

Министерство образования Иркутской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Иркутской области «Усть-Ордынский аграрный техникум»

**Фонд оценочных средств**  
**Профессиональный модуль ПМ.04 Приготовление, оформление и**  
**подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,**  
**напитков Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

п. Усть-Ордынский, 2018

Фонд оценочных средств по профессиональному модулю «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессии среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, и рабочей программы ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.

Разработчик: Сундурева Елена Сергеевна, преподаватель специальных дисциплин.  
(ФИО, должность)

## Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности по ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, по программе профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков». Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

### 1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

#### 1.1 Профессиональные и общие компетенции:

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

Таблица 1

| Профессиональные компетенции                                                                                                                                                                                                          | Показатели оценки результата                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ПК 4.1</b><br>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | <i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности;</i> <ul style="list-style-type: none"><li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li><li>- рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li><li>- соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li><li>- своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li></ul> <i>рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</i> <ul style="list-style-type: none"><li>- правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li><li>- соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li><li>- соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li><li>- соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li><li>- правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li><li>- точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li></ul> <i>соответствие оформления заявки на продукты</i> |

|                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                        | действующим правилам.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>ПК 4.2</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. | <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>- соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;</li> <li>- оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>- корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>- соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>- соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>- соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>- соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>- соответствие температуры подачи;</li> <li>- аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)</li> <li>- соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;</li> <li>- гармоничность, креативность внешнего вида готовой</li> </ul> |
| <b>ПК 4.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>ПК 4.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>ПК 4.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку ассортимента к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре;</li> <li>- эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска па вынос.</li> </ul> |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Таблица 2.

| Общие компетенции                                                                                                                                   | Показатели оценки результата                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ОК. 01</b><br>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>- адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>- оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>- адекватность определения потребности в информации;</li> <li>- эффективность поиска;</li> <li>- адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>- разработка детального плана действий;</li> <li>- правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>- точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</li> </ul> |
| <b>ОК. 02</b><br>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>- адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>- точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>- адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>ОК.03.</b><br>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>- точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>ОК 04.</b><br>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>- оптимальность планирования профессиональной деятельности.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>ОК. 05.</b><br>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>- толерантность поведения в рабочем коллективе.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>ОК 06.</b><br>Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимание значимости своей профессии.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>ОК 07.</b><br>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ОК. 09.</b><br>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.            | - адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>ОК 10.</b><br>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | - адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);<br>- адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;<br>- точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);<br>- правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |

## **.2 Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке**

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

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов.</li> <li>- Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</li> <li>- Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.</li> <li>- Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</li> </ul> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.</li> <li>- Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.</li> </ul> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</li> <li>- Техника порционирования, варианты оформления холодных и горячих сладких блюд, десертов.</li> <li>- Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</li> <li>- Методы сервировки и подачи, холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</li> <li>- Правила разогревания охлажденных, замороженных холодных и горячих сладких блюд, десертов.</li> <li>- Правила охлаждения, замораживания и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов.</li> <li>- Требования к безопасности</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.</li> <li>- Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</li> <li>- Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</li> <li>- Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</li> <li>- Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</li> </ul> <p>-Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</li> <li>- Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</li> <li>- Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>- Доводить холодных и горячих сладких блюд, десертов до вкуса, до определенной консистенции.</li> <li>- Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</li> <li>- Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</li> <li>- Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов.</li> <li>- Определять степень готовности холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</li> <li>- Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</li> </ul> <p>-Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |                                                             |                                                                                                                                                                                                                                          |
|--|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов. | - Определять степень готовности холодных и горячих сладких блюд, десертов.<br>- Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду. |
|--|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 2. Формы контроля по профессиональному модулю

Таблица 3

| Элемент модуля                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Промежуточная аттестация             | Текущий контроль проводится в виде:                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>МДК. 04. 01.</b><br>Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.<br><b>МДК.04.02</b> Процессы приготовления ассортимента и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. | Комплексный дифференцированный зачет | Тестирование;<br>Письменный опрос;<br>Устный опрос;<br>Контроль выполнения самостоятельных работ. |
| <b>УП.04</b> Учебная практика                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Дифференцированный зачет             | Наблюдение и оценка выполнения работ при прохождении учебной практики                             |
| <b>ПП 04.</b> Производственная практика                                                                                                                                                                                                                                                                              | Дифференцированный зачет             | Наблюдение и оценка выполнения работ при прохождении производственной практики                    |

## 3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

### 3.1 Задания для оценки освоения МДК

Комплексный дифференцированный зачет для оценки освоения МДК.04.01; МДК.04.02

#### Задания для оценки освоения МДК 04.01

#### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 10 вопросов

В тесте имеются задания на определения и описания оборудования и цехов.

Время выполнения задания – 45 минут.

**1.Опишите организацию рабочего места при приготовлении холодных и горячих десертов, и напитков.**

#### 2.Определите производственную деятельность заготовочных предприятий

а) обрабатывающие сырье, приготавливающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;

б) вырабатывающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;

в) выполняющие полный производственный цикл по обработке сырья, приготовлению п/ф, выпускающие готовую продукцию и реализующие ее.

**3.Опишите оборудование и инвентарь используемый для приготовления оформления холодных и горячих десертов, и напитков.**

**4. Опишите правила эксплуатации слайсера.**

**5. Опишите правила эксплуатации электрической блинницы.**

---

---

---

**6. Опишите правила эксплуатации и безопасности при работе конвекционной печи.**

---

---

---

**7. Опишите оборудование, используемое для выпечки изделий из теста.**

---

---

---

**8. Опишите правила эксплуатации шкафа интенсивной заморозки.**

---

---

---

**9. Перечислите виды холодильного оборудования.**

---

---

---

**10. Опишите правила эксплуатации куттера или бликсера.**

---

---

---

| Критерии оценивания заданий: |                               |
|------------------------------|-------------------------------|
| «Отлично»                    | 10-8 заданий выполнены верно; |
| «Хорошо»                     | 7-6 заданий выполнены верно;  |
| «Удовлетворительно»          | 5-3 заданий выполнены верно;  |
| «Не удовлетворительно»       | не справился с заданием.      |

### Задания для оценки освоения МДК 04.01

**Вариант 1. Выберите один правильный вариант ответа.**

**Инструкция**

*Внимательно прочитайте задание.*

*Вам предлагается ответить на 25 вопросов*

*Выбрать единственно правильный ответ*

*Время выполнения задания – 45 минут.*

**1. Укажите температуру подачи холодных десертов?**

- а. 4-6 °С;
- б. 10-14 °С;
- в. 16-18 °С;
- г. 18-20 °С;

**2. Определите перечень продуктов, используемых для приготовления ягодного террина?**

- а. ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.
- б. ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, вино.
- в. ягоды, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.
- г. сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.

**3. Укажите условия и сроки хранения «Ледяного салата из груш с шоколадным соусом»?**

- а. при t 4°С до 12 часов
- б. при t - 4°С до 12 часов
- в. при t 4°С до 24 часов
- г. при t - 4°С до 24 часов

**4. Подберите нужный взбиватель к взбивательной машине для приготовления десерта**

**«Ванильного крема»?**

- а. замкнутый
- б. решётчатый
- в. прутковый
- г. крючкообразный

**5. Назовите яичный продукт, который запрещено использовать для приготовления сложных холодных блюд?**

- а. яйцо
- б. яичный порошок
- в. меланж
- г. белок

**6. Укажите температуру и сроки хранения желированных сладких блюд**

- а. 24 ч t 2-6 °C
- б. 6 ч t 2-6 °C
- в. 36 ч t -2 -4 °C
- г. 12 ч t -2 -4 °C

**7. Какой сыр добавляют при приготовлении Тирамису?**

- а. маскарпоне
- б. сливочный
- в. плавленый
- г. гауда

**8. Первичная подготовка белка перед взбиванием включает в себя:**

- а. охлаждение до 2 °C
- б. охлаждение до 20 °C
- в. выдерживание при комнатной температуре
- г. замораживание

**9. Определите изделие по рецептуре: молоко, сливки 33 %, желатин, сахарная пудра, груша, мандарин.**

- а. Холодное суфле с фруктами
- б. ванильное суфле
- в. ягодный террин
- г. фруктовое суфле

**10. Определите изделие по рецептуре: желток, сахар, крахмал, молоко, желатин, холодная вода, ванильный сахар, сливки 35%.**

- а. ягодный террин
- б. миндальный крем с фруктами
- в. ванильный крем
- г. "пасха" с орехами и фруктами

**11. 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;
- г. подбирают по аромату и цвету

**12. Какой водой промывают 3 — 4 раза сухофрукты перед варкой компота?**

- а. холодной;
- б. горячей;
- в. теплой;
- г. ледяной.

**13. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?**

- а. перекипел;
- б. добавили много сока;
- в. варили в окисляющейся посуде;
- г. не добавили сахар.

**14. Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компота?**

- а. очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти;
- б. разрезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики;
- в. нарезают кружочками вместе с кожицей;
- г. нарезают кружочками вместе без кожицы.

**15. Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахара распадается на глюкозу и фруктозу?**

- а. более кислым;
- б. более сладким;
- в. кисло-сладким;
- г. более пресным.

**16. 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;
- г. малину, яблоки, вишни, сливы.

**17. В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 °С и выдерживают для настаивания?**

- а. 3...6 ч;
- б. до 1 часа;
- в. 10... 12 ч;
- г. 1...3 ч.

**18. Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка?**

- а. быстро охладили;
- б. не посыпали сахаром;
- в. использовали много крахмала;
- г. использовали мало крахмала.

**19. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?**

- а. крупного помола;
- б. из обжаренных зерен;
- в. мелкого;
- г. среднего.

**20. Какова норма отпуска кофе натурального?**

- а. 50...75 г;
- б. 75... 100 г;
- в. 100... 150 г;
- г. 200 г.

## **Вариант 2. Выберите один правильный вариант ответа.**

**1. При приготовлении ванильного суфле яично-сахарная смесь свернулась. В чём причина?**

- а. в смесь добавили в горячее молоко
- б. смесь влили в молоко сразу
- в. другой вариант ответа
- г. нет верного ответа

**2. При приготовлении десерта сливки не взбиваются. В чём причина?**

- а. посуда для взбивания имела следы воды или жира
- б. сливки не были охлаждены
- в. сливки использовались 20%
- г. нет верного ответа

**3. При приготовлении миндального бланманже образовались комочки. В чём причина?**

- а. молоко было холодным
- б. молоко было горячим
- в. молоко было тёплым
- г. другая причина

**4. Гранит с апельсином и лимоном-это**

- а. измельчённый фруктовый лёд
- б. замороженный измельчённый фруктовый лёд
- в. взбитое фруктовое желе
- г. железированное блюдо

**5. При приготовлении пая с персиками персики окунают в кипяток на 20 минут,а затем в**

**холодную воду. С какой целью?**

- а. для размягчения
- б. для снятия кожицы
- в. для удаления горечи
- г. для сохранения формы

**6. При приготовлении шоколадного щербета образовались крупные кристаллы. В чём причина?**

- а. при охлаждении щербет не перемешивали
- б. щербет недостаточно взбили
- в. низкая температура охлаждения
- г. верны все утверждения

**7. В какой десерт при приготовлении добавляют кокосовое молоко?**

- а. парфе из белого шоколада
- б. суфле ванильное
- в. лимонный щербет
- г. гранит из апельсина и лимона

**8. Верны ли следующие утверждения? 1 «Гранит-это фруктовый лёд», или 2 «Гранит-это замороженные фрукты».**

- а. верны оба суждения
- б. верно только 1
- в. верно только 2
- г. оба суждения неверны

**9. К холодным десертам относятся**

- а. фруктовые салаты
- б. пудинги
- в. снежки
- г. нет верного ответа

**10. Определите перечень продуктов, используемых для приготовления миндального бланманже?**

- а. миндаль, вода холодная, молоко, сахар, желатин, сливки
- б. вода холодная, молоко, сахар, желатин, сливки
- в. миндаль, вода холодная, молоко, сахар, желатин,
- г. миндаль, вода холодная, молоко

**11. Как подают кофе по-венски?**

- а. с молочными пенками от топленого молока;
- б. со взбитыми сливками;
- в. с сахаром;
- г. без сахара.

**12. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?**

- а. красящие;
- б. дубильные;

в. алкалоид кофеин;

г. тиамин.

**13. Что придает чаю аромат?**

а. дубильные вещества;

б. эфирное масло;

в. экстрактивные вещества;

г. кофеин.

**14. Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите?**

а. резко ухудшается вкус;

б. приобретает неприятный запах;

в. резко изменяется цвет;

г. нет верных ответов.

**15. В течение какого времени заваренный чай сохраняет вкус и аромат?**

а. 15 мин;

б. 30 мин;

в. 1 ч;

г. 2 ч.

**16. Какова норма сухого чая на 1 порцию?**

а. 1...2 г;

б. 8 г;

в. 4...6 г;

г. 10 г.

**17. По температуре подачи сладкие блюда делятся на:**

а. холодные, горячие

б. холодные

в. горячие

г. теплые

**18. При варке киселей благодаря какому ингредиенту он имеет более нежную консистенцию и легче отделяется от стенок посуды:**

а. соль

б. модифицированный крахмал

в. сахар

г. масло

**19. Сколько крахмала используют для приготовления киселя средней консистенции?**

а. 0...10 г;

б. 30...40 г;

в. 80...100 г;

г. 150...200 г.

**20. Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию?**

а. перекипел;

б. добавили много сока;

в. медленно охлаждали;

г. быстро охлаждали.

**Эталон ответов к тематическому контролю В-1**

| 1  | 2  | 3  | 4  | 5  | 6  | 7  | 8  | 9  | 10 |
|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| В  | В  | В  | А  | В  | Б  | В  | Б  | А  | Б  |
| 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| Б  | Б  | В  | Б  | Б  | А  | А  | Б  | А  | Б  |

**Эталон ответов к тематическому контролю В-2**

| 1  | 2  | 3  | 4  | 5  | 6  | 7  | 8  | 9  | 10 |
|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| Б  | Б  | Б  | Б  | В  | Б  | В  | В  | А  | Б  |
| 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| Б  | Б  | Б  | Б  | А  | А  | А  | Б  | Б  | Б  |

**Критерии оценок**

| Каждый из вопросов оценивается в – 1 балл. |       |       |       |           |
|--------------------------------------------|-------|-------|-------|-----------|
| Количество баллов                          | 20-18 | 17-15 | 14-12 | 11 и ниже |
| Оценка                                     | «5»   | «4»   | «3»   | «2»       |

#### 4. Оценка по учебной и производственной практикам

##### 4.1 Общие положения

Оценка результатов практик (учебной, производственной) предполагает оценку:

- 1) Сформированности общих и профессиональных компетенций;
- 2) Наличия практического опыта и умений.

Дифференцированный зачет по учебной практике выставляется на основании аттестационного листа.

Дифференцированный зачет по производственной практике выставляется на основании следующих документов:

- аттестационного листа
- характеристики учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики;
- дневник практики.

##### 4.2. Виды работ по учебной практике и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

Таблица 4

| Виды работ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО, У)             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 1. Приготовление компотов из свежих и сушеных фруктов и ягод.<br>2. Приготовление желе. Приготовление желе.<br>3. Приготовление муссов, самбуков, кремов. Приготовление киселей.<br>4. Сладкие соусы для сладких блюд. Приготовление блинчиков со сладкими начинками.<br>5. Приготовление пудингов из круп, творога. Приготовление сладких омлетов.<br>6. Приготовление вареников со сладкими начинками<br>7. Приготовление горячих сладких блюд из яблок. Приготовление шарлотки, оформление.<br>8. Приготовление морсов, компотов. Приготовление холодных фруктовых напитков.<br>9. Квасы на ржаном хлебе и из промышленных полуфабрикатов, лимонады<br>10. Горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде.<br>11. Приготовление чая, способы подачи.<br>12. Приготовление кофе: способы приготовления и подачи. Приготовление и подача какао, горячего шоколада. | ПК 4.1-ПК 4.5<br>ОК 1 - ОК 7 ОК 9,<br>ОК 10 ПО-У-3 |

##### Критерии оценки за учебную практику

|     |                                                                                                                                                                                                                |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| «5» | - Отчет выполнен в полном объеме и в соответствии с требованиями;<br>- Материал изложен грамотно, используются понятия, термины формулировки.<br>- Выполнение задания соотносится с формированием компетенций. |
| «4» | - Отчет не выполнен в полном объеме не оформлен в соответствии с требованиями;<br>- Материал изложен без использования понятий, терминов и формулировок                                                        |
| «3» | - Отчет не выполнен в полном объеме не оформлен в соответствии с требованиями;<br>- Низкое качество выполнения заданий, направленных на формирования компетенций.                                              |

##### 4.3 Виды работ по производственной практике и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

Таблица 5

| Виды работ                                                                                                                                                                                                                                | Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО, У)             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 1. Приготовление компотов из свежих и сушеных фруктов и ягод.<br>2. Приготовление киселей, желе.<br>3. Приготовление муссов, самбуков, кремов.<br>4. Сладкие соусы для сладких блюд.<br>5. Приготовление блинчиков со сладкими начинками. | ПК 4.1-ПК 4.5<br>ОК 1 - ОК 7 ОК 9, ОК 10<br>ПО-У-3 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 6. Приготовление пудингов из круп, творога.<br>7. Приготовление сладких омлетов.<br>8. Приготовление вареников со сладкими начинками.<br>9. Приготовление шарлотки, горячих сладких блюд из яблок.<br>10. Приготовление морсов, компотов, фруктовых напитков, квасы, лимонады.<br>11. Приготовление чая, кофе.<br>12. Приготовление какао, горячего шоколада. |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

### Критерии оценки за производственную практику

|     |                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| «5» | - своевременно качественно выполнил весь объём работы, требуемый программой практики;<br>- умело применил полученные знания во время прохождения практики;<br>- ответственно и с интересом относился к своей работе;<br>- отзыв характеристика положительный. |
| «4» | - отзыв характеристика положительный.<br>- не выполнил программу практики в полном объёме;<br>- ответственно и с интересом относился к своей работе;                                                                                                          |
| «3» | - владеет фрагментарными знаниями и не умеет применить их на практике, не способен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний при решении заданий;<br>- не выполнил программу практики в полном объёме;<br>- отзыв (характеристика) отрицательный.      |

Министерство образования Иркутской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Усть-Ордынский аграрный техникум»

### АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

Ф.И.О. \_\_\_\_\_

обучающегося группы \_\_\_\_ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер  
успешно прошел учебную практику по **ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: в объеме 72 часа** « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 \_\_\_\_ г. по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 \_\_\_\_ г.  
в организации \_\_\_\_\_

Виды и качество выполнения работ

| Профессиональные компетенции                | Виды работ, выполненные обучающимися за время практики                                               | Количество часов | Качество выполнения работ |
|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------------|
| ПК4.1 4.2 – 4.3<br>ОК 1 - ОК 7 ОК 9 - ОК 10 | Приготовление компотов из свежих и сушеных фруктов и ягод.                                           | 6                |                           |
|                                             | Приготовление железированных блюд.<br>Приготовление желе.                                            | 6                |                           |
|                                             | Приготовление муссов, самбуков, кремов.<br>Приготовление киселей.                                    | 6                |                           |
|                                             | Сладкие соусы для сладких блюд.<br>Приготовление блинчиков со сладкими начинками.                    | 6                |                           |
|                                             | Приготовление пудингов из круп, творога.<br>Приготовление сладких омлетов.                           | 6                |                           |
|                                             | Приготовление вареников со сладкими начинками.                                                       | 6                |                           |
|                                             | Приготовление горячих сладких блюд из яблок. Приготовление шарлотки, оформления.                     | 6                |                           |
| ПК4.1 4.4 – 4.5<br>ОК 1 - ОК 7 ОК 9 - ОК 10 | Приготовление морсов, компотов.<br>Приготовление холодных фруктовых напитков.                        | 6                |                           |
|                                             | Квасы на ржаном хлебе и из промышленных полуфабрикатов, лимонады.                                    | 6                |                           |
|                                             | Горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде.                                              | 6                |                           |
|                                             | Приготовление чая, способы подачи                                                                    | 6                |                           |
|                                             | Приготовление кофе: способы приготовления и подачи. Приготовление и подача какао, горячего шоколада. | 6                |                           |

**Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики**

---

---

---

---

---

Дата «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Подпись руководителя практики

\_\_\_\_\_/ ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации практики

\_\_\_\_\_/ ФИО, должность

Министерство образования Иркутской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Усть-Ордынский аграрный техникум»

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

**Ф.И.О.** \_\_\_\_\_

обучающегося группы \_\_\_\_ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер  
успешно прошел учебную практику по **ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: в объеме 72 часа** «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_ 201\_\_ г.  
в организации \_\_\_\_\_

Виды и качество выполнения работ

| Профессиональные компетенции                | Виды работ, выполненные обучающимися за время практики               | Количество часов | Качество выполнения работ |
|---------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------------|
| ПК4.1 4.2 – 4.3<br>ОК 1 - ОК 7 ОК 9 - ОК 10 | Приготовление компотов из свежих и сушеных фруктов и ягод.           | 6                |                           |
|                                             | Приготовление киселей, желе.                                         | 6                |                           |
|                                             | Приготовление муссов, самбуков, кремов                               | 6                |                           |
|                                             | Сладкие соусы для сладких блюд.                                      | 6                |                           |
|                                             | Приготовление блинчиков со сладкими начинками.                       | 6                |                           |
|                                             | Приготовление пудингов из круп, творога.                             | 6                |                           |
|                                             | Приготовление сладких омлетов.                                       | 6                |                           |
|                                             | Приготовление вареников со сладкими начинками.                       | 6                |                           |
|                                             | Приготовление шарлотки, горячих сладких блюд из яблок.               | 6                |                           |
| ПК4.1 4.4 – 4.5<br>ОК 1 - ОК 7 ОК 9 - ОК 10 | Приготовление морсов, компотов, фруктовых напитков, квасы, лимонады. | 6                |                           |
|                                             | Приготовление чая, кофе.                                             | 6                |                           |
|                                             | Приготовление какао, горячего шоколада.                              | 6                |                           |

**Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики**

---

---

---

---

---

Дата «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Подпись руководителя практики

\_\_\_\_\_/ ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации практики

\_\_\_\_\_/ ФИО, должность

**Рассмотрено  
УТВЕРЖДАЮ**

на заседании методической комиссии  
директора по УПР

Протокол № \_\_\_\_\_

А.И. Графин

от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

Председатель МК \_\_\_\_\_

Зам.

«\_\_\_»

Перечень практических работ для квалификационного экзамена по ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

| №<br>п.п | Тема                                                                                  |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.       | Технология приготовления блюда мусс яблочный (на манной крупе).                       |
| 2.       | Технология приготовления блюда «Шарлотка с яблоками».                                 |
| 3.       | Технология приготовления блюда «Яблоки жареные в тесте».                              |
| 4.       | Технология приготовления блюда «Пудинг рисовый».                                      |
| 5.       | Технология приготовления блюда «Пудинг сахарный».                                     |
| 6.       | Технология приготовления блюда каша «Гурьевская».                                     |
| 7.       | Технология приготовления блюда блинчики с творожно – ягодной начинкой.                |
| 8.       | Технология приготовления блюда ризотто с яблоками и лимоном.                          |
| 9.       | Технология приготовления блюда оладьи яблочные с пикантным соусом.                    |
| 10.      | Технология приготовления блюда яблочный сладкий омлет.                                |
| 11.      | Технология приготовления блюда холодное суфле с фруктами.                             |
| 12.      | Технология приготовления блюда орешки творожные по-русски.                            |
| 13.      | Технология приготовления блюда пудинг яблочный запеченный с миндалем.                 |
| 14.      | Технология приготовления блюда творожная запеканка с ягодами.                         |
| 15.      | Технология приготовления блюда пудинг творожный паровой глазированный.                |
| 16.      | Технология приготовления блюда клубничное парфе.                                      |
| 17.      | Технология приготовления блюда кофейное парфе.                                        |
| 18.      | Технология приготовления блюда парфе из белого шоколада.                              |
| 19.      | Технология приготовления блюда яблочный сладкий омлет.                                |
| 20.      | Технология приготовления блюда гренки с фруктами.                                     |
| 21.      | Технология приготовления блюда тыквенно-яблочный десерт.                              |
| 22.      | Технология приготовления блюда мусс из киселя.                                        |
| 23.      | Технология приготовления блюда сырники с изюмом.                                      |
| 24.      | Технология приготовления блюда холодная овсяная каша на кефире с какао и черносливом. |
| 25.      | Технология приготовления блюда ягодный десерт с пломбиром.                            |

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

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

**I. ПАСПОРТ**

**Назначение:**

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

**Выполнение практических заданий**  
**II.ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

Министерство образования Иркутской области ГБПОУ ИО «УО АТ»

РАССМОТРЕНО:  
на заседании  
методической комиссии  
Протокол № \_\_\_\_\_  
от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
\_\_\_\_\_/Хусхаева И.К.

УТВЕРЖДАЮ:  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_/Графин А. И./  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**Задания на квалификационный экзамен по**  
**ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих**  
**сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»**  
**по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09**

**Экзаменационный билет № 1**

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 4.1 - ПК 4.5

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

**Задание:** Приготовить, оформить к подаче блюдо мусс яблочный (на манной крупе) 4 порции.

*Условия выполнения задания:*

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

*Последовательность выполнения задания:*

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель \_\_\_\_\_  
Мастер п/о \_\_\_\_\_

Министерство образования Иркутской области ГБПОУ ИО «УОАТ»

РАССМОТРЕНО:  
на заседании  
методической комиссии  
Протокол № \_\_\_\_\_  
от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
\_\_\_\_\_/Хусхаева И.К.

УТВЕРЖДАЮ:  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_/Графин А. И./  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Задания на квалификационный экзамен по**  
**ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих**  
**сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»**  
**по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09**

**Экзаменационный билет № 2**

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 4.1 - ПК 4.5

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

**Задание:** Приготовить, оформить к подаче блюдо «Шарлотка с яблоками» 4 порции.

*Условия выполнения задания:*

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

*Последовательность выполнения задания:*

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель \_\_\_\_\_  
Мастер п/о \_\_\_\_\_

Министерство образования Иркутской области ГБПОУ ИО «УОАТ»

РАССМОТРЕНО:  
на заседании  
методической комиссии  
Протокол № \_\_\_\_\_  
от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
\_\_\_\_\_/Хусхаева И.К.

УТВЕРЖДАЮ:  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_/Графин А. И./  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Задания на квалификационный экзамен по**  
**ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих**  
**сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»**  
**по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09**

**Экзаменационный билет № 3**

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 4.1 - ПК 4.5

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

**Задание:** Приготовить, оформить к подаче блюдо «Яблоки жареные в тесте» 4 порции.

*Условия выполнения задания:*

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

Можно воспользоваться сборником рецептов блюд и кулинарных изделий.

*Последовательность выполнения задания:*

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель \_\_\_\_\_  
Мастер п/о \_\_\_\_\_

Министерство образования Иркутской области ГБПОУ ИО «УОАТ»

РАССМОТРЕНО:

на заседании  
методической комиссии

Протокол № \_\_\_\_\_  
от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
\_\_\_\_\_ /Хусхаева И.К.

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_/Графин А. И./  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**Задания на квалификационный экзамен по**

**ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»**  
по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09

**Экзаменационный билет № 4**

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 4.1 - ПК 4.5

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

**Задание:** Приготовить, оформить к подаче блюдо «Пудинг рисовый» 4 порции.

*Условия выполнения задания:*

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

*Последовательность выполнения задания:*

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель \_\_\_\_\_  
Мастер п/о \_\_\_\_\_

РАССМОТРЕНО:  
на заседании  
методической комиссии  
Протокол № \_\_\_\_\_  
от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
\_\_\_\_\_/Хусхаева И.К.

УТВЕРЖДАЮ:  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_/Графин А. И./  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Задания на квалификационный экзамен по**  
**ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих**  
**сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»**  
**по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09**

**Экзаменационный билет № 5**

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 4.1 - ПК 4.5

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

**Задание:** Приготовить, оформить к подаче блюдо «Пудинг сухарный» на 4 порции.

*Условия выполнения задания:*

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

*Последовательность выполнения задания:*

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель \_\_\_\_\_  
Мастер п/о \_\_\_\_\_

Министерство образования Иркутской области ГБПОУ ИО «УОАТ»

РАССМОТРЕНО:  
на заседании  
методической комиссии  
Протокол № \_\_\_\_\_  
от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
\_\_\_\_\_/Хусхаева И.К.

УТВЕРЖДАЮ:  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_/Графин А. И./  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Задания на квалификационный экзамен по**  
**ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих**  
**сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»**  
**по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09**

**Экзаменационный билет № 6**

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 4.1 - ПК 4.5

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

**Задание:** Приготовить, оформить к подаче блюдо каша «Гурьевская» на 4 порции.

*Условия выполнения задания:*

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

*Последовательность выполнения задания:*

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель \_\_\_\_\_  
Мастер п/о \_\_\_\_\_

Министерство образования Иркутской области ГБПОУ ИО «УОАТ»

РАССМОТРЕНО:  
на заседании  
методической комиссии  
Протокол № \_\_\_\_\_  
от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
\_\_\_\_\_/Хусхаева И.К.

УТВЕРЖДАЮ:  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_/Графин А. И./  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**Задания на квалификационный экзамен по**  
**ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих**  
**сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»**  
**по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09**  
**Экзаменационный билет № 7**

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 4.1 - ПК 4.5

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

**Задание:** Приготовить, оформить к подаче блюдо блинчики с творожно – ягодной начинкой на 4 порции.

*Условия выполнения задания:*

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

*Последовательность выполнения задания:*

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
  2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
  3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
  4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
  5. Приготовить блюдо согласно заданию
  6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
  7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.
- .

. Преподаватель \_\_\_\_\_  
Мастер п/о \_\_\_\_\_

Министерство образования Иркутской области ГБПОУ ИО «УОАТ»

РАССМОТРЕНО:  
на заседании  
методической комиссии  
Протокол № \_\_\_\_\_  
от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
\_\_\_\_\_/Хусхаева И.К.

УТВЕРЖДАЮ:  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_/Графин А. И./  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**Задания на квалификационный экзамен по  
ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих  
сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»  
по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09**

**Экзаменационный билет № 8**

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 4.1 - ПК 4.5

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

**Задание:** Приготовить, оформить к подаче блюдо ризотто с яблоками и лимоном на 4 порции.

*Условия выполнения задания:*

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

*Последовательность выполнения задания:*

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель \_\_\_\_\_  
Мастер п/о \_\_\_\_\_

Министерство образования Иркутской области ГБПОУ ИО «УО АТ»

РАССМОТРЕНО:  
на заседании  
методической комиссии  
Протокол № \_\_\_\_\_  
от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
\_\_\_\_\_/Хусхаева И.К.

УТВЕРЖДАЮ:  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_/Графин А. И./  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**Задания на квалификационный экзамен по  
ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих  
сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»  
по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09**

**Экзаменационный билет № 9**

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 4.1 - ПК 4.5

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

**Задание:** Приготовить, оформить к подаче блюдо оладьи яблочные с пикантным соусом на 4 порции.

*Условия выполнения задания:*

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

*Последовательность выполнения задания:*

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель \_\_\_\_\_  
Мастер п/о \_\_\_\_\_

Министерство образования Иркутской области ГБПОУ ИО «УОАТ»

РАССМОТРЕНО:  
на заседании  
методической комиссии  
Протокол № \_\_\_\_\_  
от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
\_\_\_\_\_ /Хусхаева И.К.

УТВЕРЖДАЮ:  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_ /Графин А. И./  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Задания на квалификационный экзамен по**  
**ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих**  
**сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»**  
**по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09**

**Экзаменационный билет № 10**

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 4.1 - ПК 4.5

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

**Задание:** Приготовить, оформить к подаче блюдо яблочный сладкий омлет на 4 порции.

*Условия выполнения задания:*

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

*Последовательность выполнения задания:*

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель \_\_\_\_\_  
Мастер п/о \_\_\_\_\_

РАССМОТРЕНО:

на заседании  
методической комиссии

Протокол № \_\_\_\_\_  
от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
\_\_\_\_\_/Хусхаева И.К.

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_/Графин А. И./  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**Задания на квалификационный экзамен по**

**ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих  
сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»**  
по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09

**Экзаменационный билет № 11**

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 4.1 - ПК 4.5

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

**Задание:** Приготовить, оформить к подаче блюдо холодное суфле с фруктами на 4 порции.

*Условия выполнения задания:*

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

*Последовательность выполнения задания:*

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель \_\_\_\_\_  
Мастер п/о \_\_\_\_\_

РАССМОТРЕНО:

на заседании  
методической комиссии

Протокол № \_\_\_\_\_  
от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
\_\_\_\_\_/Хусхаева И.К.

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_/Графин А. И./  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**Задания на квалификационный экзамен по**

**ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих  
сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»**  
по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09

**Экзаменационный билет № 12**

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 4.1 - ПК 4.5

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

**Задание:** Приготовить, оформить к подаче блюдо орешки творожные по-русски на 4 порции.

*Условия выполнения задания:*

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

*Последовательность выполнения задания:*

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель \_\_\_\_\_  
Мастер п/о \_\_\_\_\_

Министерство образования Иркутской области ГБПОУ ИО «УОАТ»

РАССМОТРЕНО:  
на заседании  
методической комиссии  
Протокол № \_\_\_\_\_  
от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
\_\_\_\_\_/Хусхаева И.К.

УТВЕРЖДАЮ:  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_/Графин А. И./  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**Задания на квалификационный экзамен по**  
**ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих**  
**сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»**  
**по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09**

**Экзаменационный билет № 13**

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 4.1 - ПК 4.5

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

**Задание:** Приготовить, оформить к подаче блюдо пудинг яблочный запеченный с миндалем на 4 порции.

*Условия выполнения задания:*

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

*Последовательность выполнения задания:*

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель \_\_\_\_\_  
Мастер п/о \_\_\_\_\_

Министерство образования Иркутской области ГБПОУ ИО «УОАТ»

РАССМОТРЕНО:  
на заседании  
методической комиссии  
Протокол № \_\_\_\_\_  
от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
\_\_\_\_\_/Хусхаева И.К.

УТВЕРЖДАЮ:  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_/Графин А. И./  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**Задания на квалификационный экзамен по**  
**ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих**  
**сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»**  
**по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09**

**Экзаменационный билет № 14**

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 4.1 - ПК 4.5

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

**Задание:** Приготовить, оформить к подаче блюдо творожная запеканка с ягодами на 4 порции.

*Условия выполнения задания:*

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

*Последовательность выполнения задания:*

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель \_\_\_\_\_

Мастер п/о \_\_\_\_\_

Министерство образования Иркутской области ГБПОУ ИО «УОАТ»

РАССМОТРЕНО:

на заседании

методической комиссии

Протокол № \_\_\_\_\_

от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

\_\_\_\_\_/Хусхаева И.К.

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_/Графин А. И./

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**Задания на квалификационный экзамен по**  
**ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих**  
**сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»**  
**по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09**

**Экзаменационный билет № 15**

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 4.1 - ПК 4.5

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

**Задание:** Приготовить, оформить к подаче блюдо пудинг творожный паровой глазированный на 4 порции.

*Условия выполнения задания:*

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

*Последовательность выполнения задания:*

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.

7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель \_\_\_\_\_  
Мастер п/о \_\_\_\_\_

Министерство образования Иркутской области ГБПОУ ИО «УОАТ»

РАССМОТРЕНО:  
на заседании  
методической комиссии  
Протокол № \_\_\_\_\_  
от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
\_\_\_\_\_/Хусхаева И.К.

УТВЕРЖДАЮ:  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_/Графин А. И./  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Задания на квалификационный экзамен по**  
**ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих**  
**сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»**  
**по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09**

**Экзаменационный билет № 16**

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 4.1 - ПК 4.5

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

**Задание:** Приготовить, оформить к подаче блюдо клубничное парфе на 4 порции.

*Условия выполнения задания:*

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

*Последовательность выполнения задания:*

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель \_\_\_\_\_  
Мастер п/о \_\_\_\_\_

Министерство образования Иркутской области ГБПОУ ИО «УОАТ»

РАССМОТРЕНО:  
на заседании  
методической комиссии  
Протокол № \_\_\_\_\_  
от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
\_\_\_\_\_/Хусхаева И.К.

УТВЕРЖДАЮ:  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_/Графин А. И./  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Задания на квалификационный экзамен по**  
**ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих**  
**сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»**  
**по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09**

**Экзаменационный билет № 17**

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 4.1 - ПК 4.5

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

**Задание:** Приготовить, оформить к подаче блюдо кофейное парфе на 4 порции.

*Условия выполнения задания:*

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

*Последовательность выполнения задания:*

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель \_\_\_\_\_

Мастер п/о \_\_\_\_\_

Министерство образования Иркутской области ГБПОУ ИО «УОАТ»

РАССМОТРЕНО:

на заседании

методической комиссии

Протокол № \_\_\_\_\_

от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

\_\_\_\_\_/Хусхаева И.К.

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_/Графин А. И./

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**Задания на квалификационный экзамен по**

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

по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09

**Экзаменационный билет № 18**

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 4.1 - ПК 4.5

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

**Задание:** Приготовить, оформить к подаче блюдо парфе из белого шоколада на 4 порции.

*Условия выполнения задания:*

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

*Последовательность выполнения задания:*

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель \_\_\_\_\_

Мастер п/о \_\_\_\_\_

РАССМОТРЕНО:

на заседании  
методической комиссии

Протокол № \_\_\_\_\_  
от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
\_\_\_\_\_/Хусхаева И.К.

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_/Графин А. И./  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**Задания на квалификационный экзамен по**

**ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих  
сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»**  
по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09

**Экзаменационный билет № 19**

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 4.1 - ПК 4.5

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

**Задание:** Приготовить, оформить к подаче блюдо яблочный сладкий омлет на 4 порции.

*Условия выполнения задания:*

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

*Последовательность выполнения задания:*

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель \_\_\_\_\_  
Мастер п/о \_\_\_\_\_

РАССМОТРЕНО:

на заседании  
методической комиссии

Протокол № \_\_\_\_\_  
от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
\_\_\_\_\_/Хусхаева И.К.

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_/Графин А. И./  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**Задания на квалификационный экзамен по**

**ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих  
сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»**  
по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09

**Экзаменационный билет № 20**

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 4.1 - ПК 4.5

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

**Задание:** Приготовить, оформить к подаче блюдо гренки с фруктами на 4 порции.

*Условия выполнения задания:*

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

*Последовательность выполнения задания:*

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель \_\_\_\_\_  
Мастер п/о \_\_\_\_\_

Министерство образования Иркутской области ГБПОУ ИО «УОАТ»

РАССМОТРЕНО:  
на заседании  
методической комиссии  
Протокол № \_\_\_\_\_  
от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
\_\_\_\_\_/Хусхаева И.К.

УТВЕРЖДАЮ:  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_/Графин А. И./  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**Задания на квалификационный экзамен по**  
**ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих**  
**сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»**  
**по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09**

**Экзаменационный билет № 21**

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 4.1 - ПК 4.5

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

**Задание:** Приготовить, оформить к подаче блюдо тыквенно-яблочный десерт 2 порции.

*Условия выполнения задания:*

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

*Последовательность выполнения задания:*

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель \_\_\_\_\_  
Мастер п/о \_\_\_\_\_

Министерство образования Иркутской области ГБПОУ ИО «УОАТ»

РАССМОТРЕНО:  
на заседании  
методической комиссии  
Протокол № \_\_\_\_\_  
от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
\_\_\_\_\_/Хусхаева И.К.

УТВЕРЖДАЮ:  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_/Графин А. И./  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**Задания на квалификационный экзамен по**

**ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»**  
по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09

**Экзаменационный билет № 22**

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 4.1 - ПК 4.5

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

**Задание:** Приготовить, оформить к подаче блюдо мусс из киселя 4 порции.

*Условия выполнения задания:*

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

*Последовательность выполнения задания:*

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель \_\_\_\_\_  
Мастер п/о \_\_\_\_\_

Министерство образования Иркутской области ГБПОУ ИО «УОАТ»

**РАССМОТРЕНО:**

на заседании

методической комиссии

Протокол № \_\_\_\_\_

от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_/Хусхаева И.К.

**УТВЕРЖДАЮ:**

Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_/Графин А. И./

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Задания на квалификационный экзамен по**

**ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»**  
по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09

**Экзаменационный билет № 23**

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 4.1 - ПК 4.5

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

**Задание:** Приготовить, оформить к подаче блюдо сырники с изюмом 4 порции.

*Условия выполнения задания:*

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

*Последовательность выполнения задания:*

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель \_\_\_\_\_  
Мастер п/о \_\_\_\_\_

Министерство образования Иркутской области ГБПОУ ИО «УОАТ»

РАССМОТРЕНО:  
на заседании  
методической комиссии  
Протокол № \_\_\_\_\_  
от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
\_\_\_\_\_/Хусхаева И.К.

УТВЕРЖДАЮ:  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_/Графин А. И./  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**Задания на квалификационный экзамен по**  
**ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих**  
**сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»**  
**по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09**

**Экзаменационный билет № 24**

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 4.1 - ПК 4.5

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

**Задание:** Приготовить, оформить к подаче блюдо холодная овсяная каша на кефире с какао и черносливом 4 порции.

*Условия выполнения задания:*

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

*Последовательность выполнения задания:*

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель \_\_\_\_\_  
Мастер п/о \_\_\_\_\_

Министерство образования Иркутской области ГБПОУ ИО «УОАТ»

РАССМОТРЕНО:  
на заседании  
методической комиссии  
Протокол № \_\_\_\_\_  
от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
\_\_\_\_\_/Хусхаева И.К.

УТВЕРЖДАЮ:  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_/Графин А. И./  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**Задания на квалификационный экзамен по**  
**ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих**  
**сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»**  
**по профессии «Повар, кондитер» 43.01.09**

**Экзаменационный билет № 25**

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 4.1 - ПК 4.5

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1. – ОК10.

**Задание:** Приготовить, оформить к подаче блюдо ягодный десерт с пломбиром порции.

*Условия выполнения задания:*

Место выполнения задания: Учебная кухня ресторана

Максимальное время выполнения практического задания: 120 мин.

*Последовательность выполнения задания:*

1. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
2. Подготовить сырье для приготовления блюда, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
3. Обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены
4. Рациональное распределение времени на выполнение задания
5. Приготовить блюдо согласно заданию
6. Оценить качество приготовленного блюда по органолептическим показателям.
7. Презентация блюда, стиль и креативность подачи.

Преподаватель \_\_\_\_\_

Мастер п/о \_\_\_\_\_

Критерий оценивания практической части ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» оценивается по листку наблюдения

# ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЙ ЗА ВЫПОЛНЕНИЕМ ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ

в ГБПОУ Иркутской области «Усть-Ордынский аграрный техникум»

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Наименование МДК 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. МДК.04.02. Процессы приготовления ассортимента и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

Курс \_\_\_\_\_ Группа \_\_\_\_\_

Количество обучающихся по списку: \_\_\_\_\_

Количество обучающихся, выполнявших задание: \_\_\_\_\_

Дата проведения: \_\_\_\_\_

| №<br>п/п | ФИО<br>обучающегося | №<br>варианта | Оценка<br>уровня<br>освоения<br>модуля | ОК 01 | ОК 02 | ОК 03 | ОК 04 | ОК 05 | ОК 06 | ОК 07 | ОК 09 | ОК 10 | ПК 4.1 | ПК 4.2 | ПК 4.3 | ПК 4.4 | ПК 4.5 | ВПД<br>освоен/<br>не<br>освоен |
|----------|---------------------|---------------|----------------------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|--------------------------------|
|          |                     |               |                                        |       |       |       |       |       |       |       |       |       |        |        |        |        |        |                                |
|          |                     |               |                                        |       |       |       |       |       |       |       |       |       |        |        |        |        |        |                                |
|          |                     |               |                                        |       |       |       |       |       |       |       |       |       |        |        |        |        |        |                                |
|          |                     |               |                                        |       |       |       |       |       |       |       |       |       |        |        |        |        |        |                                |
|          |                     |               |                                        |       |       |       |       |       |       |       |       |       |        |        |        |        |        |                                |
|          |                     |               |                                        |       |       |       |       |       |       |       |       |       |        |        |        |        |        |                                |
|          |                     |               |                                        |       |       |       |       |       |       |       |       |       |        |        |        |        |        |                                |

«5» \_\_\_\_\_ чел. \_\_\_\_\_ %

«4» \_\_\_\_\_ чел. \_\_\_\_\_ %

«3» \_\_\_\_\_ чел. \_\_\_\_\_ %

«2» \_\_\_\_\_ чел. \_\_\_\_\_ %

Председатель экзаменационной комиссии \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

(подпись)

(расшифровка подписи)

Экзаменуемый преподаватель \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

(подпись)

(расшифровка подписи)

Ассистент \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

(подпись)

(расшифровка подписи)

**ПРОТОКОЛ РЕЗУЛЬТАТОВ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ**  
(уровень освоения общих и профессиональных компетенций)

Из общего числа выполнявших практическое задание получили оценки:

Общие компетенции: Уровень освоения \_\_\_\_\_ обучающихся

Профессиональные компетенции: Уровень освоения \_\_\_\_\_ обучающихся

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

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

Ассистент \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(подпись) (расшифровка подписи)

Освоение каждой компетенции модуля оценивается в процентном соотношении (max 100%) и соответствует следующим критериям:

На «5» оценивается на 91-100%;

На «4» оценивается на 81-90%;

На «3» оценивается на 70-80%;

Компетенция в целом не считается не освоенной, если процент освоения менее 55%

## Пакет экзаменатора

*Условия выполнения:*

Количество вариантов каждого задания / пакетов заданий для экзаменуемого: 25

Время выполнения каждого задания: 120 мин.

*Оборудование:*

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

Критерии оценки:

1. *Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:*

- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);
- рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;
- соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;
- своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;
- соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;
- правильное использование ножей;
- точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам.

2. *Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:*

- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;
- соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;
- оптимальность процесса приготовления горячей кулинарной продукции;
- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;
- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам

### Литература для обучающегося:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2016-01 - 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- П1, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 2016 - 01 - 01. - М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартиформ, 2014. - III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - Введ. 2015-01-01.-М.: Стандартиформ, 2014. - III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 61 Он (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 №39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. - 11-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2016. - 400 с..
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. - 1-е изд. - М.: Академия, 2013. - 416 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. - 13-е изд. - М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 320 с.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования/ Т.А. Качурина. - М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа, 2015. -416 с,
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 1-е изд. - М. : Издательский центр «Академия», 2016. - 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. - 336 с,
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. - 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко,- «Феникс», 2013 - 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельсров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. - 512 с.