм, сахар, масло сливочное;

- в) яйца, орехи, масло сливочное, черствый батон, сметана;
- г) белки яиц, молоко, сухари, сухарная пудра, масло сливочное.

**8. Из какой крупы готовят гурьевскую кашу? 1**

- а) рисовая;
- б) овсяная;
- в) манная;
- г) гречневая.

**9. Как подразделяются кисели по консистенции:**

1

- а) густые, полугустые, жидкие;
- б) жидкие, густые, полужидкие;
- в) густые, средней густоты, полужидкие;
- г) жидкие, полугустые, нормальной консистенции.

**10. Кисель доводят до кипения и проваривают не более:**

1

- а) 1-2 мин.;
- б) 5-6 мин.;
- в) 10 мин.;
- г) 8 мин.

**2 уровень**

**11. Технологический процесс приготовления компотов, состоит из**

1

**следующих операций:**

- а) подготовка фруктов, ягод, их варка в сиропе, процеживание;
- б) сортировка, промывание фруктов и ягод, их варка, протирание и соединение с сиропом;
- в) подготовка фруктов, ягод, варка сиропа, соединение;
- г) подготовка фруктов и ягод, соединение с фруктовым отваром и охлаждением.

**12. Определить последовательность закладки продуктов при приготовлении компотов из сухофруктов:**

1

- 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.

**13. Установите соответствие определений для следующих блюд:**

<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Желе</li> <li>2. Мусс</li> <li>3. Самбук</li> <li>4. Крем</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>А. Блюдо из взбитой сметаны и яично-молочной смеси</li> <li>Б. Прозрачная студнеобразная масса</li> <li>В. Фруктовое пюре, взбитое с сахаром и яичными белками</li> <li>Г. Взбитое желе густой пенообразной консистенции</li> </ul>
--	--

**14. Соотнесите подачу кофе:**



1. Кофе по-венски 2. Кофе гляссе 3. Кофе по-восточному 4. Кофе по-варшавски	А. В стакан сверху кладут взбитые сливки с сахарной пудрой Б. При подаче кладут пенку, снятую с молока В. В бокале подают холодную воду Г. В бокал кладут шарик мороженого
--	---

**15. Указать последовательность операций при приготовлении киселя из яблок:**

1. протираание;
2. очистка, нарезка яблок;
3. варка;
4. соединение с отваром и сахаром;
5. заваривание крахмала.

*3 уровень*

**16. Из предложенного набора продуктов выбрать продукты для приготовления блюда:**

А. Крем «Снежок»	Наименование продуктов	Б. Крем ванильный из сметаны
	1. Творог 2. Молоко 3. Яйца 4. Сахар 5. Желатин 6. Сметана 7. Ванилин 8. Вода	

**17. Укажите последовательность операций при приготовлении мусса яблочного на манной крупе:**

2

1. яблоки протирают, смешивают с отваром;
2. добавляют сахар, лимонную кислоту и доводят до кипения;
3. яблоки нарезают и варят;
4. отвар процеживают;
5. тонкой струйкой вводят манную крупу и варят 15-20 мин.
6. взбивают до образования пенообразной массы;
7. охлаждают до 40°C;
8. раскладывают в формы и охлаждают.

**18. Выберите продукты, необходимые для приготовления сладких блюд:**

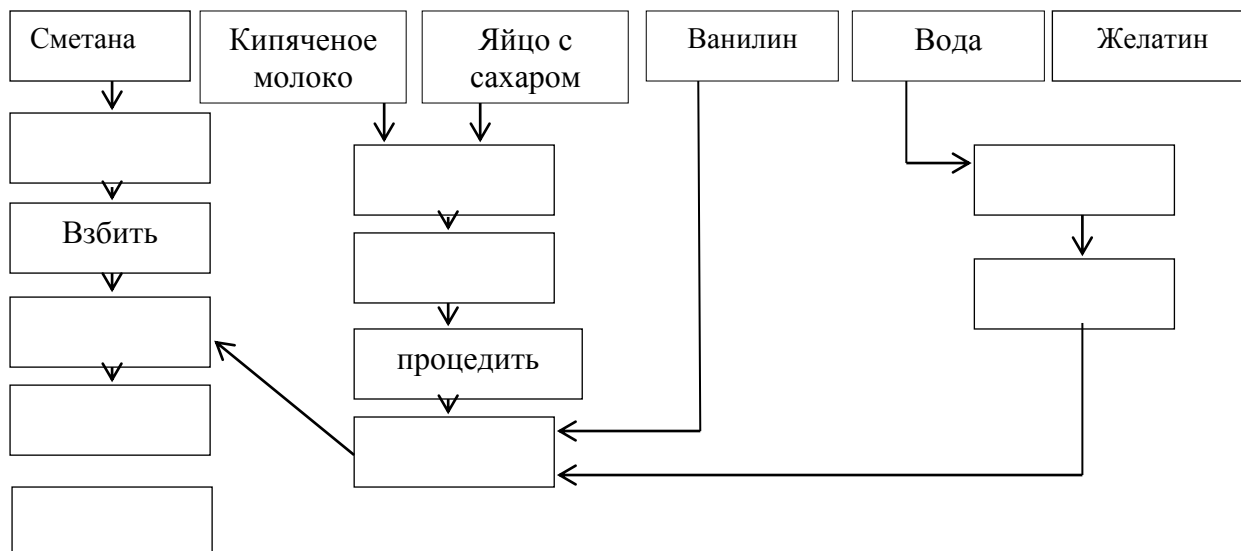
2

А. Мусс яблочный	Наименование продуктов	Б. Самбук яблочный
	1. Яблоки 2. Сахар 3. Крахмал	

	4. Желатин 5. Яйца (белки) 6. Вода 7. Ванилин 8. Молоко 9. Крупа манная 10. Кислота лимонная	
--	--	--

**19. Построить технологическую схему приготовления крема**

3



**20. Из предложенного набора продуктов выберите продукты для приготовления блюд.**

А. Яблоки в тесте жареные	Наименование продукта	Б. Гренки с плодами и ягодами
	1. Хлеб пшеничный 2. Яйца 3. Яблоки 4. Сметана 5. Сахар 6. Молоко 7. Маргарин 8. Соль 9. Кулинарный жир 10. Плоды и ягоды консервированные 11. Мука пшеничная 12. Рафинадная пудра	

**21. Составить правило варки компотов из различных плодов и ягод:**

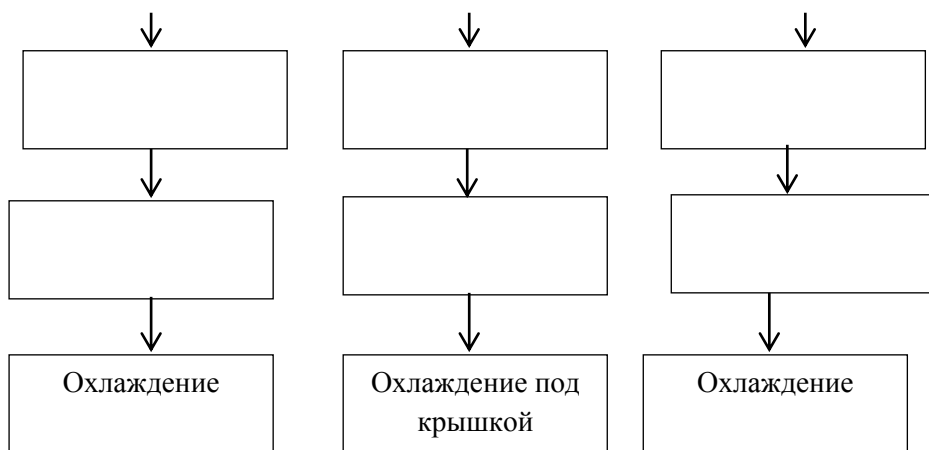
3

**Правило варки компотов**

Апельсин,  
мандарин,  
малина,  
земляника

Яблоки, мягких  
сортов, спелые  
груши, персики,  
абрикосы

Яблоки, груши  
поздних сортов,  
айва



**22.0** определить, сколько порций желе из лимонов выходом 100г. можно приготовить при наличии 0,45 кг., желатина.

*Эталон ответов*

*к тематическому контролю (пошаговая оценка)*

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
б	г	б	в	в	а	б	в	в	а

11. в.

12. а;

13. 1-Б, 2-Г, 3-В, 4-А.

14. 1-А, 2-Г, 3-В, 4-Б.

15. 2—3—1—4—5.

16. А-1,4, 5,6, 7, 8;

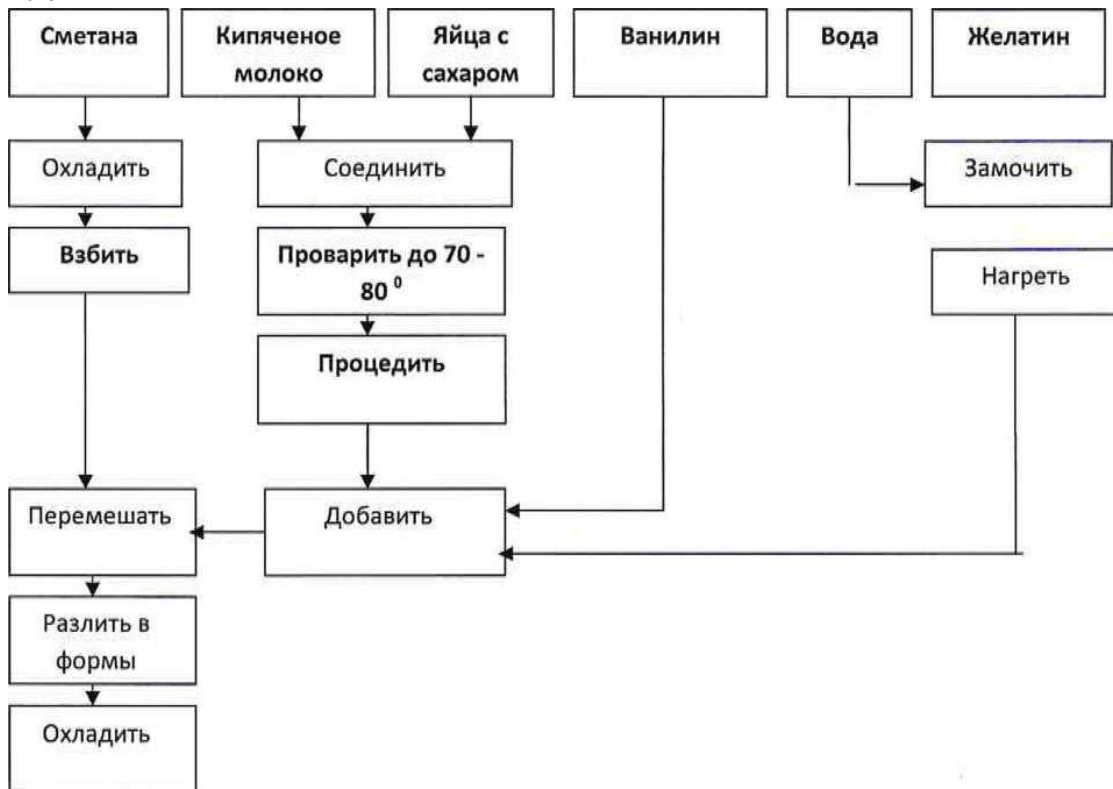
Б-2, 3,4, 5, 6, 7,8.

17. 3—>4—>1—>2—>5—>7—>6—>8.

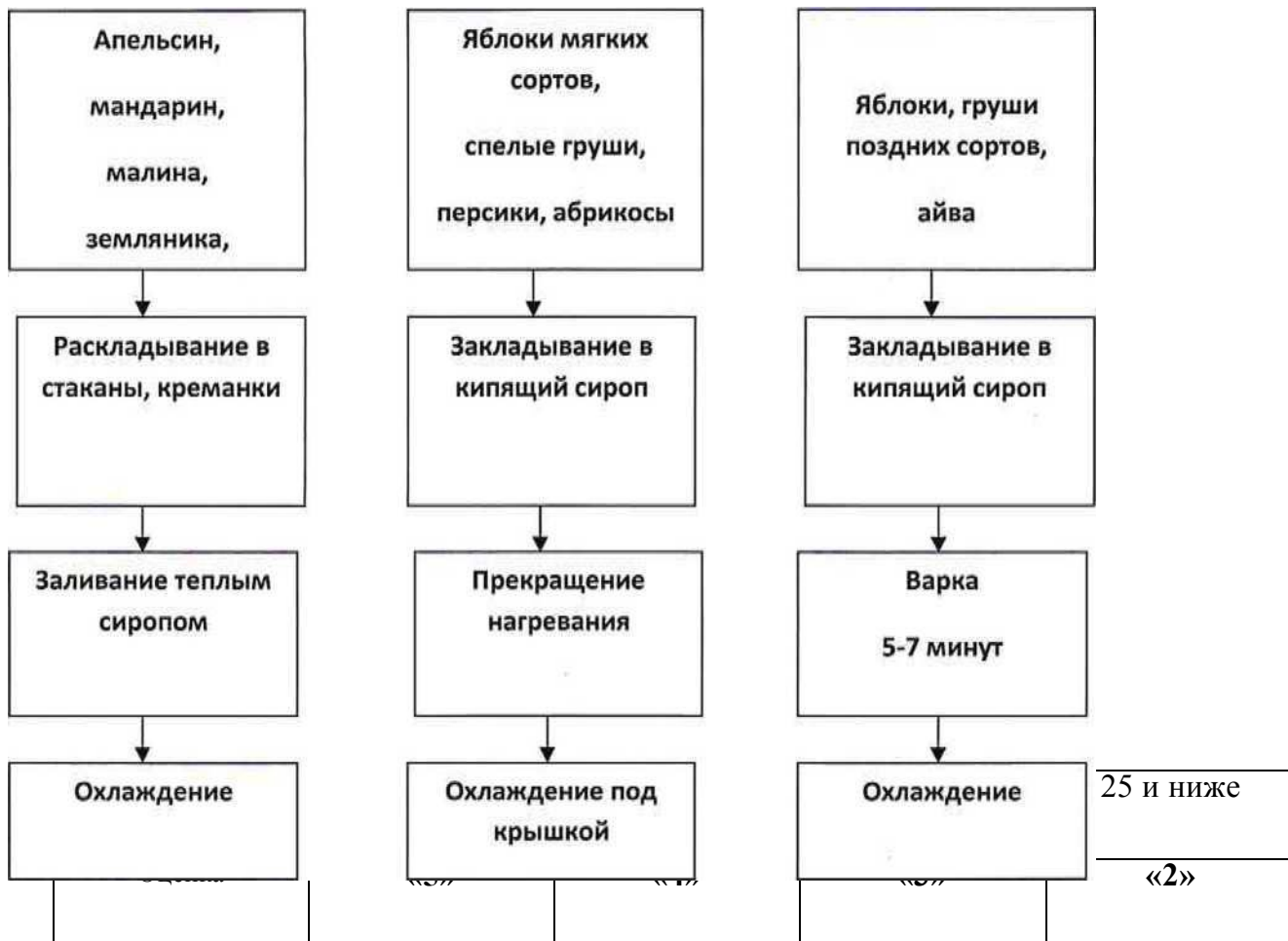
18. А -1,2, 6, 9, 10;

Б-1,2, 4,5,6

19.



20. А-2, 3,4, 5,6, 8,9, 11, 12;



## Оценочная ведомость по дифференцированному зачету МДК

ГАПОУ ИО «Заларинский агропромышленный техникум»

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

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

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

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

Группа № 33

№ п/п	ФИО обучающегося	№ варианта	Оценка уровня освоения дисциплины	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ВПД освоен. не освоен

**Итого:**

«5» \_\_\_ чел. \_\_\_\_\_ %

«4 » \_\_\_ чел. \_\_\_\_\_ %

«3 » \_\_\_ чел. \_\_\_\_\_ %

«2» \_\_\_ чел. \_\_\_\_\_ %

Дата проведения экзамена \_\_\_\_\_

Экзаменующий преподаватель \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
(подпись) (расшифровка подписи)

МП

## **4.2. Оценка результатов по учебной практики**

Оценка результатов учебной практики предполагает оценку:

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

Формой аттестации по практикам является дифференцированный зачёт, в ходе которого обязательно учитываются виды работ, выполненные обучающимся во время практики, их объем, качество выполнения.

Оценка по учебной практики выставляется по результатам дифференцированного зачёта. Основанием служат данные аттестационного листа с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

Итоговым результатом, является дифференцированный зачёт по учебной практики.

Обучающиеся допускаются к сдаче дифференцированного зачета при условии выполнения всех видов работ на практике, предусмотренных рабочей программой и перспективно-тематическим планом, и своевременном предоставлении следующих документов:

-положительного аттестационного листа.

Дифференцированный зачет проходит в форме зачета.

### **Требования к дифференцированному зачету по учебной практики.**

#### **Общие положения**

Дифференцированный зачет 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 и (или) требованиями организации, в которой проходила практика, в соответствии с Положением об учебной практике студентов, осваивающих ОПОП СПО.

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

**Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по  
профессиональному модулю  
Учебная практика**

Виды работ	Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО, У)
<p>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом</p> <p>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p> <p>12. Порционирование (комплектование), сервировка творческое оформление холодных и горячих сладких</p>	<p>ПК 4.1 -ПК4.5; ОК 1 - ОК 10; ПО 1 - ПО5 31-35; У1-У4</p>



<p>блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>17. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>20. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>21. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	
--	--

## Задание для проведения дифференцированного зачета по учебной практике

### ЗАДАНИЕ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

#### Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.4;

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания 120 мин.

Приготовление и отпуск блюда «Самбук абрикосовый».

Приготовление и отпуск напитка «Компот из смеси сухофруктов».

#### Условия выполнения задания:

1. Самостоятельный выбор холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции сладкого блюда (десерта) и напитка и оформить технологические карты на блюдо и напитки в соответствии с выбранным вариантом.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить отделочные полуфабрикаты для блюд.
7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления блюд.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении блюд.
9. Приготовить и оформить блюда и напитки по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового блюда и напитка, его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель \_\_\_\_\_

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

## **Задание 2**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, ПК 4.3, ПК 4.4;

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания 120 мин.

Приготовление и отпуск блюда: «Блинчики с банановой начинкой»

Приготовление и отпуск напитка: «Компот из быстрозамороженных плодов и ягод»

### **Условия выполнения задания:**

1. Самостоятельный выбор холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции сладкого блюда (десерта) и напитка и оформить технологические карты на блюдо и напитки в соответствии с выбранным вариантом.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить отделочные полуфабрикаты для блюд.
7. Обращаться с сырьём аккуратно и экономно в процессе приготовления блюд.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении блюд.
9. Приготовить и оформить блюда и напитки по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового блюда и напитка, его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель \_\_\_\_\_

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

## **Задание 3**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, ПК 4.3, ПК 4.4;

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания 120 мин.

Приготовление и подача блюда: «Яблоки по –киевски».

Приготовление и подача холодный напиток: «Петровский».

**Условия выполнения задания:**

1. Самостоятельный выбор холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции сладкого блюда (десерта) и напитка и оформить технологические карты на блюдо и напитки в соответствии с выбранным вариантом.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить отделочные полуфабрикаты для блюд.
7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления блюд.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении блюд.
9. Приготовить и оформить блюда и напитки по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового блюда и напитка, его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель \_\_\_\_\_

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

#### **Задание 4**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, ПК 4.3, ПК 4.4,

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания 120 мин.

Приготовление и подача блюда: «Пудинг яблочный»

Приготовление и отпуск напиток: «Айс - крим».

**Условия выполнения задания:**

1. Самостоятельный выбор холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции сладкого блюда (десерта) и напитка и оформить технологические карты на блюдо и напитки в соответствии с выбранным вариантом.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить отделочные полуфабрикаты для блюд.
7. Обращаться с сырьём аккуратно и экономно в процессе приготовления блюд.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении блюд.
9. Приготовить и оформить блюда и напитки по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового блюда и напитка, его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель \_\_\_\_\_  
Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

### **Задание 5**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.4;

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания 120 мин.

Приготовление и подача блюда: «Ягоды (малина) со сливками»

Приготовление и отпуск напитков: «Ананасовый фраппе».

#### **Условия выполнения задания:**

1. Самостоятельный выбор холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции сладкого блюда (десерта) и напитка и оформить технологические карты на блюдо и напитки в соответствии с выбранным вариантом.

3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить отделочные полуфабрикаты для блюд.
7. Обращаться с сырьём аккуратно и экономно в процессе приготовления блюд.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении блюд.
9. Приготовить и оформить блюда и напитки по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового блюда и напитка, его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель \_\_\_\_\_  
Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

### **Задание 6**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.4;

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания 120 мин.

Приготовление и подача блюда: «Груша в сиропе».

Приготовление и отпуск напитка: «Крюшон».

#### **Условия выполнения задания:**

1. Самостоятельный выбор холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции сладкого блюда (десерта) и напитка и оформить технологические карты на блюдо и напитки в соответствии с выбранным вариантом.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к

ним, технологическим требованиям холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.

5. Обработать сырье.

6. Приготовить отделочные полуфабрикаты для блюд.

7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления блюд.

8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении блюд.

9. Приготовить и оформить блюда и напитки по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.

10. Оценить качество готового блюда и напитка, его презентовать.

11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.

12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель \_\_\_\_\_

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

### **Задание 7**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.4;

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания 120 мин.

Приготовление и подача блюда: «Мусс апельсиновый».

Приготовление и отпуск напитка: «Квас».

#### **Условия выполнения задания:**

1. Самостоятельный выбор холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.

2. Рассчитать сырьё на 3 порции сладкого блюда (десерта) и напитка и оформить технологические карты на блюдо и напитки в соответствии с выбранным вариантом.

3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.

5. Обработать сырье.

6. Приготовить отделочные полуфабрикаты для блюд.

7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления блюд.

8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении блюд.
9. Приготовить и оформить блюда и напитки по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового блюда и напитка, его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель \_\_\_\_\_  
Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

### **Задание 8**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.4;

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания 120 мин.

Приготовление и отпуск блюда: «Суфле ягодное».

Приготовление и подача напитка: «Коктейль молочный».

#### **Условия выполнения задания:**

1. Самостоятельный выбор холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции сладкого блюда (десерта) и напитка и оформить технологические карты на блюдо и напитки в соответствии с выбранным вариантом.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить отделочные полуфабрикаты для блюд.
7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления блюд.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении блюд.
9. Приготовить и оформить блюда и напитки по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового блюда и напитка, его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.



12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель \_\_\_\_\_  
Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

### **Задание 9**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.5;

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания 120 мин.

Приготовление и отпуск блюда: «Кисель молочный густой».

Приготовление и подача напитка: Горячий напиток «Грог».

#### **Условия выполнения задания:**

1. Самостоятельный выбор холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции сладкого блюда (десерта) и напитка и оформить технологические карты на блюдо и напитки в соответствии с выбранным вариантом.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить отделочные полуфабрикаты для блюд.
7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления блюд.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении блюд.
9. Приготовить и оформить блюда и напитки по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового блюда и напитка, его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель \_\_\_\_\_  
Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

### **Задание 10**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций;

ПК 4.1, ПК 4.3, ПК 4.5,

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания 120 мин.

Приготовление и отпуск блюда: «Корзиночки с ягодами».

Приготовление и подача напитка: Кофе «Гляссе».

**Условия выполнения задания:**

1. Самостоятельный выбор холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции сладкого блюда (десерта) и напитка и оформить технологические карты на блюдо и напитки в соответствии с выбранным вариантом.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить отделочные полуфабрикаты для блюд.
7. Обращаться с сырьём аккуратно и экономно в процессе приготовления блюд.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении блюд.
9. Приготовить и оформить блюда и напитки по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового блюда и напитка, его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель \_\_\_\_\_

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

### **Задание 11**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.5;

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания 120 мин.

Приготовление и отпуск блюда: Суфле «Ягодно– ореховое».

Приготовление и подача напитка: Шоколад.

**Условия выполнения задания:**

1. Самостоятельный выбор холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции сладкого блюда (десерта) и напитка и оформить технологические карты на блюдо и напитки в соответствии с выбранным вариантом.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить отделочные полуфабрикаты для блюд.
7. Обращаться с сырьём аккуратно и экономно в процессе приготовления блюд.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении блюд.
9. Приготовить и оформить блюда и напитки по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового блюда и напитка, его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель \_\_\_\_\_

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

**Задание 12**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций;

ПК 4.1, ПК 4.3, ПК 4.5;

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания 120 мин.

Приготовление и отпуск блюда: «Пудинг яблочный».

Приготовление и подача напитка: «Кофе по - восточному».

**Условия выполнения задания:**

1. Самостоятельный выбор холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.

2. Рассчитать сырьё на 3 порции сладкого блюда (десерта) и напитка и оформить технологические карты на блюдо и напитки в соответствии с выбранным вариантом.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить отделочные полуфабрикаты для блюд.
7. Обращаться с сырьём аккуратно и экономно в процессе приготовления блюд.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении блюд.
9. Приготовить и оформить блюда и напитки по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового блюда и напитка, его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель \_\_\_\_\_  
Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

### **Задание 13**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.5;

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания 120 мин.

Приготовление и отпуск блюда: «Груша в тесте кляр».

Приготовление и подача напитка: Кофе «По –варшавски».

**Условия выполнения задания:**

1. Самостоятельный выбор холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции сладкого блюда (десерта) и напитка и оформить технологические карты на блюдо и напитки в соответствии с выбранным вариантом.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы,

используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.

5. Обработать сырьё.

6. Приготовить отделочные полуфабрикаты для блюд.

7. Обращаться с сырьём аккуратно и экономно в процессе приготовления блюд.

8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении блюд.

9. Приготовить и оформить блюда и напитки по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.

10. Оценить качество готового блюда и напитка, его презентовать.

11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.

12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель \_\_\_\_\_  
Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

#### **Задание 14**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, ПК 4.3, ПК 4.5;

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания 120 мин.

Приготовление и отпуск блюда: «Яблоки в слойке».

Приготовление и подача напитка: Кофе черный.

#### **Условия выполнения задания:**

1. Самостоятельный выбор холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.

2. Рассчитать сырьё на 3 порции сладкого блюда (десерта) и напитка и оформить технологические карты на блюдо и напитки в соответствии с выбранным вариантом.

3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.

5. Обработать сырье.
6. Приготовить отделочные полуфабрикаты для блюд.
7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления блюд.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении блюд.
9. Приготовить и оформить блюда и напитки по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового блюда и напитка, его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель \_\_\_\_\_  
Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

### **Задание 15**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК4.1, ПК4.2, ПК 4.4;

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания 120 мин.

Приготовление и отпуск блюда: каша «Гурьевская».

Приготовление и подача напитка: Компот из апельсинов.

#### **Условия выполнения задания:**

1. Самостоятельный выбор холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции сладкого блюда (десерта) и напитка и оформить технологические карты на блюдо и напитки в соответствии с выбранным вариантом.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
5. Обработать сырье.
6. Приготовить отделочные полуфабрикаты для блюд.
7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления блюд.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении блюд.

9. Приготовить и оформить блюда и напитки по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового блюда и напитка, его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель \_\_\_\_\_  
Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

### **Задание 16**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, ПК 4.3, ПК 4.4;

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания 120 мин.

Приготовление и отпуск блюда: «Пудинг сухарный».

Приготовление и подача напитка: «Крюшон».

#### **Условия выполнения задания:**

1. Самостоятельный выбор холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции сладкого блюда (десерта) и напитка и оформить технологические карты на блюдо и напитки в соответствии с выбранным вариантом.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить отделочные полуфабрикаты для блюд.
7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления блюд.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении блюд.
9. Приготовить и оформить блюда и напитки по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового блюда и напитка, его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель \_\_\_\_\_

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

### **Задание 17**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.4;

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания 120 мин.

Приготовление и отпуск блюда: «Желе апельсиновое».

Приготовление и отпуск напитков: Кисель из яблок и груш.

#### **Условия выполнения задания:**

1. Самостоятельный выбор холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции сладкого блюда (десерта) и напитка и оформить технологические карты на блюдо и напитки в соответствии с выбранным вариантом.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить отделочные полуфабрикаты для блюд.
7. Обращаться с сырьём аккуратно и экономно в процессе приготовления блюд.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении блюд.
9. Приготовить и оформить блюда и напитки по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового блюда и напитка, его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель \_\_\_\_\_

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

### **Задание 18**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.4;

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11.

Инструкция для выполнения задания.



Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания 120 мин.

Приготовление и отпуск блюда: «Желе лимонное».

Приготовление и отпуск напитков: Кисель молочный.

**Условия выполнения задания:**

1. Самостоятельный выбор холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции сладкого блюда (десерта) и напитка и оформить технологические карты на блюдо и напитки в соответствии с выбранным вариантом.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить отделочные полуфабрикаты для блюд.
7. Обращаться с сырьём аккуратно и экономно в процессе приготовления блюд.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении блюд.
9. Приготовить и оформить блюда и напитки по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового блюда и напитка, его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель \_\_\_\_\_

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

### **Задание 19**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, ПК 4.3, ПК 4.4;

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания 120 мин.

Приготовление и отпуск блюда: «Яблоки в тесте кляр».

Приготовление и отпуск напитков: Кисель из апельсинов.

**Условия выполнения задания:**

1. Самостоятельный выбор холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции сладкого блюда (десерта) и напитка и оформить технологические карты на блюдо и напитки в соответствии с выбранным вариантом.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить отделочные полуфабрикаты для блюд.
7. Обращаться с сырьём аккуратно и экономно в процессе приготовления блюд.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении блюд.
9. Приготовить и оформить блюда и напитки по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового блюда и напитка, его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель \_\_\_\_\_  
Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

### **Задание 20**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.5,

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания 120 мин.

Приготовление и отпуск блюда: Мусс яблочный (на крупе).

Приготовление и отпуск напитков: Какао с молоком.

#### **Условия выполнения задания:**

1. Самостоятельный выбор холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции сладкого блюда (десерта) и напитка и оформить технологические карты на блюдо и напитки в соответствии с выбранным вариантом.

3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить отделочные полуфабрикаты для блюд.
7. Обращаться с сырьём аккуратно и экономно в процессе приготовления блюд.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении блюд.
9. Приготовить и оформить блюда и напитки по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового блюда и напитка, его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель \_\_\_\_\_  
Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

### **Задание 21**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4,5;

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания 120 мин.

Приготовление и отпуск блюда: «Бананы карамелизированные».

Приготовление и отпуск напитков: кисель из концентратов.

#### **Условия выполнения задания:**

1. Самостоятельный выбор холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции сладкого блюда (десерта) и напитка и оформить технологические карты на блюдо и напитки в соответствии с выбранным вариантом.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к

ним, технологическим требованиям холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.

5. Обработать сырье.
6. Приготовить отделочные полуфабрикаты для блюд.
7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления блюд.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении блюд.
9. Приготовить и оформить блюда и напитки по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового блюда и напитка, его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель \_\_\_\_\_  
Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

## **Задание 22**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, ПК 4.2, ПК4.4;

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания 120 мин.

Приготовление и отпуск блюда: «Самбук яблочный».

Приготовление и отпуск напитка: Напиток лимонный.

### **Условия выполнения задания:**

1. Самостоятельный выбор холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции сладкого блюда (десерта) и напитка и оформить технологические карты на блюдо и напитки в соответствии с выбранным вариантом.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
5. Обработать сырье.
6. Приготовить отделочные полуфабрикаты для блюд.
7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления блюд.

8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении блюд.
9. Приготовить и оформить блюда и напитки по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового блюда и напитка, его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель \_\_\_\_\_  
Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

### **Задание 23**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.5;

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания 120 мин.

Приготовление и отпуск блюда: «Яблоки печеные».

Приготовление и отпуск напитка: чай с сахаром, чай с лимоном, чай с молоком.

#### **Условия выполнения задания:**

1. Самостоятельный выбор холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции сладкого блюда (десерта) и напитка и оформить технологические карты на блюдо и напитки в соответствии с выбранным вариантом.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить отделочные полуфабрикаты для блюд.
7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления блюд.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении блюд.
9. Приготовить и оформить блюда и напитки по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового блюда и напитка, его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.

12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель \_\_\_\_\_  
Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

### **Задание 24**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.5;

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания 120 мин.

Приготовление и отпуск блюда: Желе молочное.

Приготовление и отпуск напитка: «Сбитень».

#### **Условия выполнения задания:**

1. Самостоятельный выбор холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции сладкого блюда (десерта) и напитка и оформить технологические карты на блюдо и напитки в соответствии с выбранным вариантом.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить отделочные полуфабрикаты для блюд.
7. Обращаться с сырьём аккуратно и экономно в процессе приготовления блюд.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении блюд.
9. Приготовить и оформить блюда и напитки по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового блюда и напитка, его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель \_\_\_\_\_  
Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

### **Задание 25**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.4;

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК11.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания 120 мин.

Приготовление и отпуск блюда: Шарлотка с яблоками.

Приготовление и отпуск напитка: Морс клюквенный.

**Условия выполнения задания:**

1. Самостоятельный выбор холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции сладкого блюда (десерта) и напитка и оформить технологические карты на блюдо и напитки в соответствии с выбранным вариантом.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить отделочные полуфабрикаты для блюд.
7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления блюд.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении блюд.
9. Приготовить и оформить блюда и напитки по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового блюда и напитка, его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель \_\_\_\_\_

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

## **ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА**

### **Условия выполнения**

Количество вариантов каждого задания / пакетов заданий для экзаменуемого:  
25

Время выполнения каждого задания: 120мин.

### **Оборудование:**

- Механическое оборудование.
- Весоизмерительное оборудование.
- Тепловое оборудование.
- Вспомогательное оборудование и производственный инвентарь.

### **Критерии оценки:**

- Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара;
- соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности;
- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);
- рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;
- соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;
- своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;
- соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;
- правильное использование ножей;
- точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам;
- приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;
- соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента действующим нормам;



- оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;
- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного 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 сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента требованиям рецептуры;
- соответствие внешнего вида холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента требованиям рецептуры;
- эстетичность, аккуратность и креативность холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

#### **Условия выполнения задания:**

1. Самостоятельный выбор холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции сладкого блюда (десерта) и напитка и оформить технологические карты на блюдо и напитки в соответствии с выбранным вариантом.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить отделочные полуфабрикаты для блюд.
7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления блюд.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении блюд.
9. Приготовить и оформить блюда и напитки по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового блюда и напитка, его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

**Критерии оценки:**

**«5» (отлично)** – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

**«4» (хорошо)** – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

**«3» (удовлетворительно)** – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

**«2» (неудовлетворительно)** – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Аттестационный лист по учебной практике

1. ФИО обучающегося \_\_\_\_\_

2. № группы \_\_\_\_\_

3. Профессия \_\_\_\_\_

4. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес \_\_\_\_\_

5. Время проведения практики \_\_\_\_\_

6. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики:

№ Вид работ	Количество час.	Качество выполнения работ
<p>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом</p> <p>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств</p>	<p>72</p>	<p>-наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>-оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>-проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>-выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом</p> <p>-взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>-изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>-выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления,</p>

используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда.

10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.

11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.

12. Порционирование(комплектование), сервировка творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.

особенностей заказа.

-приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

-выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда.

-оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.

-хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.

-порционирование (комплектование), сервировка творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

-охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

-хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

-выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.

-разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

<p>16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>17. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>20. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>21. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	<p>-разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>-расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>-консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>-выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>-проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>
--	---

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

---

Дата

---

Подписи руководителя практики,  
ответственного лица организации

## Оценочная ведомость учебной практики по дифференцированному зачет ПМ.04.

ГАПОУ ИО «Заларинский агропромышленный техникум»

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

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

Группа № 33

№ п/п	ФИО обучающегося	№ задания	Оценка уровня освоения учебной практики	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 4. 1	ПК 4. 2	ПК 4.3	ПК 4. 4	ПК 4.5	ВПД освоен. не освоен	

### Итого:

«5» \_\_\_ чел. \_\_\_\_\_ %

«4 » \_\_\_ чел. \_\_\_\_\_ %

«3 » \_\_\_ чел. \_\_\_\_\_ %

«2» \_\_\_ чел. \_\_\_\_\_ %

Дата проведения дифференцированного зачета

Ассистент

(подпись) / (расшифровка подписи)

Экзаменующий преподаватель (подпись)

(расшифровка подписи)



#### **4.2.1. Оценка результатов по производственной практики**

Оценка результатов производственной практики предполагает оценку:

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

Формой аттестации по практикам является зачёт, в ходе которого обязательно учитываются виды работ, выполненные обучающимся во время практики, их объем, качество выполнения.

Оценка по производственной практики выставляется по результатам зачёта. Основанием служат данные аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

Итоговым результатом по производственной практики, является дневник по практике, презентация, видео или фото отчет.

Обучающиеся допускаются к сдаче дифференцированного зачета при условии выполнения всех видов работ на практике, предусмотренных рабочей программой и перспективно-тематическим планом, и своевременном предоставлении следующих документов:

- положительного аттестационного листа - характеристики по практике руководителей практики от организации прохождения практики об уровне освоения профессиональных компетенций;
- дневника практики;
- отчета по практике в соответствии с заданием на практику.

Зачет проходит в форме защиты отчета по практике с иллюстрацией материала.

#### **Требования к зачету по производственной практики.**

##### **Общие положения.**

Зачет по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика, в соответствии с Положением о производственной практике студентов, осваивающих ОПОП СПО.



**Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю  
Производственная практика**

Виды работ	Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО, У)
<p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики,</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания - базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и</p>	<p>ПК 4.1 - ПК4.5; ОК 1 - ОК 7 ОК 9, ОК 10 ПО 1 -П05 31-35; У 1 - У4</p>

т.д.).

9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.

Аттестационный лист по производственной практике

1. ФИО обучающегося \_\_\_\_\_
2. № группы \_\_\_\_\_
3. профессия \_\_\_\_\_

4. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес \_\_\_\_\_

5. Время проведения практики \_\_\_\_\_

6. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики:

№ Вид работ	Количество час.	Качество выполнения работ
<p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики,</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания - базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного</p>	<p>72</p>	<p>-организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания - базы практики,</p> <p>-подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>-проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания - базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>-выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>-подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p>

<p>ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	<p>(порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>-организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>-подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>-самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>-консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>
---	--

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

Дата

М.П.

Подписи руководителя практики,  
ответственного лица организации

### 4.3 Критерии оценок практик

Оценка	Критерии
отлично	Изложение материалов полное, последовательное, грамотное. Отчет написан аккуратно, без исправлений. Выполнено индивидуальное задание с приложениями. Отчет сдан в установленный срок. Программа практики выполнена. Отзыв (характеристика) положительный.
хорошо	Изложение материалов полное, последовательное в соответствии с требованиями программы. Допускаются несущественные и стилистические ошибки. Оформление аккуратно. Выполнено индивидуальное задание с приложениями. Отчет сдан в установленный срок. Программа практики выполнена. Отзыв (характеристика)
удовлетворительно	Изложение материалов неполное. Оформление не аккуратно. Отчет сдан в установленный срок. Индивидуальное задание с приложениями выполнено с замечаниями. Программа практики выполнена не в полном объеме. Отзыв положительный.
неудовлетворительно	Изложение материала неполное, бессистемное. Существуют ошибки, оформление не аккуратно. Индивидуальное задание с приложениями отсутствует. Отчет сдан с нарушением установленных сроков. Отзыв (характеристика) отрицательный. Программа практики не выполнена.

Обучающиеся, не прошедшие практику или получили отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

#### Форма аттестационного листа

(характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время учебной/производственной практики)

1. ФИО обучающегося, № группы, специальность
2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес
3. Время проведения практики \_\_\_\_\_
4. Виды и объем работ, выполненные обучающимися во время практики:
5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

Дата

М.П.

Подписи руководителя практики,  
ответственного лица организации

#### Оценочных материалов для экзамена (квалификационного)

Задания к экзамену могут формироваться 3 способами:

Задания, ориентированные на проверку освоения вида деятельности (всего модуля) в целом.

Задания, проверяющие освоение группы компетенций, соответствующих определенному разделу модуля.

Задания, проверяющие освоение отдельной компетенции внутри ПМ.

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

При принятии решения об итоговой оценке по профессиональному модулю 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 и тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимается в пользу обучающегося.

#### **4.4 Контрольно-оценочные материалы для квалификационного экзамена по ПМ.04.**

Квалификационный экзамен включает выполнение практического задания. Оценка формируется с учетом результатов учебной и производственной практик по данному модулю. Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

##### **I. ПАСПОРТ**

Назначение:

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения ПМ 04. Подготовка, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

##### **4.4.1 Выполнение практических заданий**

##### **II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЗАЛАРИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

##### **КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН**

курс, очное отделение Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»	ПМ.04 Подготовка, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
---	---

## **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ 1**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.4;

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания 120 мин.

Приготовление и отпуск блюда «Самбук абрикосовый».

Приготовление и отпуск напитка «Компот из смеси сухофруктов».

### **Условия выполнения задания:**

1. Самостоятельный выбор холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции сладкого блюда (десерта) и напитка и оформить технологические карты на блюдо и напитки в соответствии с выбранным вариантом.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить отделочные полуфабрикаты для блюд.
7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления блюд.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении блюд.
9. Приготовить и оформить блюда и напитки по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового блюда и напитка, его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель \_\_\_\_\_

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

### **Критерии оценки:**

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (**хорошо**) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (**удовлетворительно**) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (**неудовлетворительно**) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

## **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ 2**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, ПК 4.3, ПК 4.4;

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания 120 мин.

Приготовление и отпуск блюда: «Блинчики с банановой начинкой»

Приготовление и отпуск напитка: «Компот из быстрозамороженных плодов и ягод»

### **Условия выполнения задания:**

1. Самостоятельный выбор холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции сладкого блюда (десерта) и напитка и оформить технологические карты на блюдо и напитки в соответствии с выбранным вариантом.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить отделочные полуфабрикаты для блюд.
7. Обращаться с сырьём аккуратно и экономно в процессе приготовления блюд.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении блюд.



9. Приготовить и оформить блюда и напитки по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового блюда и напитка, его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель \_\_\_\_\_  
Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

### **Критерии оценки:**

**«5» (отлично)** – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

**«4» (хорошо)** – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

**«3» (удовлетворительно)** – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

**«2» (неудовлетворительно)** – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ 3**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, ПК 4.3, ПК 4.4;

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания 120 мин.

Приготовление и подача блюда: «Яблоки по –киевски».

Приготовление и подача холодный напиток: «Петровский».

#### **Условия выполнения задания:**

1. Самостоятельный выбор холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции сладкого блюда (десерта) и напитка и оформить технологические карты на блюдо и напитки в соответствии с выбранным вариантом.

3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить отделочные полуфабрикаты для блюд.
7. Обращаться с сырьём аккуратно и экономно в процессе приготовления блюд.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении блюд.
9. Приготовить и оформить блюда и напитки по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового блюда и напитка, его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель \_\_\_\_\_  
Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

### **Критерии оценки:**

- «5» (отлично)** – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.
- «4» (хорошо)** – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.
- «3» (удовлетворительно)** – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.
- «2» (неудовлетворительно)** – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ 4**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, ПК 4.3, ПК 4.4,

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания 120 мин.

Приготовление и подача блюда: «Пудинг яблочный»

Приготовление и отпуск напитков: «Айс - крим».

**Условия выполнения задания:**

1. Самостоятельный выбор холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции сладкого блюда (десерта) и напитка и оформить технологические карты на блюдо и напитки в соответствии с выбранным вариантом.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить отделочные полуфабрикаты для блюд.
7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления блюд.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении блюд.
9. Приготовить и оформить блюда и напитки по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового блюда и напитка, его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель \_\_\_\_\_

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

**Критерии оценки:**

**«5» (отлично)** – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

**«4» (хорошо)** – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

**«3» (удовлетворительно)** – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

**«2» (неудовлетворительно)** – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

## **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ 5**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.4;

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания 120 мин.

Приготовление и подача блюда: «Ягоды (малина) со сливками»

Приготовление и отпуск напитков: «Ананасовый фраппе».

### **Условия выполнения задания:**

1. Самостоятельный выбор холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции сладкого блюда (десерта) и напитка и оформить технологические карты на блюдо и напитки в соответствии с выбранным вариантом.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить отделочные полуфабрикаты для блюд.
7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления блюд.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении блюд.
9. Приготовить и оформить блюда и напитки по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового блюда и напитка, его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель \_\_\_\_\_  
Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

### **Критерии оценки:**

**«5» (отлично)** – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

**«4» (хорошо)** – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

**«3» (удовлетворительно)** – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

**«2» (неудовлетворительно)** – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ 6**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.4;

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания 120 мин.

Приготовление и подача блюда: «Груша в сиропе».

Приготовление и отпуск напитка: «Крюшон».

#### **Условия выполнения задания:**

1. Самостоятельный выбор холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.

2. Рассчитать сырьё на 3 порции сладкого блюда (десерта) и напитка и оформить технологические карты на блюдо и напитки в соответствии с выбранным вариантом.

3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
5. Обработать сырье.
6. Приготовить отделочные полуфабрикаты для блюд.
7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления блюд.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении блюд.
9. Приготовить и оформить блюда и напитки по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового блюда и напитка, его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель \_\_\_\_\_  
Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

### **Критерии оценки:**

- «5» (**отлично**) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (**отлично**) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.
- «4» (**хорошо**) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.
- «3» (**удовлетворительно**) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.
- «2» (**неудовлетворительно**) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ 7**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.4;

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания 120 мин.

Приготовление и подача блюда: «Мусс апельсиновый».

Приготовление и отпуск напитка: «Квас».

**Условия выполнения задания:**

1. Самостоятельный выбор холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции сладкого блюда (десерта) и напитка и оформить технологические карты на блюдо и напитки в соответствии с выбранным вариантом.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить отделочные полуфабрикаты для блюд.
7. Обращаться с сырьём аккуратно и экономно в процессе приготовления блюд.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении блюд.
9. Приготовить и оформить блюда и напитки по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового блюда и напитка, его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель \_\_\_\_\_

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

**Критерии оценки:**

**«5» (отлично)** – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

**«4» (хорошо)** – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

**«3» (удовлетворительно)** – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

**«2» (неудовлетворительно)** – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

## **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ 8**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.4;

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания 120 мин.

Приготовление и отпуск блюда: «Суфле ягодное».

Приготовление и подача напитка: «Коктейль молочный».

### **Условия выполнения задания:**

1. Самостоятельный выбор холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции сладкого блюда (десерта) и напитка и оформить технологические карты на блюдо и напитки в соответствии с выбранным вариантом.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить отделочные полуфабрикаты для блюд.
7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления блюд.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении блюд.
9. Приготовить и оформить блюда и напитки по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового блюда и напитка, его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель \_\_\_\_\_

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

### **Критерии оценки:**



**«5» (отлично)** – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

**«4» (хорошо)** – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

**«3» (удовлетворительно)** – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

**«2» (неудовлетворительно)** – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

## **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ 9**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.5;

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания 120 мин.

Приготовление и отпуск блюда: «Кисель молочный густой».

Приготовление и подача напитка: Горячий напиток «Грог».

### **Условия выполнения задания:**

1. Самостоятельный выбор холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции сладкого блюда (десерта) и напитка и оформить технологические карты на блюдо и напитки в соответствии с выбранным вариантом.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить отделочные полуфабрикаты для блюд.

7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления блюд.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении блюд.
9. Приготовить и оформить блюда и напитки по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового блюда и напитка, его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель \_\_\_\_\_  
Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

### **Критерии оценки:**

- «5» (отлично)** – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.
- «4» (хорошо)** – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.
- «3» (удовлетворительно)** – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.
- «2» (неудовлетворительно)** – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ 10**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций;

ПК 4.1, ПК 4.3, ПК 4.5,

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания 120 мин.

Приготовление и отпуск блюда: «Корзиночки с ягодами».

Приготовление и подача напитка: Кофе «Гляссе».

### **Условия выполнения задания:**

1. Самостоятельный выбор холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.

2. Рассчитать сырьё на 3 порции сладкого блюда (десерта) и напитка и оформить технологические карты на блюдо и напитки в соответствии с выбранным вариантом.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить отделочные полуфабрикаты для блюд.
7. Обращаться с сырьём аккуратно и экономно в процессе приготовления блюд.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении блюд.
9. Приготовить и оформить блюда и напитки по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового блюда и напитка, его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель \_\_\_\_\_  
Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

### **Критерии оценки:**

- «5» (отлично)** – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.
- «4» (хорошо)** – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.
- «3» (удовлетворительно)** – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.
- «2» (неудовлетворительно)** – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ 11**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.5;

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания 120 мин.

Приготовление и отпуск блюда: Суфле «Ягодно– ореховое».

Приготовление и подача напитка: Шоколад.

**Условия выполнения задания:**

1. Самостоятельный выбор холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции сладкого блюда (десерта) и напитка и оформить технологические карты на блюдо и напитки в соответствии с выбранным вариантом.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить отделочные полуфабрикаты для блюд.
7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления блюд.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении блюд.
9. Приготовить и оформить блюда и напитки по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового блюда и напитка, его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель \_\_\_\_\_

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

**Критерии оценки:**

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно

применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

**«3» (удовлетворительно)** – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

**«2» (неудовлетворительно)** – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

## **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ 12**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций;

ПК 4.1, ПК 4.3, ПК 4.5;

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания 120 мин.

Приготовление и отпуск блюда: «Пудинг яблочный».

Приготовление и подача напитка: «Кофе по - восточному».

### **Условия выполнения задания:**

1. Самостоятельный выбор холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции сладкого блюда (десерта) и напитка и оформить технологические карты на блюдо и напитки в соответствии с выбранным вариантом.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
5. Обработать сырье.
6. Приготовить отделочные полуфабрикаты для блюд.
7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления блюд.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении блюд.
9. Приготовить и оформить блюда и напитки по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового блюда и напитка, его презентовать.

11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель \_\_\_\_\_  
Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

### **Критерии оценки:**

**«5» (отлично)** – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

**«4» (хорошо)** – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

**«3» (удовлетворительно)** – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

**«2» (неудовлетворительно)** – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ 13**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.5;

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания 120 мин.

Приготовление и отпуск блюда: «Груша в тесте кляр».

Приготовление и подача напитка: Кофе «По –варшавски».

#### **Условия выполнения задания:**

1. Самостоятельный выбор холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции сладкого блюда (десерта) и напитка и оформить технологические карты на блюдо и напитки в соответствии с выбранным вариантом.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы,

используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.

5. Обработать сырьё.

6. Приготовить отделочные полуфабрикаты для блюд.

7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления блюд.

8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении блюд.

9. Приготовить и оформить блюда и напитки по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.

10. Оценить качество готового блюда и напитка, его презентовать.

11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.

12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель \_\_\_\_\_  
Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

### **Критерии оценки:**

**«5» (отлично)** – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

**«4» (хорошо)** – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

**«3» (удовлетворительно)** – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

**«2» (неудовлетворительно)** – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ 14**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, ПК 4.3, ПК 4.5;

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания 120 мин.

Приготовление и отпуск блюда: «Яблоки в слойке».

Приготовление и подача напитка: Кофе черный.

**Условия выполнения задания:**

1. Самостоятельный выбор холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции сладкого блюда (десерта) и напитка и оформить технологические карты на блюдо и напитки в соответствии с выбранным вариантом.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить отделочные полуфабрикаты для блюд.
7. Обращаться с сырьём аккуратно и экономно в процессе приготовления блюд.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении блюд.
9. Приготовить и оформить блюда и напитки по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового блюда и напитка, его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель \_\_\_\_\_

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

**Критерии оценки:**

**«5» (отлично)** – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

**«4» (хорошо)** – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

**«3» (удовлетворительно)** – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний



при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

**«2» (неудовлетворительно)** – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

## **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ 15**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК4.1, ПК4.2, ПК 4.4;

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК11.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания 120 мин.

Приготовление и отпуск блюда: каша «Гурьевская».

Приготовление и подача напитка: Компот из апельсинов.

### **Условия выполнения задания:**

1. Самостоятельный выбор холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции сладкого блюда (десерта) и напитка и оформить технологические карты на блюдо и напитки в соответствии с выбранным вариантом.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить отделочные полуфабрикаты для блюд.
7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления блюд.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении блюд.
9. Приготовить и оформить блюда и напитки по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового блюда и напитка, его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель \_\_\_\_\_

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

### **Критерии оценки:**

**«5» (отлично)** – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

**«4» (хорошо)** – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

**«3» (удовлетворительно)** – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

**«2» (неудовлетворительно)** – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ 16**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, ПК 4.3, ПК 4.4;

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания 120 мин.

Приготовление и отпуск блюда: «Пудинг сухарный».

Приготовление и подача напитка: «Крюшон».

#### **Условия выполнения задания:**

1. Самостоятельный выбор холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции сладкого блюда (десерта) и напитка и оформить технологические карты на блюдо и напитки в соответствии с выбранным вариантом.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
5. Обработать сырьё.

6. Приготовить отделочные полуфабрикаты для блюд.
7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления блюд.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении блюд.
9. Приготовить и оформить блюда и напитки по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового блюда и напитка, его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель \_\_\_\_\_  
Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

### **Критерии оценки:**

**«5» (отлично)** – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

**«4» (хорошо)** – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

**«3» (удовлетворительно)** – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

**«2» (неудовлетворительно)** – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ 17**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.4;

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания 120 мин.

Приготовление и отпуск блюда: «Желе апельсиновое».

Приготовление и отпуск напитков: Кисель из яблок и груш.

**Условия выполнения задания:**

1. Самостоятельный выбор холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции сладкого блюда (десерта) и напитка и оформить технологические карты на блюдо и напитки в соответствии с выбранным вариантом.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить отделочные полуфабрикаты для блюд.
7. Обращаться с сырьём аккуратно и экономно в процессе приготовления блюд.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении блюд.
9. Приготовить и оформить блюда и напитки по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового блюда и напитка, его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель \_\_\_\_\_  
Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

### **Критерии оценки:**

- «5» (отлично)** – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.
- «4» (хорошо)** – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.
- «3» (удовлетворительно)** – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.
- «2» (неудовлетворительно)** – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ 18

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.4;

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания 120 мин.

Приготовление и отпуск блюда: «Желе лимонное».

Приготовление и отпуск напитков: Кисель молочный.

### Условия выполнения задания:

1. Самостоятельный выбор холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции сладкого блюда (десерта) и напитка и оформить технологические карты на блюдо и напитки в соответствии с выбранным вариантом.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить отделочные полуфабрикаты для блюд.
7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления блюд.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении блюд.
9. Приготовить и оформить блюда и напитки по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового блюда и напитка, его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель \_\_\_\_\_

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

### Критерии оценки:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение

практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (**хорошо**) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (**удовлетворительно**) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (**неудовлетворительно**) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ 19**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, ПК 4.3, ПК 4.4;

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания 120 мин.

Приготовление и отпуск блюда: «Яблоки в тесте кляр».

Приготовление и отпуск напитков: Кисель из апельсинов.

#### **Условия выполнения задания:**

1. Самостоятельный выбор холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции сладкого блюда (десерта) и напитка и оформить технологические карты на блюдо и напитки в соответствии с выбранным вариантом.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить отделочные полуфабрикаты для блюд.
7. Обращаться с сырьём аккуратно и экономно в процессе приготовления блюд.

8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении блюд.
9. Приготовить и оформить блюда и напитки по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового блюда и напитка, его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель \_\_\_\_\_  
Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

### **Критерии оценки:**

- «5» (отлично)** – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.
- «4» (хорошо)** – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.
- «3» (удовлетворительно)** – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.
- «2» (неудовлетворительно)** – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ 20**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.5,

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания 120 мин.

Приготовление и отпуск блюда: Мусс яблочный (на крупе).

Приготовление и отпуск напитков: Какао с молоком.

### **Условия выполнения задания:**

1. Самостоятельный выбор холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.

2. Рассчитать сырьё на 3 порции сладкого блюда (десерта) и напитка и оформить технологические карты на блюдо и напитки в соответствии с выбранным вариантом.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить отделочные полуфабрикаты для блюд.
7. Обращаться с сырьём аккуратно и экономно в процессе приготовления блюд.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении блюд.
9. Приготовить и оформить блюда и напитки по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового блюда и напитка, его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель \_\_\_\_\_  
Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

### **Критерии оценки:**

- «5» (отлично)** – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.
- «4» (хорошо)** – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.
- «3» (удовлетворительно)** – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.
- «2» (неудовлетворительно)** – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ 21**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:



ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4,5;

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания 120 мин.

Приготовление и отпуск блюда: «Бананы карамелизированные».

Приготовление и отпуск напитков: кисель из концентратов.

**Условия выполнения задания:**

1. Самостоятельный выбор холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции сладкого блюда (десерта) и напитка и оформить технологические карты на блюдо и напитки в соответствии с выбранным вариантом.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить отделочные полуфабрикаты для блюд.
7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления блюд.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении блюд.
9. Приготовить и оформить блюда и напитки по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового блюда и напитка, его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель \_\_\_\_\_

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

**Критерии оценки:**

«5» (**отлично**) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (**хорошо**) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно

применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

**«3» (удовлетворительно)** – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

**«2» (неудовлетворительно)** – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

## **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ 22**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, ПК 4.2, ПК4.4;

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК11.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания 120 мин.

Приготовление и отпуск блюда: «Самбук яблочный».

Приготовление и отпуск напитка: Напиток лимонный.

### **Условия выполнения задания:**

1. Самостоятельный выбор холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции сладкого блюда (десерта) и напитка и оформить технологические карты на блюдо и напитки в соответствии с выбранным вариантом.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
5. Обработать сырье.
6. Приготовить отделочные полуфабрикаты для блюд.
7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления блюд.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении блюд.
9. Приготовить и оформить блюда и напитки по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового блюда и напитка, его презентовать.

11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель \_\_\_\_\_  
Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

### **Критерии оценки:**

**«5» (отлично)** – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

**«4» (хорошо)** – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

**«3» (удовлетворительно)** – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

**«2» (неудовлетворительно)** – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ 23**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.5;

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания 120 мин.

Приготовление и отпуск блюда: «Яблоки печеные».

Приготовление и отпуск напитка: чай с сахаром, чай с лимоном, чай с молоком.

#### **Условия выполнения задания:**

1. Самостоятельный выбор холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции сладкого блюда (десерта) и напитка и оформить технологические карты на блюдо и напитки в соответствии с выбранным вариантом.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы,

используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.

5. Обработать сырьё.

6. Приготовить отделочные полуфабрикаты для блюд.

7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления блюд.

8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении блюд.

9. Приготовить и оформить блюда и напитки по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.

10. Оценить качество готового блюда и напитка, его презентовать.

11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.

12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель \_\_\_\_\_  
Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

### **Критерии оценки:**

**«5» (отлично)** – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

**«4» (хорошо)** – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

**«3» (удовлетворительно)** – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

**«2» (неудовлетворительно)** – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ 24**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.5;

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания 120 мин.

Приготовление и отпуск блюда: Желе молочное.

Приготовление и отпуск напитка: «Сбитень».

**Условия выполнения задания:**

1. Самостоятельный выбор холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции сладкого блюда (десерта) и напитка и оформить технологические карты на блюдо и напитки в соответствии с выбранным вариантом.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить отделочные полуфабрикаты для блюд.
7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления блюд.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении блюд.
9. Приготовить и оформить блюда и напитки по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового блюда и напитка, его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель \_\_\_\_\_

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

**Критерии оценки:**

«5» (**отлично**) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (**хорошо**) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

**«3» (удовлетворительно)** – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

**«2» (неудовлетворительно)** – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

## **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ 25**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.4;

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК11.

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания 120 мин.

Приготовление и отпуск блюда: Шарлотка с яблоками.

Приготовление и отпуск напитка: Морс клюквенный.

### **Условия выполнения задания:**

1. Самостоятельный выбор холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции сладкого блюда (десерта) и напитка и оформить технологические карты на блюдо и напитки в соответствии с выбранным вариантом.
3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить отделочные полуфабрикаты для блюд.
7. Обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления блюд.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении блюд.
9. Приготовить и оформить блюда и напитки по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового блюда и напитка, его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

Преподаватель \_\_\_\_\_  
Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

### **Критерии оценки:**

**«5» (отлично)** – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

**«4» (хорошо)** – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

**«3» (удовлетворительно)** – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

**«2» (неудовлетворительно)** – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

### **ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА**

#### **Условия выполнения**

Количество вариантов каждого задания / пакетов заданий для экзаменуемого:  
25

Время выполнения каждого задания: 120мин.

#### **Оборудование:**

- Механическое оборудование.
- Весоизмерительное оборудование.
- Тепловое оборудование.
- Вспомогательное оборудование и производственный инвентарь.

#### **Критерии оценки:**

- Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара;
- соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности;
- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);
- рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;

- соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;
- своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;
- соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;
- правильное использование ножей;
- точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам;
- приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;
- соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента действующим нормам;
- оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;
- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного 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 сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента требованиям рецептуры;
- соответствие внешнего вида холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента требованиям рецептуры;
- эстетичность, аккуратность и креативность холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

**Условия выполнения задания:**

1. Самостоятельный выбор холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента согласно перечня имеющегося сырья и профессиональных компетенций модуля.
2. Рассчитать сырьё на 3 порции сладкого блюда (десерта) и напитка и оформить технологические карты на блюдо и напитки в соответствии с выбранным вариантом.



3. Подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
4. Подобрать сырьё для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
5. Обработать сырьё.
6. Приготовить отделочные полуфабрикаты для блюд.
7. Обращаться с сырьём аккуратно и экономно в процессе приготовления блюд.
8. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительного сырья при приготовлении блюд.
9. Приготовить и оформить блюда и напитки по разработанным технологическим картам с учетом требований к безопасности готовой продукции.
10. Оценить качество готового блюда и напитка, его презентовать.
11. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.
12. Устно обосновать результаты работы.

#### **Критерии оценки:**

**«5» (отлично)** – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

**«4» (хорошо)** – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

**«3» (удовлетворительно)** – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

**«2» (неудовлетворительно)** – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

**Оценочная ведомость по квалификационному экзамену профессионального модуля  
ГАПОУ ИО «ЗАПТ»**

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

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

Группа № 33

№ п/п	ФИО обучающегося	Оценка результатов промежуточной аттестации			Оценка результата итоговой аттестации Эквал.	Заключение о сформированности компетенций											ВПД освоен/ не освоен								
		мдк	уп	пп		ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК9	ОК10	ПК4.1	ПК 4.2		ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5					

**Итого:** «5» \_\_\_\_\_ чел. \_\_\_\_\_ %  
 «4» \_\_\_\_\_ чел. \_\_\_\_\_ %  
 «3» \_\_\_\_\_ чел. \_\_\_\_\_ %  
 «2» \_\_\_\_\_ чел. \_\_\_\_\_ %

Дата проведения экзамена \_\_\_\_\_

Председатель экзаменационной комиссии \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
 (подпись) (расшифровка подписи)

Члены комиссии \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
 (подпись) (расшифровка подписи)  
 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
 (подпись) (расшифровка подписи)

МП

## **5. Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых в аттестации.**

### **Оборудование:**

- Механическое оборудование.
- Весоизмерительное оборудование.
- Тепловое оборудование.
- Вспомогательное оборудование и производственный инвентарь.

### **Информационное обеспечение обучения**

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.В. Сеницына.- 2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018.

### **Дополнительные источники:**

1. Андросов В.П. Производственное обучение профессии <Повар>: В 4 ч. Ч. 3 (8-е изд., стер.) учеб. Пособие Изд.центр «Академия», 2014
2. Дубровская Н.И. Кулинария: Лабораторный практикум (4-е изд., стер.) учеб. пособие Изд.центр «Академия», 2014
3. Качурина Т.А. Кулинария: Рабочая тетрадь (9-е изд., стер.) учеб. Пособие Изд.центр «Академия», 2014
4. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров (11-е изд., стер.) учеб. пособие Изд.центр «Академия», 2015
5. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий (10-е изд.) учеб. пособие Изд.центр «Академия», 2017
6. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии <Повар>: Рабочая тетрадь: В 4 ч. Ч. 3 (4-е изд., стер.) учеб. пособие Изд.центр «Академия», 2016
7. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: учебное пособие для СПО. – М.: Проф.Обр.Издат, 2002 – 328с.
8. Монахова Г.М. Кулинарные работы: уч.пособие для 10-11кл. Изд.центр «Академия», 2004 - 208 с.

### **Интернет-источники:**

1. [Разработка МДК. Форма доступа: perviydoc.ru](http://perviydoc.ru)
2. [Методическая копилка. Форма доступа: ru86.ucoz.ru](http://ru86.ucoz.ru)
3. [Копилка методических разработок. Форма доступа: kopilkaurokov.ru](http://kopilkaurokov.ru)
4. [Видео ролики по Кулинарии. Форма доступа: pteachka.ru](http://pteachka.ru)
5. [Презентации по Технологии. Форма доступа: ppt4web.ru](http://ppt4web.ru)
6. (Электронные ссылки на ГОСТ и СанПин):
7. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
8. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

9. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
10. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>
11. <http://ppt4web.ru/>
12. <https://pu32.jimdo.com/>

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**  
**Освоение профессиональных компетенций**

Наименование компетенции и показатели их выполнения	Компетенция	Освоена			Не освоена
		«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	
<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>-рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>-своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара:</li> <li>рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>-правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и</li> </ul>	<p><b>ПК 4.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>				

<p>производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <p>-соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <p>-соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>-правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей: точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> <p>-соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам.</p>					
<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <p>-адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том</p>	<p><b>ПК 4.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных</p>				

<p>числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>-соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;</p> <p>-оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>-профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p> <p>-правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>-соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <p>-корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>-раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>-соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда,</p>	<p>сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>				
---	---	--	--	--	--

<p>чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li><li>-соответствие времени выполнения работ нормативам;</li><li>-соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li><li>-точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li><li>-адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li><li>-соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:</li></ul> <p>соответствие температуры подачи; аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных</p>					
--	--	--	--	--	--



<p>продуктов).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;</li> <li>гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее</li> <li>-визуальное впечатление: цвет, сочетание, баланс, композиция)</li> <li>- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовойпродукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре</li> <li>-эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуски на вынос.</li> </ul>					
--	--	--	--	--	--

### Освоение общих компетенций

Наименование компетенции	Показатели выполнения	Освоена	Не освоена
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных <b>ситуаций</b> при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности 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</p>		

	критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.		
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	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 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии.		
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности.		
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе.		
ОК06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	-понимание значимости своей профессии.		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте.		

действовать в чрезвычайных ситуациях.			
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	— адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.		
ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы): адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;		