**Государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования Калужской области «Сосенский радиотехнический техникум»**

**(ГБОУ СПО «СРТ»)**

наименование образовательного учреждения

|  |
| --- |
| Утверждаю  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ФИО руководителя ОУ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  подпись  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г |

**Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю**

**ПМ.07 «Приготовление сладких блюд и напитков»**

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по профессии начального профессионального образования

**260807.01 Повар, кондитер**

**г.Сосенский, 2013**

**Разработчики:**

**ГБОУ СПО СРТ** мастер производственного обучения И.Г. Ратушная

**Эксперты от работодателя:**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(место работы, занимаемая должность, инициалы, фамилия)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(место работы, занимаемая должность, инициалы, фамилия)

**Общие положения**

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **приготовлению сладких блюд и напитков** и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Экзамен проводится в виде выполнения практических заданий по приготовлению сладких блюд и напитков. И теоретическому обоснованию этапов выполнения задания по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Показателями освоения компетенций (объектами оценки) являются продукты деятельности и процесс деятельности одновременно.

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

Условием допуска к экзамену является положительная аттестация по МДК (промежуточная аттестация), учебной практике (текущая и промежуточная аттестация), производственной практике (промежуточная аттестация).

**1.Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля**

Таблица 1.1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Элемент | Форма контроля и оценивания |  |
|  | Промежуточная аттестация | Текущий контроль |
| МДК 07.01 | Дифференцированный зачет | Экспертное наблюдение и оценка |
| УП | Дифференцированный зачет | Экспертное наблюдение и оценка. |
| ПП | Квалификационный экзамен | Экспертное наблюдение и оценка. |

**2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене (квалификационном).**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Профессиональные и общие компетенции, которые можно сгруппировать для проверки** | **Показатели оценки результата** |
| **ПК1.**Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.  **ПК 2** Готовить простые горячие напитки.  **ПК3.**Готовить и оформлять простые холодные напитки.  **ОК 1** Понимать сущность и социальную  значимость своей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  **ОК2.**Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.  **ОК3.** Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результат своей работы.  **ОК4** Осуществлять поиск информации необходимый для эффективного выполнение профессиональных задач.  **ОК5** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  **ОК6.** Работать в команде, эффективно обращаться с коллегами, руководством и клиентами.  **ОК7.** Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.  **ОК8** Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных | Выполнение правил по охране труда и санитарно- гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда).  Правильность проведения органолептической оценки качества сырья и продукции в соответствии с требованиями к качеству.  Соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования требованиям технологического процесса.  Соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно- технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами).  Соблюдение правил хранения сырья и полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативно- технической документацией (СанПиН).  Соответствие способов достижения цели, способам определенным руководителем.  Своевременность выполнения заданий.  Качество выполненных заданий.  Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения:  -соблюдение норм деловой культуры;  -соблюдение этических норм.  Соответствие подготовки производственного помещения к работе– требованиям организации рабочего места повара.  Аккуратность в работе. |

**Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств**

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения ПМ.08 «Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

в результате оценки осуществляется проверка следующих объектов

Таблица

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Объекты  оценивания | Показатели | Критерии | Тип задания  № | Форма аттестации в соответствии с учебным планом |
| ПК 1.  Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда  ПК 2  Готовить простые горячие напитки  ПК 3.  Готовить и оформлять простые холодные напитки  ОК 1.  Понимать сущность и социальную  значимость своей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  ОК 2.  Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем  ОК 3.  Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты работы  ОК 4.  Осуществлять поиск информации необходимый для эффективного выполнение профессиональных задач.  ОК 5.  Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  ОК 6.  Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами  ОК 7.  Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние  ОК 8.  Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) | Выбор основных и дополнительных ингредиентов. Подготовка производственного инвентарь и оборудования для приготовления горячих сладких блюд. Осуществление подбора посуды и вариантов оформления для подачи    Скорость и техничность при выполнении всех работ по подготовке основных и дополнительных ингредиентов для горячих напитков. Работа с технологической документацией  Подготовка сырья.  Выбор способов приготовления и охлаждения , оформления и подачи напитков.  Повышение квалификации, разработка новых рецептов, повышение престижа профессии через демонстрацию опыта  Умение принимать правильное решение самостоятельно.  Подбор информации.  Выбор быстрых и рациональных способов достижения цели  Устранение факторов мешающим  Эффективному преобразованию конкретных целей.  Выполнять анализ технологий, выявлять противоречия и риск. Сопоставлять теорию и практику  Самостоятельное приобретение недостающих знаний осознание необходимости поиска профессиональной информации для решения задач.  Демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных  технологий в профессиональной деятельности  Совместная творческая деятельность. Взаимное обучение. Предупреждение и  преодоление конфликтных  ситуаций  Подготовка различных видов оборудования. Соблюдение санитарных норм и правил техники безопасности    Демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности | Соблюдение последовательности выполнения технологических операций по п/о сырья для приготовления сладких блюд , оформления и подачи. Умение оценивать качество сырья органолептическим способом.  Соблюдения т/б, санитарных норм, правил заваривания чая, технологии приготовления кофе, способов подачи чая , кофе, какао, норм выхода и температуры подачи  Умение улучшать вкусовые качества, подбирать дополнительные ингредиенты. Знание характерного вкуса и цвета напитка . Оптимально выбирать температурный режим обработки сырья    Творческий подход, увеличение спроса на продукцию, участие в конкурсах и презентациях, персональных выставках.  Повышение производительности труда, работа с интернет- ресурсами, литературой. Способность ориентироваться на рынке спроса и предложения  Оформление бракеражного журнала.  Способность объективно оценивать результаты труда. Четкое знание требований к качеству напитков холодных и горячих сладких блюд.  Скорость получение необходимой информации; доступность информации; обработка информации.  Знание ПК, умение пользоваться интернет-ресурсами  Культура делового общения. Знание норм и правил этикета.  Обладание коммуникативными способностями  Чистота рабочего места и цеха, своевременная уборка рабочего места. Требовательность к себе и другим.  Выбор диеты при различных заболеваниях. Знание основ здорового питания. Укрепление собственного здоровья | Тесты  Практические  Работы  Контрольные  Работы  Презентации  Практические  работы  реферат  контрольные  задания  Презентация  Тест  ТТК профессиональ-  ные конкурсы  Выполнение задания в ПЭР по организации рабочего места  Проведение личного бракеража блюда  Составление опорных конспектов  Составление презентаций  Решение ситуационных задач  Тесты  Практические работы | Экзамен квалификационный |

**Задание для контроля теоретических знаний**

**1. Какие ягоды не подвергают варке в процессе**

**приготовления компота?**

а)малину, :

б)бруснику

в)клюкву

г)вишня

**2. С какой целью в компот из свежих плодов добавляют лимонную кислоту?**

а)чтобы фрукты не темнели

б)чтобы фрукты не светлели

в)чтобы фрукты быстрее сварились

г)чтобы улучшить вкус:

**3.В чем заключаются отличительные особенности приготовления блюд мусса и желе?**

а)подготовленные продукты взбивают в пышную пористую массу.:

б)подготовленные продукты не взбивают

в)подготовленные продукты перетирают

г)подготовленные продукты запекают

**4. Почему свежие плоды и ягоды при варке быстро теряют свою форму?**

а)много воды

б)протопектин малоустойчив:

в)глютин малоустойчив

г)коллаген переходит в пектин

.

**5. Перечислите: Какие напитки относятся к горячим?**

а) напиток "Петровский"

б)кофе-гляссе.

в)квас

г)какао на молоке:

**6 .Подают со сметаной, молоком и взбитыми сливками**

а) землянику, клубнику, малину:

б) арбуз, дыню

в) апельсины, мандарины

г) яблоки, груши

**7.Основные этапы подготовки ягод для подачи**

а) перебираем, промываем ,удаляем плодоножку

б) перебираем, промываем, обсушиваем

в) перебираем, удаляем плодоножку, промываем, обсушиваем:

г) промываем , перебираем , удаляем плодоножку

**8 . В каких сладких блюдах содержится наибольшее количество витаминов ?**

а) горячих сладких блюдах

б) желированых блюдах

в) блюдах из свежих фруктов и ягод :

г) кремах

**9. Почему готовое желе хранят на холоде не более 12 часов ?**

а) желе уплотняется:

б) карамелизуется

в) размягчается

г) приобретает горький вкус

**10. В какой момент в желе из клюквы вводят отжатый сок ?**

а) до растворения желатина

б) во время растворения желатина

в) после растворения желатина :

г) перед подачей

**11. Почему при приготовлении слоёное желе иногда расслаивается ?**

а) слои желе забыли промазать джемом

б) последний слой желе нанесли на сильно застывший предыдущий:

в) последний слой желе нанесли на слабо застывший предыдущий

г) первый слой желе забыли остудить

**12. С какой целью после приготовления поверхность киселя посыпают сахаром ?**

а) увеличить срок хранения киселя

б) чтобы не образовалась поверхностная плёнка :

в) ускорить загустение киселя

г) подсластить кисель

**13. Желирующее вещество используемое для молочного киселя**

а) крахмал картофельный

б) крахмал кукурузный :

в) желатин

г) агар

**14. Норма закладки молотого кофе на одну порцию 100гр.**

а)4- 5 г :

б) 6-8 г

в) 8-11 г

г) 15 г

**15. Подача кофе по-восточному**

а) с молочными пенками от топлёного молока

б) со взбитыми сливками

в) в турке, не процеживают, с холодной кипячёной водой :

г) с молоком

**16. Норма отпуска кофе натурального**

а) 50-75 г

б) 45-100 г

в) 100-200 г :

г) 30-60 г

**17.Задача:количество молотого кофе для приготовления 15 порций выходом 100гр. составит:**

**(для приготовления 1 порции выходом 200гр. используют 10гр кофе)**

а) 75гр.:

б)45гр.

в)80гр.

г))60гр.

**18. Ситуационная задача: при заказе горячего шоколада его не оказалось в наличии, ваше решение?**

а) отказать в заказе

б) предложить шоколадный коктейль

в) заменить шоколад какао (вкус очень похож) и замаскировать взбитыми сливками :

г) предложить другой напиток

**19.Задача:количество воды для замачивания 150гр желатина составит:**

**( соотношение желатина и воды 1:10)**

а)1500мл. :

б)1000мл

в)150мл.

г)200мл.

**20.Задача :для приготовления 1 порции гренок с плодами требуется 1/2 часть яйца. Сколько яиц необходимо взять для приготовления 250 порций.**

а)130шт.

б)125шт. :

в)120шт.

Г)115шт.

**21.Выберите наиболее подходящий ингредиент при составлении ТТК для блюда "Банановый десерт"**

а)помидор

б)тыква :

в)баклажан

г) кабачок

**22. Как можно исправить дефект блюда " Мусс клюквенный" - слой желе в нижней части**

а) повторно взбить

б) использовать другую порцию

в)переложить мусс в другую креманку :

г) использовать соус ягодный

**23.Какой ингредиент можно использовать вместо корицы при приготовлении шарлотки с яблоками ?**

а)перец черный молотый

б)шафран

в) имбирь :

г) лавровый лист

**24. Задача: произведите замену 120гр желатина на агар**

**( желатина используют в три раза больше чем агара)**

а)40гр. :

б)38гр.

в)42гр.

г)35гр.

**25.В поступившем сырье - манная крупа , для самбука яблочного , при просеивании обнаружены личинки пищевой моли .Ваши действия ?**

а)использую после просеивания

б)приостановлю приготовление блюда до замены сырья

в)заменю манную крупу на рисовую

г)заменю сырье на складе или в магазине и приготовлю блюдо :

**26.Вам предстоит приготовить блюдо "самбук абрикосовый", выберите правильный набор сырья**

а)свежие абрикосы ,желатин , сахар, лимонная кислота

б)свежие абрикосы, белки, лимонная кислота, желатин

в)курага ,сахар, белки, желатин

г)курага ,сахар, белки, лимонная кислота, желатин :

**27.Какое количество порций киселя молочного средней густоты можно приготовить из 450гр крахмала ?**

**( на 1 литр киселя -50гр. крахмала , выход 1порции - 200гр)**

а)44пор.

б)45пор. :

в)43пор.

г)40пор.

**28.На производстве не оказалось креманок для подачи густого киселя. Ваши действия.**

а)отменю заказ

б)залью кисель в формочки , из которых затем выложу его на десерт. тарелки и оформлю соусом:

в)использую для подачи простые стаканы

г)приготовлю кисель другой густоты

**29.Количество клюквы необходимое для приготовления 30л. напитка**

**( на 1 порцию напитка выходом 200гр. используют 26гр.клюквы)**

а)3850кг.

б)3900кг. :

в)2300кг.

г)3670кг.

**30. На производство поступили свежие ягоды в контейнерах, часть из них оказались помяты.Куда можно их использовать?**

а)их нельзя использовать

б)их можно смешать с целыми ягодами и подать

в)их можно использовать только для соусов

г)их можно использовать для напитков, соусов, приготовления ягодных пюре :

**31.Вы приготовили дорогой кофе ,который не успели реализовать в горячем виде. Ваши действия?**

а)выпью и оплачу

б)использую для напитка " кофе-гляссе" :

в)вылью

г)подогрею

**32. Задача : Сколько кг. мусса клюквенного можно приготовить из 22кг клюквы ( на 1кг. мусса используют** 211гр ягод)

а) 105,5кг б)105кг

в)209кг г)104кг :

КЛЮЧ К ТЕСТУ ПО ПМ07.

1.А 2.Г 3.А 4.Б

5.г 6.а 7.в 8.В

9.а 10.в 11.б 12.Б

13.Б 14.а 15.в 16.В

17.а 18.в 19.а 20.б

21.Б 22.в 23.В 24.а

25.г 26.Г 27.б 28.Б

29.Б 30.г 31.б 32.г

**Задания для проведения квалификационного экзамена**

**Задание № 1**

**Текст задания:1**. Приготовить и оформить для подачи блюдо „Фруктовый десерт ”. Произвести обработку сырья, выбрать дополнительные ингредиенты

**2.** Организовать рабочее место в соответствии с установленными требованиями. Выбрать производственный инвентарь и оборудование. Произвести бракераж готового изделия.

**3.** Продемонстрировать эффективность использования выбранного оборудования и теплового режима.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Условия выполнения задания**

**1**. Место выполнения задания: на производственной практике в учебно-производственной мастерской, учебном цехе.

**2**. Максимальное время выполнения задания: на подготовку рабочего места 15 мин ;первичная обработка и нарезка фруктов 30мин., приготовление кубиков льда и оформление блюда 30 мин; дегустация, бракераж и уборка рабочего места 30мин.

**Задание №2**

**Текст задания: 1**. Приготовить и оформить для подачи блюдо „Салат из дыни ”. Произвести обработку сырья выбрать дополнительные ингредиенты.

**2**.Организовать рабочее место в соответствии с технологическим процессом, подобрать инструменты и инвентарь. Оценить качество готового блюда в соответствии с требованиями

**3**. Обосновать выбор способа тепловой обработки и п/ф

**4**. Найти информацию по оформлению блюда и профессионального развития.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Условия выполнения задания**

**1**. Место выполнения задания: на производственной практике в учебно-производственной мастерской, учебном цехе.

Максимальное время выполнения задания: подготовка рабочего места 15м, п/о и приготовление салата 15мин: приготовление соуса апельсинового и оформление блюда 40мин: дегустация, бракераж, уборка рабочего места 30мин.

**Задание №3**

**Текст задания: 1**. Приготовить и оформить для подачи блюдо „Кисель густой молочный ”. В кол-ве 2-х порций. Произвести подготовку крахмала для заваривания, выбрать дополнительные ингредиенты.

**2**. Организовать рабочее место. Выбрать оборудование, инвентарь, инструменты и посуду.

**3**. Работа с технологической документацией, бракераж изделия

**4**. Найти и самостоятельно исправить ошибки допущенные в работе

**5.** Решение профессиональной задачи по замене отсутствующего сырья

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Условия выполнения задания.**

**1**. Место выполнения задания: на производственной практике в учебно-производственной мастерской, учебном цехе.

**2** Максимальное время выполнения задания: подготовка к работе 15 мин; приготовление блюда и соуса, оформление 1 час ; дегустация, уборка рабочего места 15 мин

**Задание №4**

**Текст задания: 1.** Приготовить и оформить для подачи блюдо „Желе из красной смородины ”. в количестве 2-х порций. Произвести обработку ягод, выбрать дополнительные ингредиенты.

**2.** Организовать рабочее место в соответствии с установленными требованиями. Выбрать производственный инвентарь и оборудование

**3.** Произвести бракераж готового изделия, с учетом требований к качеству и сроков хранения. Составить технологическую карту.

**4.** Откорректировать собственную деятельность в зависимости от рабочей ситуации

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Условия выполнения задания**

**1.** Место выполнения задания: на производственной практике, в учебно-производственной мастерской, учебный цех

**2.** Максимальное время выполнения задания: подготовка сырья для блюда 20 мин. организация рабочего места 10 мин приготовление соуса 20 мин. Оформление блюда для подачи 20 мин бракераж блюда, уборка рабочего места 15 мин.

**3.** Разделочные доски, ножи, шумовки сито и т.д. бракеражный журнал и технологическая карта журнал „питание и общество” №1, 2013г

**Задание №5**

**Текст задания :** 1Приготовить и оформить для подачи блюдо „Мусс клюквенный ”. В количестве 2-х порций. Произвести обработку ягод и подготовку желирующего вещества , взбить и разложить в формы

**2.** Организовать рабочее место в соответствии с установленными требованиями, выбрать производственный инвентарь, оборудование

**3.** Произвести бракераж готового изделия, с учетом требований к качеству и сроков хранения. Составить калькуляцию на 2 порции.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Условия выполнения задания**

**1**. Место выполнения задания: на производственной практике, в учебно-производственной мастерской, учебном цехе

**2.** Максимальное время выполнения задания: подготовка сырья для блюда 20 мин., организация рабочего места 10 мин, приготовление соуса 30 мин., оформление блюда для подачи 30 мин, бракераж блюда и уборка рабочего места 15мин.

**3.** Электрический миксер, сито ,кастрюли, выемки для фруктов, посуда и т.д.

**Задание №6**

**Текст задания: 1.** Приготовить и оформить для подачи блюдо „Крем ванильный из сметаны ”.В количестве 2-х порций. Произвести подготовку желирующего вещества, вскипятить молоко.

**2**. Организовать рабочее место в соответствии с установленными требованиями, подобрать инвентарь, посуду.

**3.** Произвести бракераж готового изделия.

**4**. Представить технологическую документацию.

**5**. Найти информацию по вариантам оформления блюда.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Условия выполнения задания.**

**1**.Место выполнения задания: на производственной практике, учебном цехе

**2**. Максимальное время выполнения задания:

- подготовка сырья для блюда - 25 мин

- тепловая обработка и приготовление блюда - 25 мин

- порционирование и оформление для подачи - 10 мин

- бракераж блюда, уборка рабочего места - 15 мин

**Задание №7**

**Текст задания: 1**.Приготовить и оформить для подачи блюдо „Гренки с плодами и ягодами ”. В количестве 2-х порций.

**2.** Организовать рабочее место, с подбором посуды, инструментов и инвентаря в соответствии с технологическим процессом.

**3**. Произвести обработку сырья, приготовление полуфабрикатов к дополнительных ингредиентов для блюда.

**4**. Дать оценку качества блюду.

**5.** Оформить технологическую документацию.

**6.** Обсудить в бригаде внедрения современных технологий в производственный процесс.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Условия выполнения задания**

**1.** Место выполнения задания: на производственной практике, в учебном цехе.

**2.** максимальное время выполнения задания

- обработка и подготовка хлебного п/ф и дополнительных ингредиентов - 20 мин

- приготовление соуса - 25 мин

- приготовлении блюда и оформление для подачи - 30 мин.

- бракераж и уборка рабочего места - 15 мин

**3.** Духовой шкаф, порционные сковороды, инвентарь (ножи, поварские иглы). Журнал бракеражный.

**Задание №8**

**Текст задания: 1**. Приготовить и оформить для подачи блюдо „Пудинг рисовый ” в количестве 2-х порций.

**2.** Организовать рабочее место в соответствии с технологическим процессом

**3.** Произвести обработку сырья, приготовление основных и дополнительных ингредиентов

**4.** Провести бракераж блюда.

**5**. Оформить технологическую документацию

**6.** Продемонстрировать интерес к будущей профессии (презентации, реферат, конкурсные варианты оформления).

**7.**  Возможность применения данного блюда в вооруженных силах.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Условия выполнения задания**

**1**. Место выполнения задания: на производственной практике, в учебном цехе

**2.** Максимальное время выполнения задания

- Подготовка рабочего места к работе - 10 мин.

- п/о сырья, приготовление основных и дополнительных ингредиентов - 20 мин

- приготовление и оформление блюда - 20 мин

- бракераж блюда, уборка рабочего места - 10 мин.

**Задание №9**

**Текст задания: 1.** Приготовить и оформить для подачи блюдо „Яблоки жареные в тесте ”. В количестве 2-х порций

**2.** Подготовить рабочее место, посуду, и инвентарь в соответствии с технологическим процессом.

**3.** Обработка сырья, приготовление теста , подготовка фритюра.

**4.** Оценка качества блюда.

**5.** Оформление технологической документации.

**6.** Демонстрация навыков подготовки к работе и санитарному состоянию производственных помещений.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Условия выполнения задания**

**1.** Место выполнения задания: на производственной практике, в учебном цехе

**2.** Максимальное время выполнения задания

- Подготовка рабочего места к работе - 10 мин.

- п/о и нарезка яблок- 10 мин

- приготовление и оформление блюда - 30 мин

- бракераж блюда, уборка рабочего места - 10 мин.

**Задание №10**

**Текст задания: 1.** Приготовить и оформить для подачи блюдо „Шарлотка с яблоками ”. В количестве 2-х порций.

**2.**Подготовить рабочее место, посуду, инвентарь, в соответствии с технологическим процессом.

**3.** Произвести обработку сырья, подготовить п/ф и дополнительные ингредиенты.

**4.** Заполнить бракеражный журнал. Составить технологическую документацию.

**5**.Продемонстрировать умение выхода из конфликтной ситуации.

**6.** Произвести оценку и коррекцию собственной деятельности.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Условия выполнения задания**

**1.** Место выполнения задания: на производственной практике, в учебном цехе

**2.** Максимальное время выполнения задания

- Подготовка рабочего места к работе - 10 мин.

- п/о сырья, приготовление п/ф - 20 мин

- приготовление и оформление блюда - 20 мин

- бракераж блюда, уборка рабочего места - 10 мин.

**Задание №11**

**Текст задания: 1.**Приготовить и оформить для подачи блюдо „Банановый десерт ”. В количестве 2-х порций.

**2.** Произвести обработку сырья, выбрать дополнительные ингредиенты.

**3.** Организовать рабочее место. Выбрать производственный инвентарь и оборудование.

**4.** Произвести бракераж готового изделия, с учетом требований к качеству и сроков хранения.

**5.** Составить технологическую карту.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Условия выполнения задания**

**1.** Место выполнения задания: на производственной практике, в учебном цехе

**2.** Максимальное время выполнения задания

- Подготовка рабочего места к работе - 10 мин.

- п/о сырья, приготовление п/ф - 20 мин

- приготовление и оформление блюда - 20 мин

- бракераж блюда, уборка рабочего места - 10 мин.

**Задание №12**

**Текст задания:1.** Приготовить и оформить для подачи блюдо „Пудинг сухарный ”. В количестве 2-х порций

**2.** Произвести обработку сырья, выбрать дополнительные ингредиенты.

**3.** Организовать рабочее место в соответствии с установленными требованиями. Выбрать производственный инвентарь и оборудование.

**4.** Оформить бракеражный журнал и технологическую документацию.

**5.** Дать оценку собственной деятельности по выполнению задание .

**6.** Составить бизнес-план собственной деятельности. Определить цели и способы её организации.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Условия выполнения задания

**1.** Место выполнения задания: на производственной практике, в учебном цехе

**2.** Максимальное время выполнения задания

- Подготовка рабочего места к работе - 10 мин.

- п/о сырья, приготовление взбитых белков, подготовка формы - 20 мин

- приготовление и оформление блюда - 20 мин

- бракераж блюда, уборка рабочего места - 10 мин.

**Задание №13**

**Текст задания: 1.** Приготовить и оформить для подачи напиток „Чай черный с лимоном ”. В количестве 2-х порций.

**2.** Произвести обработку сырья, выбрать дополнительные ингредиенты, посуду для подачи.

**3.** Организовать рабочее место, подобрать посуду, инвентарь.

**4.** Заполнить бракеражный журнал, технологическую документацию, в соответствии с требованиями к качеству.

**5.** Подать напиток.

**6.** Найти ошибки в своей работе, способы их устранения. Продемонстрировать способность принимать решение в нестандартных ситуациях. Выбрать способы для эффективного выполнения задания.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Условия выполнения задания**

**1.** Место выполнения задания: на производственной практике, в учебном цехе

**2**. Максимальное время выполнения задания

- Подготовка рабочего места к работе - 10 мин.

- приготовление напитка- 20 мин

- оформление стола для подачи чая - 10 мин

- бракераж напитка, уборка рабочего места - 10 мин.

**Задание №14**

**Текст задания: 1.** Приготовить и оформить для подачи напиток„Кофе по- восточному ”. В количестве 2-х порций. Произвести п/о сырья, выбрать дополнительные ингредиенты.

**2.** Организовать рабочее место, правильно подобать, посуду, инвентарь, оборудование.

**3**. Произвести бракераж готового изделия, оформить журнал бракеража

**4.** Оценить собственную деятельность.

**5.** Прокомментировать социальную значимость своей профессии.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Условия выполнения задания**

**1.** Место выполнения задания: на производственной практике, в учебном цехе

**2.** Максимальное время выполнения задания

- Подготовка рабочего места к работе - 10 мин.

- приготовление напитка- 20 мин

- бракераж напитка, уборка рабочего места - 10 мин.

**3.**Кофеварочная машина , электрическая плита, посуда и инвентарь, сборник рецептур, журналы „Питание и общество”

**Задание №15**

**Текст задания: 1.** Приготовить и оформить для подачи напиток„Кофе по- варшавски ”. В количестве 2-х порций. Выбрать вариант подачи и дополнительные ингредиенты. Произвести приготовление топленого молока и пенок.

**2.** В соответствии с требованиями организовать рабочее место, подобрать посуду и инвентарь.

**3.** Оформить технологическую документацию и бракеражный журнал.

**4.** Продемонстрировать умение эффективно общаться с клиентами.

**5.** Использование интернет - ресурса для качественного выполнения задание. Поиск дополнительной информации к блюду.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Условия выполнения задания**

**1.** Место выполнения задания: на производственной практике, в учебном цехе

**2.** Максимальное время выполнения задания

- Подготовка рабочего места к работе - 10 мин.

- приготовление пенок - 40 мин

- приготовление и оформление напитка- 20 мин

- бракераж напитка, уборка рабочего места - 10 мин.

**3.** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, кофеварочная машина, жарочный шкаф, посуда, инвентарь.

**Задание №16**

**Текст задания: 1.** Приготовить и оформить для подачи напиток„Какао с молоком ”. В количестве 2-х порций.

**2.** Произвести подготовку смеси порошка какао с сахаром и молоком.

**3.** Организовать рабочее место в соответствии с установленными требованиями

**4.** Оформить технологическую документацию и бракеражный журнал.

**5.** Разработать свой технологический процесс приготовления блюд из морепродуктов.

**6.** Продемонстрировать навыки поддержание санитарного состояния рабочего места.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Условия выполнения задания**

**1.** Место выполнения задания: на производственной практике, в учебном цехе

**2.** Максимальное время выполнения задания

- Подготовка рабочего места к работе - 10 мин.

- кипячение молока - 20 мин

- приготовление и оформление напитка - 20 мин

- бракераж напитка, уборка рабочего места - 10 мин.

**Задание №17**

**текст задания: 1.** Приготовить и оформить для подачи напиток„Сбитень ”. В количестве 2-х порций. Произвести обработку сырья, выбрать дополнительные ингредиенты.

**2.** Организовать рабочее место в соответствии с установленными требованиями. Выбрать производственный инвентарь и оборудование.

**3.** Произвести бракераж готового изделия. Заполнить технологическую документацию. Оформить презентацию своего задания. Продумать конкурсную подачу блюда. Продемонстрировать значимость своего блюда для здоровья человека.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Условия выполнения задания**

**1.** Место выполнения задания: на производственной практике, в учебном цехе

**2.** Максимальное время выполнения задания

- Подготовка рабочего места к работе - 10 мин.

- приготовление пряного отвара- 15 мин

- приготовление и оформление напитка- 20 мин

- бракераж напитка, уборка рабочего места - 10 мин.

**Задание №18**

**Текст здания: 1.** Приготовить и оформить для подачи напитка „Кофе гляссе ”. В количестве 2-х порций. Произвести обработку сырья, выбрать дополнительный ингредиенты.

**2.** Организовать рабочее место, выбрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.

**3.** Оформить технологическую документацию, заполнить бракеражный журнал.

**4.** Изменить технологический процесс приготовления блюда используя современное оборудование и технологии.

**5.** Продемонстрировать использование информационно - коммуникационных технологий при выполнении задания.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Условия выполнения задания**

**1.** Место выполнения задания: на производственной практике, в учебном цехе

**2.** Максимальное время выполнения задания

- Подготовка рабочего места к работе - 10 мин.

- приготовление кофе черного - 20 мин

- приготовление и оформление напитка- 20 мин

- бракераж напитка, уборка рабочего места - 10 мин.

**3.** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, журналы „Питание и общество”, бракеражный журнал.

**4.** Соблюдение норм времени на выполнения задания. Техничность выполнения операций. Аккуратность в работе.

**Задание №19**

**Текст задания: 1.** Приготовить и оформить для подачи напиток „Малиновый айс-крим ”. В количестве 2-х порций.

**2.** Организовать рабочее место, произвести обработку сырья и дополнительных ингредиентов.

**3.** Оформить технологическую документацию и бракеражный журнал.

**4.** Подготовить реферат по теме „Коктейли ”.

**5.**Проанализировтьва рабочую ситуацию по замене отсутствующего сырья для напитка.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Условия выполнения задания**

**1.** Место выполнения задания: на производственной практике, в учебном цехе

**2.** Максимальное время выполнения задания

- Подготовка рабочего места к работе - 10 мин.

- приготовление и оформление напитка - 20 мин

- бракераж напитка, уборка рабочего места - 10 мин.

**3.** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, журналы „Питание и общество”, бракеражный журнал.

**4.** Соблюдение норм времени на выполнение задания. Техничность выполнения операций. Аккуратность в работе.

**Задание №20**

**Текст задания: 1.** Приготовить и оформить для подачи напиток„Ананасовый фраппе ”. В количестве 2-х порций. Подготовка сырья и дополнительных ингредиентов.

**2.** Организовать рабочее место.

**3.** Оформить технологическую документацию и бракеражный журнал.

**4.** Составить ТТК с использованием манго.

**5.** Найти информацию о холодных напитках , в состав которых входит мороженое.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Условия выполнения задания**

**1.** Место выполнения задания: на производственной практике, в учебном цехе

**2.** Максимальное время выполнения задания

- Подготовка рабочего места к работе - 10 мин.

- приготовление и оформление напитка- 20 мин

- бракераж напитка, уборка рабочего места - 10 мин.

**3.** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, журналы „Питание и общество”, бракеражный журнал.**4.** Соблюдение норм времени на выполнения задания. Техничность выполнения операций. Аккуратность в работе.

**2.2.Подготовка и защита портфолио**

|  |
| --- |
| **Перечень документов, входящих в портфолио:**   1. Ведомость с оценками дифференцированного зачета по МДК 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков. 2. Ведомость с результатами поэтапного оценивания выполненных работ в периоды учебной и производственной практики. (готовит мастер производственного обучения) 3. Дневник учебной и производственной практики (представляет обучающийся). 4. Производственная характеристика с места прохождения производственной практики (представляет обучающийся). 5. Другие документы, свидетельствующие о результатах прохождения учебной и производственной практики (при наличии).   **Основные требования**  Требования к оформлению портфолио  1.Ведомость с оценками дифференцированного зачета по МДК 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков, с результатами поэтапного оценивания выполненных работ в периоды учебной и производственной практики готовятся преподавателем и мастером в электронном и печатном виде. Ведомости должны отражать результаты поэтапного освоения вида производственной деятельности всеми обучающимися группы с использованием накопительной системы.  2. Каждый обучающийся должен иметь оценку по МДК и по каждому виду работ, предусмотренных программой практики.  3.Каждый обучающийся должен представить полностью оформленный дневник практики. В дневнике должны быть отражены все задания и виды работ, выполненные в ходе учебной и производственной практики, каждый вид работы должен быть оценен мастером или руководителем практики на производстве. Дневник должен быть аккуратно оформлен. Оформление рукописное (допускается печатное).  4.Каждый обучающийся представляет производственную характеристику с места прохождения производственной практики. Производственная характеристика должна содержать виды работ, выполненные обучающимся, отзыв о качестве выполнения работ и трудовой дисциплине обучающегося, заверенный подписью руководителя предприятия и печатью. Оформление печатное или рукописное на печатном бланке.  5.Обучающийся может представить другие документы, подтверждающие результаты его работы в ходе учебной и производственной практики: благодарственные письма руководителей торговых предприятий, почётные грамоты, выписки из книги жалоб и предложений и др.  Требования к презентации и защите портфолио**: портфолио оценивается членами экзаменационной комиссии. Презентация и защита не проводится.** |
| **Условия выполнения заданий.**  Время выполнения задания 1,5-2 часа: **На подготовку рабочего места, обработку сырья, приготовление блюда и дополнительных ингредиентов; оформление блюда, проведение бракеража.**  Требования охраны труда: перед выполнением задания мастер производственного обучения проводит с обучающимися инструктаж по технике безопасности, проверяет наличие спецодежды, головного убора, сменной обуви, медицинской книжки, дневника, производственной характеристики, технологической документации.  Оборудование: электрическая плита ПЭСМ - 4ИЛБ, шкаф жарочный, шкаф пекарный, мясорубка, миксеры, инструменты, инвентарь, посуда и приспособления, бракеражный журнал.  Литература для экзаменующихся: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.  Дополнительная литература для экзаменатора.  **1**. Ф.З. „О защите прав потребителей” , от 7 февраля 1992г № 2300 - 1 (с изменениями в ред от 23.11.2009 г №261-ФЗ)  **2.** „Санитарные правила для предприятий общественного питания” РФ 19.03.1991г. утвержденные Главным государственным санитарным врачом.  **3.** „Санитарные правила, условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов” утвержденные Госсанэпиднадзором в 1992 г. |