

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

СОГЛАСОВАНО



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий Судаковским филиалом
ГБПОУ РК «РКИГ»
А.Н. Загорулькин
2015 год



КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ. 09 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ДЕСЕРТОВ
основной профессиональной образовательной программы
по профессии
19.01.17 (260807.01) ПОВАР, КОНДИТЕР

Разработчик (и):

Судакский филиал
(место работы)

преподаватель
(занимаемая должность)

О.В.Зекина
(инициалы, фамилия)

Судакский филиал
(место работы)

мастер производственного обучения
(занимаемая должность)

О.А.Макарцев
(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	17
3.1. Профессиональные и общие компетенции	17
3.2. Задание для экзаменуемого	20
3.3. Пакет для экзаменатора	27
3.4. Требования портфолио	32
IV. Форма оценочной ведомости	40

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных 1.1. Общие положения

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

ПК 9.1. Готовить сложные холодные десерты.

ПК 9.2. Готовить сложные горячие десерты.

Общие компетенции. Формирующиеся в процессе освоения профессионального модуля:

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 09.01	Э	ЛПР, тестирование, контрольные и самостоятельные работы, отчеты, рефераты.
УП		Выполнение задания практического характера
ПП		Оценка выполнения работ на производственной практике
ПМ.09	Э (к)	

Наименование разделов ПМ	Формируемые компетенции; практический опыт; знания; умения.	Контроль	
		Текущий	Аттестация
			Э
МДК 09	ПК 9.1-ПК 9.2		
	<p>Основные показатели оценки результата</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -проверять органолептическим способом качество продуктов; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных и горячих десертов; -использовать различные технологии приготовления и оформления холодных и горячих десертов; -оценивать качество холодных и горячих десертов; -выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -классификацию, пищевую ценность, требования к качеству продуктов, используемых для приготовления 	<p>Может включать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -устный опрос -ЛПР -СР -контрольные работы -тестирование -выполнение заданий практического характера 	

	<p>холодных и горячих десертов;</p> <p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении холодных и горячих десертов;</p> <p>-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении десертов;</p> <p>-правила проведения бракеража;</p> <p>-правила охлаждения и хранения готовых десертов, температурный режим хранения;</p> <p>-требования к качеству холодных и горячих десертов;</p> <p>-температуру подачи холодных и горячих десертов;</p> <p>-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 9.1 Готовить сложные холодные десерты.</p> <p>-наличие и правильность подготовленной технологической документации;</p> <p>-грамотная организация рабочего места в соответствии с требованиями санитарии и гигиены, безопасными условиями труда;</p>	Оценка выполнения работ на производственной практике	

	<p>-верный выбор сырья, подбор производственного инвентаря, посуды и оборудования для приготовления фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, самбуков, кремов, парфе, сорбета, пана-коты, бланманже, тирамису, чизкейка;</p> <p>-определение качества основных продуктов, дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>-последовательность ведения технологического процесса в соответствии с технологией приготовления;</p> <p>-рациональность распределения рабочего времени;</p> <p>-выпуск готовой продукции, соответствующей всем требованиям, предъявляемым к качеству;</p> <p>-соблюдение безопасных условий труда в соответствии с инструкциями по охране труда, отсутствие травм на работе;</p> <p>-соблюдение правил проведения бракеража;</p> <p>-использование различных технологий приготовления и оформления сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 9.1 Готовить сложные горячие десерты.</p> <p>-наличие и правильность подготовленной технологической документации;</p> <p>-грамотная организация рабочего места</p>		
--	--	--	--

	<p>в соответствии с требованиями санитарии и гигиены, безопасными условиями труда;</p> <ul style="list-style-type: none"> -верный выбор сырья, подбор производственного инвентаря, посуды и оборудования для приготовления суфле, пудингов, овощных кексов, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; -определение качества основных продуктов, дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов; -последовательность ведения технологического процесса в соответствии с технологией приготовления; -рациональность распределения рабочего времени; -выпуск готовой продукции, соответствующей всем требованиям, предъявляемым к качеству; -соблюдение безопасных условий труда в соответствии с инструкциями по охране труда, отсутствие травм на работе; -соблюдение правил проведения бракеража; -использование различных технологий приготовления и оформления сложных горячих десертов. 		
ПМ.09			Выполнение теоретического и

			практи- ческого задания
--	--	--	-------------------------------

II. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

2.1. Типовые задания для оценки освоения

МДК 09.01. Технология приготовления сложных десертов:

1. Основные пищевые продукты, используемые для приготовления сложных десертов
2. Характеристика основных продуктов для приготовления сложных десертов.
3. Характеристика отделочных полуфабрикатов используемых для приготовления сложных десертов.
4. Варианты оформления, техника декорирования сложных десертов.

5. Требования к качеству готовых сложных десертов
6. Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовые, ягодные и шоколадные салаты.
7. Технология приготовления и подача сложного холодного десерта: мусс мандариновый.
8. Технология приготовления и подача сложного холодного десерта: самбук яблочный.
9. Технология приготовления и подача сложного холодного десерта: крем ванильный из сметаны.
10. Технология приготовления и подача сложного холодного десерта: пана-кота.
11. Технология приготовления и подача сложного холодного десерта: сорбет.
12. Технология приготовления и подача сложного холодного десерта: парфе.
13. Технология приготовления и подача сложного холодного десерта: бланманже.
14. Технология приготовления и подача сложного холодного десерта: тирамису.
15. Технология приготовления и подача сложного холодного десерта: чизкейк.
16. Ассортимент и технология приготовления сложных горячих десертов.
17. Технология приготовления и подача сложного горячего десерта: суфле ванильное (шоколадное, ореховое).
18. Технология приготовления и подачи сложного горячего десерта: пудинг яблочный с орехами.
19. Технология приготовления и подача сложного горячего десерта: овощной кекс.
20. Технология приготовления и подача сложного горячего десерта: шоколадно-фруктовое фондю.
21. Технология приготовления и подача сложного горячего десерта: блинчики фламбе.
22. Технология приготовления и подача сложного горячего десерта: бананы фламбе.

Примерные варианты контрольной работы:

Вариант 1

1. Составьте технологическую схему (последовательность) приготовления сложного холодного десерта: мусс яблочный на манной крупе.
2. Технология приготовления и ассортимент сложных горячих десертов: суфле?

Вариант 2

1. Составьте технологическую схему (последовательность) приготовления сложного горячего десерта: пудинг сухарный.

2.Технология приготовления и ассортимент сложных холодных десертов: мусс?

Вариант 3

1.Составьте технологическую схему (последовательность) приготовления сложного холодного десерта: крем ванильный.

2. Технология приготовления и ассортимент сложных горячих десертов: шоколадно - фруктовое фондю.

Вариант 4

1.Составьте технологическую схему (последовательность) приготовления сложного горячего десерта: блинчики фламбе.

2.Технология приготовления и ассортимент сложного холодного десерта: самбук?

Вариант №5

1.Составьте технологическую схему (последовательность) приготовления сложного холодного десерта: самбук абрикосовый.

2. Технология приготовления и ассортимент сложного холодного десерта: чизкейк?

Вариант 6

1.Составьте технологическую схему (последовательность) приготовления сложного холодного десерта: тирамису.

2. Технология приготовления и ассортимент сложного холодного десерта: бланманже?

Тестовые задания для экзамена МДК 09.01.

№ п/п	Содержание вопроса	№ ответов	Предполагаемые ответы
Выберите правильный вариант ответа			
1	Какие желирующие вещества используют для приготовления изделий: мусс, самбук, крем, пана-кота, бланманже?	А Б В	Крахмал Желатин Агар
2	Какие горячие сложные десерты отпускают в порционной сковороде?	А Б В	Суфле Пудинг Бланманже

3	Как называется изделие: желе взбивается в пышную пористую массу?	А Б В	Самбук Мусс Желе
4	Способ тепловой обработки, при котором перед подачей блюда его поливают коньяком, водкой или другим крепким алкогольным напитком и поджигают на глазах у клиента.	А Б В	Фламбирование Файер-шоу Фондю
5	Десерт, который переводится как «белое кушанье», основой его является молоко, желатин и сахар. Поклонником этого десерта был А.С. Пушкин.	А Б В	Пана-кота Бланманже Сабайон
6	Какие гарниры можно предложить к десерту «Шоколадный фонтан»?	А Б В Г	Фрукты Бисквит Морепродукты Овощи
7	Итальянский десерт: крем из взбитых яичных желтков с сахарной пудрой, с вином и пряностями.	А Б В	Сабайон Крем Пат-а-бомб
8	Назовите сырьё необходимое для приготовления десерта «Блинчики flamber»	А Б В Г Д Е Ж	Блинчик Сахарный песок Масло сливочное Апельсиновый сок ½ лимона Ликёр апельсиновый Коньяк
9	Взбитые сливки соединяют с подготовленным яично-молочным сиропом и различными вкусовыми и ароматическими продуктами?	А Б В	Парфе Сорбет Тирамису
10	Температура подачи горячих сложных десертов?	А Б В	50-55*С 80*С 50*С
11	Десерт, который получил своё название в честь русской балерины?	А Б В	Меренги Безе Десерт Павловой

12	Сырьё входящее в состав изделия «Суфле ванильное».	А Б В Г Д Е Ж З И	Яйца Сахар Молоко Мука пшеничная Масло сливочное Рафинадная пудра Ванилин Какао-порошок Миндаль
13	Для каких изделий допустимо «засахаривание»?	А Б В	Мёд Варенье Конфитюр
14	Творожный (сырный) пирог, который условно делят на две категории - запечённый и сырой, и считают американским блюдом.	А Б В	Ватрушка Запеканка творожная Чизкейк
15	В каком виде вводят белки яиц в самбук?	А Б В	Варёные Взбитые Сырые
16	Воздушный пирог, основой которого являются взбитые белки.	А Б В	Суфле Пудинг Каша гурьевская
17	Температура подачи холодных сложных десертов?	А Б В	10-14*С 20*С 4-6*С
18	Французский тёплый шоколадный десерт в виде кекса с жидкой серединой.	А Б В	Фондан Пудинг Кекс
19	Как называется изделие: фруктовое пюре яблок или абрикос с добавлением взбитых яичных белков?	А Б В	Желе Самбук Суфле
20	Горячий десерт приготовленный на открытом огне в специальной жаропрочной посуде «Какелон»?	А Б В	Фламбе Фондю Фондан
21	Знаменитый итальянский десерт, который в переводе обозначает «подними меня вверх».	А Б	Груши в красном вине Тирамису

		В	Печенье «Амаретти»
22	Замороженный фруктовый лёд, иногда приправленный ромом и ликёром?	А Б В	Сорбет Крем Парфе
23	Температура подачи горячих сложных десертов?	А Б В	50-55*С 80*С 50*С
24	Температура и сроки хранения холодных сложных десертов?	А Б	0-14* С в течении суток 0-6*С в течении суток
25	Назовите сырьё входящее в состав изделия «Пудинг яблочный с орехами».	А Б В Г Д Е Ж З	Яблоки Молоко Яйца Сахар Миндаль Крупа манная Масло сливочное Шоколад
26	Назовите сырьё необходимое для приготовления сложного итальянского десерта «Тирамису».	А Б В Г Д Е Ж З	Яйца Сыр «Маскарпоне» Сахарный песок Кофе молотый Ликёр «Амеретто» Печенье «Савоярди» Какао-порошок
27	Назовите сырьё необходимое для приготовления десерта «Банан flamber»	А Б В Г Д Е Ж	Банан Сахарный песок Масло сливочное Апельсиновый сок ½ лимона Ликёр апельсиновый Коньяк

28	Какой шоколад не содержит теобромин?	А Б В	Обыкновенный Десертный Белый
29	Назовите сырьё входящее в состав французского десерта «Фондан».	А Б В Г Д	Шоколад Сливочное масло Яйца Сахар Мука пшеничная

Задачи для самостоятельной работы:

1. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 150 порций блюда «Мусс земляничный» рец.899/2-05.
2. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 75 порций блюда «Самбук сливовый» рец.904/2-05.
3. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 250 порций блюда «Крем шоколадный» рец.906/2-05.
4. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 120 порций блюда «Сливки взбитые с орехами» рец.914/2-05.
5. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 95 порций блюда «Суфле ванильное» рец.915/2-05.
6. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 25 порций блюда «Пудинг сухарный» рец.917/2-05.
7. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 40 порций блюда «Крем ягодный» рец.909/2-05.
8. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 55 порций блюда «Самбук абрикосовый» рец.905/2-05.
9. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 100 порций блюда «Мусс яблочный на манной крупе» рец.902/2-05.
10. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 115 порций блюда «Пудинг яблочный с орехами» рец.918/2-05.

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
ПК 9.1. Готовить сложные холодные десерты. ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- наличие и правильность подготовленной технологической документации; - грамотная организация рабочего места в соответствии с требованиями санитарии и гигиены, безопасными условиями труда; - верный выбор сырья, подбор производственного инвентаря, посуды

<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>и оборудования для приготовления фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, самбуков, кремов, парфе, сорбета, пана-коты, бланманже, тирамису, чизкейка;</p> <ul style="list-style-type: none"> - определение качества основных продуктов, дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов; - последовательность ведения технологического процесса в соответствии с технологией приготовления; - рациональность распределения рабочего времени; - выпуск готовой продукции, соответствующей всем требованиям, предъявляемым к качеству; - соблюдение безопасных условий труда в соответствии с инструкциями по охране труда, отсутствие травм на работе; - соблюдение правил проведения бракеража; - использование различных технологий приготовления и оформления сложных холодных десертов.
<p>ПК 9.2 Готовить сложные горячие десерты.</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</p>	<ul style="list-style-type: none"> - наличие и правильность подготовленной технологической документации; - грамотная организация рабочего места в соответствии с требованиями санитарии и гигиены, безопасными условиями труда;

<p>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>	<ul style="list-style-type: none"> - верный выбор сырья, подбор производственного инвентаря, посуды и оборудования для приготовления суфле, пудингов, овощных кексов, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; - определение качества основных продуктов, дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов; - последовательность ведения технологического процесса в соответствии с технологией приготовления; - рациональность распределения рабочего времени; - выпуск готовой продукции, соответствующей всем требованиям, предъявляемым к качеству; - соблюдение безопасных условий труда в соответствии с инструкциями по охране труда, отсутствие травм на работе; - соблюдение правил проведения бракеража; - использование различных технологий приготовления и оформления сложных горячих десертов.
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - способность находить профессиональную информацию для приготовления блюд.
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной</p>	<ul style="list-style-type: none"> -использование информационно-коммуникационных технологий для нахождения профессиональной

деятельности.	информации по приготовлению блюд.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	-способность работать в команде; - эффективность общения с обучающимися, преподавателями, мастерами производственного обучения, работниками организации в период практики.
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- соблюдение правил трудового распорядка.

3.2. Задание для экзаменуемого.

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

Рассмотрено на заседании МК
 профессиональной подготовки
 Протокол № ____ от _____ 201__ г
 Председатель МК
 _____ Аблямитова Э.М.

Утверждаю
 Заместитель заведующего по УПР
 _____ Е.А. Филонидова
 « ____ » _____ 201__ год

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- технологическими картами блюд.

Литература:

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

Оборудование:

- электроплиты,

- жарочный шкаф,

- взбивальная машина,
- электронные весы,
- производственные столы,
- холодильник.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, сковороды, миски, шумовки, разливательная и столовая ложка, сито, разделочные доски с маркировкой, ножи поварские, противни, блюда, креманки, вазочки, десертные тарелки.

Тематика практических заданий:

Задание 1

Произвести расчёт необходимого количества сырья, приготовить и подать сложный холодный десерт: Бланманже из сметаны с фруктами.

Задание 2

Произвести расчёт необходимого количества сырья, приготовить и подать сложный горячий десерт: Суфле шоколадное.

Задание 3

Произвести расчёт необходимого количества сырья, приготовить и подать сложный холодный десерт: Пана-кота с персиком.

Задание 4

Произвести расчёт необходимого количества сырья, приготовить и подать сложный горячий десерт: Пудинг яблочный с орехами.

Задание 5

Произвести расчёт необходимого количества сырья, приготовить и подать сложный холодный десерт: Тирамису (Tiramisu).

Задание 6

Произвести расчёт необходимого количества сырья, приготовить и подать сложный холодный десерт: Бланманже творожное.

Задание 7

Произвести расчёт необходимого количества сырья, приготовить и подать сложный горячий десерт: Фрукты фламбированные (flamber).

Задание 8

Произвести расчёт необходимого количества сырья, приготовить и подать сложный холодный десерт: Сабайон с ягодами.

Задание 9

Произвести расчёт необходимого количества сырья, приготовить и подать сложный горячий десерт: «Фондан шоколадный (Fondan)».

Задание 10

Произвести расчёт необходимого количества сырья, приготовить и подать сложный холодный десерт: Крем ванильный из сметаны.

Задание 11

Произвести расчёт необходимого количества сырья, приготовить и подать сложный горячий десерт: Чизкейк «Нью-Йорк».

Задание 12

Произвести расчёт необходимого количества сырья, приготовить и подать сложный холодный десерт: Десерт Анна Павлова.

Задание 13

Произвести расчёт необходимого количества сырья, приготовить и подать сложный горячий десерт: Фондю (fondue) из шоколада с фруктами.

Задание 14

Произвести расчёт необходимого количества сырья, приготовить и подать сложный холодный десерт: Крем ягодный.

Задание 15

Произвести расчёт необходимого количества сырья, приготовить и подать сложный горячий десерт: Суфле клубничное.

Задание 16

Произвести расчёт необходимого количества сырья, приготовить и подать сложный холодный десерт: Мусс яблочный (на манной крупе).

Задание 17

Произвести расчёт необходимого количества сырья, приготовить и подать сложный горячий десерт: Суфле ореховое.

Задание 18

Произвести расчёт необходимого количества сырья, приготовить и подать сложный холодный десерт: Мороженное «Сюрприз».

Задание 19

Произвести расчёт необходимого количества сырья, приготовить и подать

сложный горячий десерт: Пудинг сухарный.

Задание 20

Произвести расчёт необходимого количества сырья, приготовить и подать сложный холодный десерт: Парфе земляничное.

Задание 21

Произвести расчёт необходимого количества сырья, приготовить и подать сложный горячий десерт: Суфле плодово-ягодное.

Задание 22

Произвести расчёт необходимого количества сырья, приготовить и подать сложный холодный десерт: Самбук абрикосовый.

Задание 23

Произвести расчёт необходимого количества сырья, приготовить и подать сложный горячий десерт: Яблоки в слойке.

Задание 24

Произвести расчёт необходимого количества сырья приготовить и подать сложный холодный десерт: Сорбет клубничный.

Задание 25

Произвести расчёт необходимого количества сырья, приготовить и подать сложный горячий десерт: Блинчики фламбированные (flamber).

Тематика теоретических заданий:

Билет №1

1. Перечислите механическое оборудование, используемое для приготовления десертов.
2. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении муссов.

Билет №2

1. Каков ассортимент сложных холодных и горячих десертов.
2. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении самбуков.

Билет №3

1. Назначение и подготовка к использованию на предприятиях общественного питания, требованиях к качеству и условиям хранения желатина.

2.Опишите последовательность технологических операций при приготовлении пудингов.

Билет №4

1.Перечислить не механическое оборудование, используемое для приготовления десертов.

2.Опишите последовательность технологических операций при приготовлении суфле.

Билет №5

1.Охарактеризуйте известные вам железированные десерты.

2.Технология приготовления бисквитных палочек «Савоярди».

Билет №6

1.Опишите последовательность технологических операций при приготовлении кремов.

2.Дайте сравнительную характеристику Пана-кота, Бланманже, Сабайон.

Билет №7

1.Технология приготовления десерта «Анна Павлова», который получил своё название в честь русской балерины.

2. Перечислите инструмент, инвентарь применяемые для приготовления сложных десертов.

Билет №8

1.Технология приготовления итальянского холодного десерта «Тирамису (Tiramisu)».

2. Назовите температуру подачи холодных и горячих десертов?

Билет №9

1.Технология приготовления десерта «Чизкейк (Cheesecake)» тёплым и холодным способами.

2. Какой шоколад не содержит теобромин. Роль теобромин в составе шоколада.

Билет №10

1.Опишите последовательность технологических операций при приготовлении горячего десерта «Фондю (fondue) из шоколада».

2. Классификация пищевых красителей.

Билет №11

1.Опишите последовательность технологических операций при приготовлении итальянского холодного десерта Пана-кота (Panna cotta).

2.Подготовка ароматических веществ, характеристика, условия хранения,

требования к качеству.

Билет №12

1. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении итальянского холодного десерта «Сабайон (Zabaione)».
2. Характеристика и подготовка к производству яиц и яичных продуктов.

Билет №13

1. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении салатов фруктовых, ягодных, шоколадных.
2. Порядок и правила подготовки к производству меда и патоки.

Билет №14

1. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении горячего десерта «Блинчики фламбированные (flamber)».
2. Порядок и правила подготовки орехов к производству.

Билет №15

1. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении горячего десерта «Суфле клубничное».
2. Опишите принцип действия и правила эксплуатации взбивальной машины МВ-35.

Билет №16

1. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении горячего десерта «Пудинг яблочный с орехами».
2. Правила техники безопасности при приготовлении холодных и горячих сложных десертов.

Билет №17

1. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении десерта «Парфе (parfait) земляничное».
2. В чём заключается организация рабочего места для порционирования и оформления десертов?

Билет №18

1. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении десерта «Сорбет (Sorbet)».
2. Какие требования к качеству десертов, их хранению и реализации?

Билет №19

1. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении десерта «Яблоки в слойке».

2. Что такое «Пат-а-бомб», для приготовления каких десертов его используют?

Билет №20

1. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении десерта «Мусс яблочный (на манной крупе)».

2. Значение холодных и горячих десертов в питании человека.

Билет №21

1. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении десерта «Крем ванильный из сметаны».

2. Порядок и правила подготовки яиц, меланжа и молока к производству.

Билет №22

1. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении тёплого французского десерта «Фондан» (Fondan).

2. Подготовка сахаристых веществ, характеристика, условия хранения, требования к качеству.

Билет №23

1. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении десерта Мороженое «Сюрприз».

2. В чём заключаются санитарные требования к транспортировке и хранению десертов?

Билет №24

1. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении десерта «Суфле шоколадное».

2. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных десертов.

Билет №25

1. Опишите последовательность технологических операций при приготовлении десерта «Фрукты фламбированные (flamber)».

2. Как оценивают качество холодных и горячих сложных десертов органолептическим способом.

3.3. Пакет экзаменатора

III.a УСЛОВИЕ

Количество вариантов задания для экзаменуемого – 25

Время выполнения задания - 6 часов.

Оборудование: электроплиты, жарочный шкаф, взбивальная машина, электронные весы, производственные столы, холодильник.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, сковороды, миски, шумовка, разливательная и столовая ложка, сито, разделочные доски с маркировкой, ножи поварские, противни, блюда, креманки, вазочки, десертные тарелки.

Литература для учащегося:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.ИЦ «Академия», 2013.-400с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2014.-320.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для начального профессионального образования: -5-е изд., стереотип-М.: ИЦ «Академия», 2013. – 336 с.
4. Ермилова С.В. Торты, пирожные, десерты: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования М.: ИЦ «Академия», 2014 г.

Методические пособия:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

III.6. 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 оформление блюд.	Инструкционно-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)
<p>ПК 9.1. Готовить сложные холодные десерты.</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>	<ul style="list-style-type: none"> - наличие и правильность подготовленной технологической документации; - грамотная организация рабочего места в соответствии с требованиями санитарии и гигиены, безопасными условиями труда; - верный выбор сырья, подбор производственного инвентаря, посуды и оборудования для приготовления фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, самбуков, кремов, парфе, сорбетов, пана-коты, бланманже, тирамису, чизкейка; - определение качества основных продуктов, дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов; - последовательность ведения технологического процесса в соответствии с технологией 	

	<p>приготовления;</p> <ul style="list-style-type: none"> - рациональность распределения рабочего времени; - выпуск готовой продукции, соответствующей всем требованиям, предъявляемым к качеству; - соблюдение безопасных условий труда в соответствии с инструкциями по охране труда, отсутствие травм на работе; - соблюдение правил проведения бракеража; - использование различных технологий приготовления и оформления сложных холодных десертов. 	
<p>ПК 9.2. Готовить сложные горячие десерты.</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</p>	<ul style="list-style-type: none"> - наличие и правильность подготовленной технологической документации; - грамотная организация рабочего места в соответствии с требованиями санитарии и гигиены, безопасными условиями труда; - верный выбор сырья, подбор производственного инвентаря, посуды и оборудования для приготовления суфле, пудингов, овощных кексов, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; 	

<p>ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение качества основных продуктов, дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов; - последовательность ведения технологического процесса в соответствии с технологией приготовления; - рациональность распределения рабочего времени; - выпуск готовой продукции, соответствующей всем требованиям, предъявляемым к качеству; - соблюдение безопасных условий труда в соответствии с инструкциями по охране труда, отсутствие травм на работе; - соблюдение правил проведения бракеража; - использование различных технологий приготовления и оформления сложных горячих десертов. 	
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - способность находить профессиональную информацию для приготовления блюд. 	
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - использование информационно-коммуникационных технологий для нахождения 	

	профессиональной информации по приготовлению блюда	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	-способность работать в команде; - эффективность общения с обучающимися, преподавателями, мастерами производственного обучения, работниками организации в период практики.	
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- соблюдение правил трудового распорядка.	

3.4. Требования к портфолио.

Тип портфолио (портфолио смешанного типа)

Проверяемые результаты обучения

ПК 9.1, ПК 9.2, ОК.1,ОК.2,ОК.3,ОК.4,ОК.5,ОК.6,ОК.7,

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 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)
Проверять органолептическим способом качество сырья.	ПК 9.1,ПК 9.2., ОК.1,ОК.2,ОК.3,ОК.4,ОК.5,ОК.6
Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных и горячих сложных десертов.	ПК 9.1,ПК 9.2., ОК.1,ОК.2,ОК.3,ОК.4,ОК.5,ОК.6
Использовать различные технологии приготовления, оформления и подачи холодных и горячих сложных десертов.	ПК 9.1,ПК 9.2., ОК.1,ОК.2,ОК.3,ОК.4,ОК.5,ОК.6
Оценивать качество холодных и горячих сложных десертов органолептическим способом.	ПК 9.1,ПК 9.2., ОК.1,ОК.2,ОК.3,ОК.4,ОК.5,ОК.6
Выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.	ПК 9.1,ПК 9.2., ОК.1,ОК.2,ОК.3,ОК.4,ОК.5,ОК.6

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ 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	Приготовление сложных холодных десертов: муссы, самбук, кремы. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных десертов. Оценка качества холодных десертов. Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима.	6	
2	Приготовление сложных холодных десертов: пана-кота, парфе, сорбет, фруктовые салаты. Оформление и отделка сложных холодных десертов, использование различных технологий приготовления и оформления холодных десертов. Температура подачи блюд.	6	
3	Приготовление сложных холодных десертов: чизкейк, тирамису. Оценка качества холодных десертов. Выбор способов хранения с соблюдением	6	

	температурного режима.		
4	Приготовление сложных горячих десертов: суфле, пудинги. Соблюдение температурного и санитарного режима приготовления и подачи сложных горячих десертов.		
5	Приготовление сложных горячих десертов: овощные кексы, шоколадно-фруктовое фондю. Требования к качеству блюд, оформление и отпуск.	6	
6	Приготовление сложных горячих десертов: десерты фламбе. Оценивание качества готовых блюд органолептическим способом, соблюдение температурного и санитарного режима, бракераж, отпуск.	6	

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

Дата
МП

Подпись мастера п/о

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК;ОК)
Ознакомление с предприятием его структурой, организацией работы производства. Ознакомление с сырьём.	ОК.1,ОК.2,ОК.3,ОК.4,ОК.5,ОК.6
Ознакомление с видами и типами оборудования, эксплуатация оборудования.	ОК.1,ОК.2,ОК.3,ОК.4,ОК.5,ОК.6
Отработка практических навыков по подготовке сырья, полуфабрикатов, приготовлению и оформлению сложных холодных и горячих десертов.	ПК 9.1,ПК 9.2., ОК.1,ОК.2,ОК.3,ОК.4,ОК.5,ОК.6
Участие в ведении основных технологических операций.	ОК.1,ОК.2,ОК.3,ОК.4,ОК.5,ОК.6
Отработка изделий по перечню учебно-производственных работ.	ПК 9.1,ПК 9.2., ОК.1,ОК.2,ОК.3,ОК.4,ОК.5,ОК.6

**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	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных десертов. Приготовление салатов: фруктовых, ягодных, шоколадных.	6	
2	Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных десертов. Приготовление железированных десертов: мусс из плодов, ягод, цитрусовых. Оценка качества готовых блюд.	6	
3	Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных десертов. Приготовление железированных десертов: самбук яблочный,	6	

	абрикосовый; пана-кота. Оценка качества готовых блюд.		
4	Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных сложных десертов. Приготовление кремов. Оценка качества готовых блюд	6	
5	.Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных сложных десертов. Приготовление парфе, бланманже. Оценка качества готовых блюд	6	
6	Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных сложных десертов. Приготовление чизкейка, тирамису. Оценка качества готовых блюд.	6	
7	Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление суфле. Оценка качества блюда. Хранение с соблюдением санитарного режима.	6	
8	Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление пудингов. Оценка качества блюда. Хранение с	6	

	соблюдением санитарного режима.		
9	Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.	6	

Работы выполнялись в соответствии с технологией.

Дата
МП

Подпись мастера п/о

IV. Форма оценочной ведомости
ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.09 ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ДЕСЕРТОВ

Обучающийся _____

На 3 курсе по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер освоил программу профессионального модуля **ПМ.09 Приготовление сложных десертов** в объёме 171 час

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля.

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 09.01 Технология приготовления сложных десертов	Экзамен	
УП.09		
ПП.09		
ПМ.09. Приготовление сложных десертов	Экзамен (квалификационный)	
Коды проверяемых компетенций		Оценка (освоен / не освоен)
<p>ПК 9.1. Готовить сложные холодные десерты.</p> <p>ПК 9.2. Готовить сложные горячие десерты.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей 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</p>		

коллегами, руководством, клиентами.	
-------------------------------------	--

Председатель экзаменационной комиссии _____

Члены комиссии:
