

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

СОГЛАСОВАНО
Исполнительный директор
Филиала государственной организации
образования, Ф.И.О.
Загорюлькин А.Н.
15.01.2015г.
(подпись, дата)

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий Судакским филиалом
ГБПОУ РК «РКИГ»
А.Н. Загорюлькин
15.01. 2015 год

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

ПМ 07 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ

основной профессиональной образовательной программы
по профессии

19.01.17 (260807.01) ПОВАР, КОНДИТЕР

Судак, 2015

Разработчик (и):

Судакский филиал
(место работы)

преподаватель
(занимаемая должность)

Э.М. Аблямитова
(инициалы, фамилия)

Судакский филиал
(место работы)

мастер п/о
(занимаемая должность)

В.А. Кононенко
(инициалы, фамилия)

Судакский филиал
(место работы)

методист
(занимаемая должность)

Е.А. Филонидова
(инициалы, фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	4
1.1. Общие положения	4
1.2. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля	5
II. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля	10
2.1. Типовые задания для оценки освоения МДК	10
III. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на квалификационном экзамене	13
3.1. Профессиональные и общие компетенции	13
3.2. Задание для экзаменуемого	16
3.3. Пакет для экзаменатора	18
3.4. Требования к портфолио	27
IV. Форма оценочной ведомости	33

I. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **Приготовление сладких блюд и напитков** и составляющих его профессиональных компетенций:

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда;

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки;

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки;

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Формой аттестации по профессиональному модулю является **квалификационный экзамен**.

Форма проведения экзамена: **теоретическая и практическая**.

1.2. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК .03.01	Зачет	ЛПР, тестирование, контрольные и самостоятельные работы, отчеты, рефераты.
УП		Выполнение задания практического характера
ПП		Оценка выполнения работ на производственной практике
ПМ.03	Э (к)	

Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Наименование разделов ПМ	Формируемые компетенции; практический опыт; знания; умения.	Контроль			
		Текущий		Аттестация	
				ДЗ	Э (к)
МДК 07	ПК 7.1-ПК 7.3				
	<p>Основные показатели оценки результата</p> <p>уметь:</p> <p>проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;</p> <p>использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;</p> <p>оценивать качество холодных блюд и закусок;</p> <p>выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;</p> <p>знать:</p> <p>классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;</p> <p>правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовле-</p>	<p>Включают:</p> <p>-устный опрос</p> <p>-ЛПР</p> <p>-СР</p> <p>-</p> <p>контрольные работы</p> <p>-</p> <p>тестирование</p>	<p>Включают:</p> <p>-</p> <p>тестирование</p> <p>-</p> <p>контрольные работы</p> <p>-</p> <p>выполнение заданий</p> <p>практического характера</p>		

	<p>нии холодных блюд и закусок; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготвлении холодных блюд и закусок; правила проведения бракеража; правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения; требования к качеству холодных блюд и закусок; способы сервировки и варианты оформления; температуру подачи холодных блюд и закусок; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>				
Учебная практика	Практический опыт		Оценка выполнения работ на учебной практике		
Производственная практика	<p>ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда; Наличие и правильность подготовленной технологической документации Организация рабочего места в соответствии с требованиями санитарии и гигиены, безопасными условиями труда Правильность подбора производственного инвентаря,</p>		Оценка выполнения работ на производственной практике		

	<p>посуды и оборудования для приготовления сладких блюд</p> <p>Соблюдение технологии приготовления холодных и горячих сладких блюд</p> <p>Рациональность распределения рабочего времени</p> <p>ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки;</p> <p>Наличие и правильность подготовленной технологической документации</p> <p>Организация рабочего места в соответствии с требованиями санитарии и гигиены, безопасными условиями труда</p> <p>Правильность подбора производственного инвентаря, посуды и оборудования для приготовления сладких блюд</p> <p>Соблюдение технологии приготовления горячих напитков.</p> <p>Рациональность распределения рабочего времени</p> <p>ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки;</p> <p>Наличие и правильность подготовленной технологической документации</p> <p>Организация рабочего места в соответствии с требованиями санитарии и гигиены, безопасными условиями труда</p> <p>Правильность подбора производственного инвентаря, посуды и оборудования для приготовления сладких</p>				
--	---	--	--	--	--

	блюд Соблюдение технологии приготовления холодных напитков Рациональность распределения рабочего времени				
ПМ.07					Выполнение теоретического и практического задания

II. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Типовые задания для оценки освоения

Перечень вопросов для оценки освоения **МДК 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков.**

1. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.
2. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины.
3. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: бананы, виноград, клубника со взбитыми сливками.
4. Мороженое, оформление и подача.
5. Холодные сладкие блюда: компот из свежих плодов и ягод. Технология приготовления и подача.
6. . Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов. Технология приготовления и подача.
7. Крем. Технология приготовления и подача.
8. Холодные сладкие блюда: кисели. Технология приготовления и подача.
9. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый. Технология приготовления и подача.
10. Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача
11. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.
12. Холодные сладкие блюда: компот из быстрозамороженных плодов и ягод. Технология приготовления и подача.
- 13 Холодные сладкие блюда: мусс яблочный на манной крупе. Технология приготовления и подача.
14. Технология приготовления желе из свежих ягод.
15. Многослойное желе. Технология приготовления и подача
16. Мороженое, оформление и подача.
17. Горячие сладкие блюда: гренки. Технология приготовления и подача
18. Горячий напиток «Шоколад». Технология приготовления и подача
19. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов. Технология приготовления и подача.
20. Горячий напиток «Какао». Технология приготовления и подача.
21. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.

22. Горячий напиток « кофе по- восточному». Технология приготовления и подача.
23. Горячий напиток « кофе по- венски». Технология приготовления и подача.
24. Сроки хранения сладких блюд.
25. Горячий напиток « кофе по- варшавски». Технология приготовления и подача.
26. Взбитые сливки. Технология приготовления и подача.
27. Мозаичное желе. Технология приготовления и подача
28. Горячий напиток « кофе черный». Технология приготовления и подача.
29. Горячий напиток « чай». Технология приготовления и подача.
30. Общие сведения о напитках
31. Горячие сладкие блюда: гренки. Технология приготовления и подача.
32. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд
33. Требования к качеству сладких блюд: каша гурьевская, яблоки в тесте жареные, шарлотка с яблоками
34. Горячие сладкие блюда: яблоки, жаренные в тесте. Технология приготовления и подача
35. Требования к качеству сладких блюд: мусс, самбук, крем, пудинг.
36. Горячие сладкие блюда: шарлотка с яблоками. Технология приготовления и подача
66. Требования к качеству сладких блюд: компоты, кисели, желе.
37. Горячие сладкие блюда: пудинг рисовый. Технология приготовления и подача.

Примерные варианты контрольной работы для ДЗ

Вариант 1

1. Составьте технологическую схему (последовательность) приготовления блинчиков с вареньем,
2. Каковы ингредиенты, ассортимент и технология приготовления киселей?

Вариант 2

1. Составьте технологическую схему (последовательность) приготовления гренков с плодами и ягодами.
2. Каковы ингредиенты, ассортимент и технология приготовления муссов?

Вариант 3

1. Составьте технологическую схему (последовательность) приготовления желе из молока.

2. Каковы ассортимент и технология приготовления горячих сладких блюд из яблок?

Вариант 4

1. Составьте технологическую схему (последовательность) приготовления киселя из яблок.

2. Каковы ассортимент и технология приготовления крема из сливок?

Вариант 5

1. Составьте технологическую схему (последовательность) приготовления компота из сухофруктов. Как подают компот из консервированных ягод и фруктов?

2. Каковы ассортимент и технология приготовления блюд из свежих фруктов и ягод?

Вариант 6

1. Составьте технологическую схему (последовательность) приготовления сахарного пудинга.

2. Каковы ингредиенты, ассортимент и технология приготовления желе

III. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ НА КВАЛИФИКАЦИОННОМ ЭКЗАМЕНЕ.

3.1 Профессиональные и общие компетенции.

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

Таблица 2

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
<p>ПК 7.1 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Наличие и правильность подготовленной технологической документации</p> <p>Организация рабочего места в соответствии с требованиями санитарии и гигиены, безопасными условиями труда</p> <p>Правильность подбора производственного инвентаря, посуды и оборудования для приготовления сладких блюд</p> <p>Соблюдение технологии приготовления холодных и горячих сладких блюд</p> <p>Рациональность распределения рабочего времени</p>
<p>ПК 7.2 Готовить простые горячие напитки</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Наличие и правильность подготовленной технологической документации</p> <p>Организация рабочего места в соответствии с требованиями санитарии и</p>

<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>гигиены, безопасными условиями труда</p> <p>Правильность подбора производственного инвентаря, посуды и оборудования для приготовления сладких блюд</p> <p>Соблюдение технологии приготовления горячих напитков</p> <p>Рациональность распределения рабочего времени</p>
<p>ПК 7.3. Готовить оформлять простые холодные напитки</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Наличие и правильность подготовленной технологической документации</p> <p>Организация рабочего места в соответствии с требованиями санитарии и гигиены, безопасными условиями труда</p> <p>Правильность подбора производственного инвентаря, посуды и оборудования для приготовления сладких блюд</p> <p>Соблюдение технологии приготовления простых холодных напитков</p> <p>Рациональность распределения рабочего времени</p>

<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	
<p>ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>Соблюдение правил внутреннего распорядка.</p>

3.2. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Рассмотрено на заседании методиче-
ской комиссии
профессиональной подготовки
Протокол № ____ от _____ 2016 г
Председатель МК
_____ Аблямитова Э.М.

Утверждаю
Заместитель заведующего по УПР
_____ Е.А. Филонидова
« ____ » _____ 2016 год

Практические задания к квалификационному экзамену.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- технологическими картами блюд.

Литература:

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

Оборудование:

- электроплиты,
- мясорубка электрическая,
- электронные весы,
- производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, сковорода, шумовка, разлива-
тельная и столовая ложки, сито, разделочные доски с маркировкой «ОС»,
«МВ», «ОВ», ножи поварские, суповые миски, столовая тарелка мелкая,
противни, салатник, стакан.

Перечень практических заданий к квалификационному экзамену.

Задание № 1

Приготовить и подать блюдо «Яблоки в слойке» Р. №925/05

Задание № 2

Приготовить и подать блюдо «Блинчики с творогом» Р. №1018/II-05

Задание № 3

Приготовить и подать блюдо «Кисель молочный»

Задание № 4

Приготовить и подать блюдо «Желе многослойное»

Задание № 5

Приготовить и подать блюдо «Яблоки печеные со сливками взбитыми»

Р.№921/05

Задание № 6

Приготовить и подать блюдо «Гренки с плодами и ягодами» Р.№919/II-05

Задание № 7

Приготовить и подать блюдо мороженое «Сюрприз» Р.№932/05

Задание № 8

Приготовить и подать блюдо «Самбук яблочный» Р.№904/05

Задание № 9

Приготовить и подать блюдо «Суфле шоколадное» Р. №915/05

Задание № 10

Приготовить и подать блюдо «Яблоки в тесте жареные» Р.№924/II-05

Задание № 11

Приготовить и подать блюдо «Яблоки по-киевски» Р.№922/05

Задание № 12

Приготовить и подать блюдо «Мусс апельсиновый» Р.№901/I-05

Задание № 13

Приготовить и подать блюдо «Пудинг из творога с соусом яблочным» Р. №467/II-05

Задание № 14

Приготовить и подать блюдо «Пудинг яблочный с орехами» Р.№918/05

Задание № 15

Приготовить и подать блюдо «Пудинг манный с соусом клюквенным» Р.№397/II-05

Задание № 16

Приготовить и подать блюдо «Крем ванильный» Р.№906/II-05

Задание № 17

Приготовить и подать напиток «Кофе черный со взбитыми сливками по-венски» Р.№956/II-05

Задание № 18

Приготовить и подать блюдо «Желе из молока» Р.№897/III-05

Задание № 19

Приготовить и подать кисель плодово-ягодный Р.№

Задание № 20

Приготовить и подать блюдо «Желе шоколадное»

Задание № 21

Приготовить и подать напиток «Кофе чёрный с мороженым (гляссе)» Р.№957/05

Задание № 22

Приготовить и подать блюдо «Кисель фруктовый»

Задание № 23

Приготовить и подать блюдо «Чернослив со сливками взбитыми» Р.№857/05

Задание № 24

Приготовить и подать блюдо «Яблоки с сиропом» Р.№858/I-05

Задание № 25

Приготовить и подать блюдо «Мусс абрикосовый на крупе манной»

Р.№968/II-05

Задание № 26

Приготовить и подать блюдо «Крем ванильный из сметаны» Р.№908/II-05

Задание № 27

Приготовить и подать блюдо «Кофейный кисель»

3.3. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

III.a УСЛОВИЕ

Количество вариантов задания для экзаменуемого – 25

Время выполнения задания - 6 часов.

Оборудование: электроплиты, мясорубка электрическая, электронные весы, производственные столы.

Литература для учащегося:

Н.А. Анфимова «Кулинария» М., Академия 2014г.

Методические пособия:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделия

III.б. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

№	Наименование критерия	Соответствие документу или эталону	Оценка
1.	Подбор посуды, инструментов и инвентаря.	Инструкционно-технологическая карта	
2.	Организация рабочего места	Инструкционно-технологическая карта	
3.	Механическая кулинарная обработка сырья.	Инструкционно-технологическая карта	
4.	Тепловая обработка сырья	Инструкционно-технологическая карта	
5.	Последовательность выполнения операций.	Инструкционно-технологическая карта	
6.	Порционирование и оформле-	Инструкционно-	

	ние блюд.	технологическая карта	
7.	Правила подачи блюд	Инструкционно-технологическая карта	
8.	Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил	Инструкционно-технологическая карта	
9.	Соблюдение правил охраны труда при выполнении работ	Инструкционно-технологическая карта	

Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата	Оценка (выполнено/не выполнено)
ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда;	<p>Наличие и правильность подготовленной технологической документации</p> <p>Организация рабочего места в соответствии с требованиями санитарии и гигиены, безопасными условиями труда</p> <p>Правильность подбора производственного инвентаря, посуды и оборудования для приготовления сладких блюд</p> <p>Соблюдение технологии приготовления холодных и горячих сладких блюд</p> <p>Рациональность распределения рабочего времени</p>	
ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки;	<p>Наличие и правильность подготовленной технологической документации</p> <p>Организация рабочего места в соответствии с требованиями санитарии и гигиены, безопасными условиями труда</p> <p>Правильность подбора производственного инвентаря, посуды и оборудования для приготовления сладких блюд</p> <p>Соблюдение технологии приготовления горячих напитков</p> <p>Рациональность распределения рабочего времени</p>	

<p>ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки;</p>	<p>Наличие и правильность подготовленной технологической документации</p> <p>Организация рабочего места в соответствии с требованиями санитарии и гигиены, безопасными условиями труда</p> <p>Правильность подбора производственного инвентаря, посуды и оборудования для приготовления сладких блюд</p> <p>Соблюдение технологии приготовления холодных напитков.</p> <p>Рациональность распределения рабочего времени</p>	
---	---	--

Тестовые задания для теоретической части
ПМ.07 «Приготовление сладких блюд и напитков»
Вариант №1

1. С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам?
 - а) подбирают по цвету;
 - б) подбирают по вкусу и аромату;
 - в) подбирают с одинаковым сроком варки.
2. Какой водой промывают 3 — 4 раза сухофрукты перед варкой компота?
 - а) холодной;
 - б) горячей;
 - в) теплой.
3. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?
 - а) перекипел;
 - б) добавили много сока;
 - в) варили в окисляющейся посуде.
4. Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компота?
 - а) очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти;
 - б) нарезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики;
 - в) нарезают кружочками вместе с кожицей.
5. Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахароза распадается на глюкозу и фруктозу?

- а) более кислым; б) более сладким; в) кисло-сладким.
6. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?
- а) айву, яблоки, груши;
б) малину, землянику, мандарины, ананасы;
в) сливы, абрикосы, вишню.
7. В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 °С и выдерживают для настаивания?
- а) 6...8 ч;
б) 8... 10 ч;
в) 10... 12 ч.
8. Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка?
- а) быстро охладили;
б) не посыпали сахаром;
в) использовали много крахмала.
9. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?
- а) крупного помола;
б) из обжаренных зерен;
в) мелкий.
10. Какова норма отпуска кофе натурального?
- а) 50...75 г;
б) 75... 100 г;
в) 100... 150 г.
11. Как подают кофе по-венски?
- а) с молочными пенками от топленого молока;
б) со взбитыми сливками;
12. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?
- а) красящие;
б) дубильные;
в) алкалоид - кофеин.
13. Что придает чаю аромат?
- а) дубильные вещества;
б) эфирное масло;
в) экстрактивные вещества.
14. Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите?
- а) резко ухудшается вкус;

- б) приобретает неприятный запах;
 - в) резко изменяется цвет.
15. В течение какого времени заваренный чай сохраняет вкус и аромат?
- а) 15 мин;
 - б) 30 мин;
 - в) 1 ч.
16. Какова норма сухого чая на 1 порцию?
- а) 1...2 г;
 - б) 2 г;
 - в) 2...4 г.

Вставьте пропущенные слова

17. По температуре подачи сладкие блюда делятся на _____ и _____.

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

9. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?

- а) добавить сок в конце варки;
- б) быстро охладить;
- в) посыпать поверхность киселя сахаром.

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

- а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.;
- б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;
- в) белки, жиры, минеральные вещества.

Вариант № 2

1. Сколько крахмала используют для приготовления киселя средней консистенции?

- а) 10...20 г;
- б) 30...40 г;
- в) 60...80 г.

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

- а) перекипел;
- б) добавили много сока;
- в) медленно охлаждали.

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

- а) все сразу и варят в течение 20...30 мин;
 - б) последовательно, учитывая продолжительность варки;
 - в) закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания.
4. Каковы масса и температура отпуса киселей?
- а) 180 г, $t \sim 20$ °С;
 - б) 200 г, $t \sim 15$ °С;
 - в) 250 г, $t = 8$ °С.
5. Почему у киселя из ягод слабовыраженный вкус?
- а) перекипел;
 - б) нарушили рецептуру;
 - в) кипятили сок.
6. Чем можно ароматизировать молочный кисель?
- а) корицей;
 - б) ванилином;
 - в) майораном.
7. Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части непротертых фруктов?
- а) переварить;
 - б) взбить;
 - в) протереть.
8. Как подготовить форму для охлаждения густого киселя?
- а) смазать маслом;
 - б) сильно нагреть;
 - в) смочить водой, посыпать сахаром.
9. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?
- а) добавить сок в конце варки;
 - б) быстро охладить;
 - в) посыпать поверхность киселя сахаром.
10. Какая из перечисленных групп веществ обуславливает высокую пищевую ценность кофе?
- а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.;
 - б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;
 - в) белки, жиры, минеральные вещества.
11. Какова норма закладки молотого кофе на 1 порцию?
- а) 6...8 г;
 - б) 5...6 г;
 - в) 10... 11 г.
12. Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском?
- а) 5...8 мин;
 - б) 8... 10 мин;
 - в) 10...20 мин.

13. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды?
- для улучшения вкуса;
 - для получения однородной массы;
 - для улучшения цвета.
14. Как подают кофе по-восточному?
- с молочными пенками от топленого молока;
 - со взбитыми сливками;
 - в турке, не процеживая, с холодной кипяченой водой.
15. Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?
- теряют аромат;
 - поглощают посторонние запахи;
 - разрушаются вкусовые вещества.
16. При какой температуре подают горячие напитки?
- не ниже 100 °С;
 - не ниже 75 °С;
 - не ниже 65 °С.

Вставьте пропущенные слова

17. Желирующим веществом в киселях фруктовых является _____
крахмал, в киселях молочных _____ крахмал.

18. К горячим сладким блюдам относятся: _____,
_____, _____.

19. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?
- крупного помола;
 - из обжаренных зерен;
 - мелкий.
20. Какова норма отпуска кофе натурального?
- 50...75 г;
 - 75... 100 г;
 - 100... 150 г.

Ключ: ответов к вопросам тестовой работы.

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1 вариант		2 вариант	
1	В	1	Б
2	В	2	Б
3	В	3	Б
4	А	4	Б

5	В	5	В
6	Б	6	Б
7	В	7	В
8	Б	8	В
9	А	9	А
10	Б	10	Б
11	Б	11	А
12	В	12	А
13	Б	13	Б
14	Б	14	В
15	А	15	А,Б
16	А	16	Б
17	Холодные и горячие	17	Картофельный, кукурузный
18	Модифицированный крахмал	18	Шарлотка, каша гурьевская, пудинг
19	А	19	А
20	Б	20	Б

Критерии оценок тестовой работы –

20 – оценка «отлично»

18-19 – оценка «хорошо»

10-18 – оценка «удовлетворительно»

Менее 10 – оценка «неудовлетворительно».

3.4. ТРЕБОВАНИЯ К ПОРТФОЛИО

Тип портфолио (портфолио смешанного типа)

Проверяемые результаты обучения

ПК 7.1, ПК 7.2, ПК 7.3, ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7,

Состав портфолио:

Обязательные документы:

- Аттестационный лист по производственной практике
- Аттестационный лист по учебной практике
- Характеристика с производства
- Дневник производственной практики

Дополнительные материалы:

- Грамоты, дипломы за спортивные и общественные достижения,
- Сертификаты за участие в техникумовских и областных мероприятиях,
- Фото-отчеты;
- Приказы о поощрениях и др.

Проверка овладения практическим опытом и умениями на учебной и производственной практике.

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

Виды работ	Коды проверяемых результатов
	(ПК; ОК)
Организация рабочего места. Выбор инвентаря.	ПК7.1- ПК 7.3, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
Подготовка сырья для дальнейшего использования.	ПК 7.1- ПК 7.3, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
Приготовление компотов.	ПК 7.1, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
Приготовление железированных сладких блюд.	ПК 7.1, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
Приготовление горячих сладких блюд.	ПК 7.1, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
Приготовление простых горячих и холодных напитков. Оформление, подача	ПК 7.2, ПК 7.3., ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07

Форма аттестационного листа
АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

1. ФИО обучающегося, № группы, профессия

2. Место проведения практики (организация): _____

3. Время проведения практики

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

№	Вид работ	Количество во час.	Качество выполнения работ
1	Организация рабочего места в холодном цехе: подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, подготовка оборудования. Соблюдение техники безопасности, санитарно-гигиенических требований. Приготовление холодных сладких блюд: плоды и ягоды свежие, компоты, кисели, желе, самбуки, муссы, кремы. Правила охлаждения и хранения, отпуск. Приготовление горячих сладких блюд: суфле, пудинги, яблоки печеные, яблоки в тесте жареные. Правила охлаждения и хранения сладких блюд, проведение бракеража. Температурный режим хранения, отпуск. Упаковка готовых блюд на вынос.	6	
2	Организация рабочего места, соблюдение техники безопасности, подбор кухонного инвентаря, кухонной посуды, подготовка оборудования. Приготовление горячих напитков: чай, кофе, какао, горячий шоколад, пунш «Восточный». Требование к качеству. Правила проведения бракеража.	6	
3	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении напитков. Температурный режим хранения и подачи напитков. Требование к качеству. Правила проведения бракеража. Приготовление холодных напитков: напиток лимонный, клюквенный, «Петровский», крушон ягодный, айс-крим апельсиновый. Приго-	6	

	товление национальных сладких блюд и напитков: ягодный холодец, квас свекольный, сбитень «Русский», шербет вишнёвый.		
--	--	--	--

Работы выполнялись в соответствии с технологией

Дата

Подпись мастера п/о

МП

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

Виды работ	Коды проверяемых результатов
	(ПК; ОК)
Организация рабочего места.	<i>ПК 7.1, ПК 7.2, ПК 7.3, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07</i>
Выбор и подготовка продуктов для приготовления сладких блюд и напитков.	<i>ПК 7.1, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07</i>
Приготовление, оформление и подача сладких блюд.	<i>ПК 7.1, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07</i>
Приготовление, оформление и подача напитков.	<i>ПК 7.1, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07</i>

Форма аттестационного листа

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ по производственной практике

1. ФИО обучающегося, № группы, профессия _____

2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес _____

3. Время проведения практики _____

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

№	Вид работ	Количество час.	Качество выполнения работ
1	Ознакомление с правилами техники безопасности, производственной санитарией и организацией рабочего места при работе в горячем и холодном цехах, ознакомление с особенностями режима работы предприятия. Организация рабочего места. Обработка свежих фруктов и ягод, оформление, отпуск. Приготовление и отпуск натуральных свежих фруктов и ягод.	6	
2	Приготовление компотов из свежих фруктов, ягод, сухофруктов. Правила охлаждения и хранения, отпуск.	6	
3	Приготовление железированных блюд: кисели, желе. Правила охлаждения и хранения, отпуск.	6	
4	Приготовление горячих сладких блюд: пудинг сухарный, яблоки печеные, яблоки с рисом, яблоки в тесте жареные, шарлотка с яблоками. Правила охлаждения и хранения сладких блюд, проведение бра-	6	

	кеража. Температурный режим хранения, отпуск. Упаковка готовых блюд на вынос.		
5	Приготовление горячих напитков: чай, кофе, какао, горячий шоколад, пунш «Восточный». Правила проведение бракеража. Упаковка готовых блюд на вынос.	6	
6	Приготовление и отпуск холодных напитков: напиток лимонный, клюквенный, «Петровский», крушон ягодный, айс-крим апельсиновый. Температурный режим хранения и подачи напитков. Требование к качеству. Приготовление национальных сладких блюд и напитков: ягодный холодец, квас свекольный, сбитень «Русский», шербет вишнёвый. Дифференцированный зачёт.	6	

Работы выполнялись в соответствии с технологией.

Дата

Подпись мастера п/о МП

IV. ФОРМА ОЦЕНОЧНОЙ ВЕДОМОСТИ

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.07. ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ

Обучающийся _____
на 3 курсе по профессии 19.01.17(260807.01) Повар. Кондитер
освоил программу профессионального модуля **ПМ.07. Приготовление сладких блюд и напитков**, в объеме 108 часов. Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля.

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков	Дифференцированный зачет	-----
УП.07		
ПП.07		
ПМ.07. Приготовление сладких блюд и напитков	Экзамен (квалификационный)	
Коды проверяемых компетенций		Оценка (освоен / не освоен)
ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда; ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки; ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК.2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем ОК.3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. ОК.4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. ОК.5. Использовать информационно-коммуникационные		

технологии в профессиональной деятельности ОК.6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	
---	--

Председатель экзаменационной комиссии _____

Члены комиссии:
