

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
Федерального государственного автономного образовательного учреждения
высшего образования

Дата подписания: 22.05.2024 11:17:37

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

«Северо-Кавказский федеральный университет»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

Т.А. Шебзухова

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

По профессиональному модулю

ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Специальность

43.02.15

Форма обучения

очная

Пятигорск

Фонд оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» разработан на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.01.15 «Поварское и кондитерское дело».

Разработчик: преподаватель, Луста Светлана Станиславовна

СОГЛАСОВАНО:

Представитель работодателя

Руководитель службы питания ООО «Русь»,
г. Ессентуки

должность представителя работодателя, наименование
организации и город ее расположения

Коломийцева Н.Г.

подпись

Фамилия, инициалы

М.П.

1. Паспорт фонда оценочных средств

1.1. Область применения

Фонд оценочных средств (далее - ФОС) предназначен для проверки результатов освоения вида деятельности (ВД) «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и составляющих его профессиональных и общих компетенций, образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

ФОС разработан на основании ФГОС, образовательной программы СПО и рабочей программы профессионального модуля ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» (далее - ПМ).

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения ПМ является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности (в соответствии с рабочей программой ПМ) и сформированность профессиональных и общих компетенций.

Формой аттестации по ПМ является экзамен по модулю.

2. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Таблица 1

Элемент профессионального модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК.04.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента»	Экзамен	Собеседования Контрольный срез
МДК.04.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента»	Контрольная работа Дифференцированный зачет	Собеседования Контрольный срез
УП.04.01	Дифференцированный зачет	
ПП.04.01	Дифференцированный зачет	
ПМ (в целом)	Экзамен по модулю	

3. Результаты освоения профессионального модуля

3.1. Оценка профессиональных и общих компетенций

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

Таблица 2

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
------------------------------	------------------------------

ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3.2. Требования к курсовой работе (проекту): (не предусмотрено)

4. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

4.1. Оценочные средства текущего контроля успеваемости и критерии оценки

МДК.04.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента»

Вопросы для собеседования

Тема 1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков.

1. Классификация.
2. Ассортимент.
3. Требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления

Критерии оценивания компетенций

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Оценка «5» ставится, если:

- 1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

«4» – студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

«3» – студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает

материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Вопросы к контрольным срезам

Контрольный срез № 1.

1 вариант.

1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков
2. Комбинирование способов приготовления
3. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования.

2 вариант.

1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков
2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря.
3. Организация рабочего места повара.

Критерии оценивания компетенций

1. Оценка «5» (отлично) выставляется в случае полного выполнения контрольной работы, отсутствия ошибок, грамотного текста, точность формулировок и т.д.;
2. Оценка «4» (хорошо) выставляется в случае полного выполнения всего объема контрольной работы при наличии несущественных ошибок, не повлиявших на общий результат работы и т.д.;
3. Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется в случае недостаточно полного выполнения всех разделов контрольной работы, при наличии ошибок, которые не оказали существенного влияния на окончательный результат, при очень ограниченном объеме используемых понятий и т.д.;
4. Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется в случае, если допущены принципиальные ошибки, контрольная работа выполнена крайне небрежно и т.д.

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Вопросы для собеседования

Тема 1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента.

1. Классификация,
2. Ассортимент.
3. Требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента.
4. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.

Тема 2. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.

1. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.

Тема 13. Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента.

1. Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
2. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента.

Тема 14. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.

1. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).
2. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос.
3. Контроль хранения и расхода продуктов.
4. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

Тема 15. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента.

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента.
2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
3. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.

Критерии оценивания компетенций

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Оценка «5» ставится, если:

1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;

2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;

3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

«4» – студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

«3» – студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;

2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и

правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Вопросы к контрольным срезам

Контрольный срез № 1.

1 вариант.

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента.
2. Приготовление соусов для десертов
3. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента.

2 вариант.

1. Приготовления холодных десертов сложного ассортимента
2. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).
3. Приготовление холодных напитков сложного ассортимента

Критерии оценивания компетенций

1. Оценка «5» (отлично) выставляется в случае полного выполнения контрольной работы, отсутствия ошибок, грамотного текста, точность формулировок и т.д.;
2. Оценка «4» (хорошо) выставляется в случае полного выполнения всего объема контрольной работы при наличии несущественных ошибок, не повлиявших на общий результат работы и т.д.;
3. Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется в случае недостаточно полного выполнения всех разделов контрольной работы, при наличии ошибок, которые не оказали существенного влияния на окончательный результат, при очень ограниченном объеме используемых понятий и т.д.;
4. Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется в случае, если допущены принципиальные ошибки, контрольная работа выполнена крайне небрежно и т.д.

4.2. Оценочные средства промежуточной аттестации и критерии оценки

МДК.04.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента»

Вопросы к экзамену

1. Значение сладких блюд в питании.
2. Предварительная подготовка продуктов входящих в состав сладких блюд.
3. Состав сладких блюд.
4. Натуральные фрукты и ягоды и плодовые овощи, компоты и фрукты в сиропе.
5. Основные этапы формирования качества холодных и горячих десертов и их характеристика.
6. Стадии производства холодных и горячих десертов и их характеристика.
7. Проверка соответствия показателей качества холодных и горячих десертов: предварительный, операционный, приемочный контроль.
8. Показатели контроля: органолептические, физико-химические, микробиологические.
9. Органолептическая оценка сырья и продуктов.
10. Органолептическая оценка степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов.
11. Приготовление натуральных компотов, киселей, фруктовых сиропов.
12. Сочетание основных продуктов с дополнительных ингредиентов для создания гармоничных холодных и горячих десертов.
13. Снижение потерь питательных веществ и массы готовой продукции, сокращения времени кулинарной обработки, наилучшего использования оборудования и энергии при приготовлении сложных холодных и горячих десертов
14. Ассортимент сложных холодных десертов.
15. Основные этапы организации процесса приготовления сложных холодных десертов (подготовительный, основной, завершающий), их организационные особенности и взаимосвязь.
16. Правила организации рабочего места для приготовления сложных холодных десертов.
17. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении сложных холодных десертов.
18. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним для приготовления сложных холодных десертов.
19. Требования и основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных холодных десертов.

20. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов.
21. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов.
22. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов.
23. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.
24. Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.
25. Методы приготовления сложных холодных десертов.
26. Технология и правила приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле.
27. Технология и правила приготовления сложных холодных десертов: парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже.
28. Технология и правила приготовления холодных напитков.
29. Промышленные полуфабрикаты для приготовления сложных холодных десертов.
30. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления; технология приготовления холодных десертов из них.
31. Правила подачи и оформления, температурный режим.
32. Технология приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов.
33. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов.
34. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов.
35. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов.
36. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов.
37. Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных десертов.
38. Сервировка и подача сложных холодных десертов.
39. Начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов.
40. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов холодных десертов.
41. Требования к безопасности хранения приготовленных основных холодных десертов.
42. Основные критерии оценки качества готовых холодных десертов. Органолептический способ определения степени готовности и качества сложных холодных десертов.
43. Возможные виды дефектов сложных холодных десертов и способы их устранения.
44. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов.
45. Ассортимент сложных горячих десертов.

46. Основные этапы организации процесса приготовления сложных горячих десертов (подготовительный, основной, завершающий), их организационные особенности и взаимосвязь.
47. Правила организации рабочего места для приготовления сложных горячих десертов.
48. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении сложных горячих десертов.
49. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним для приготовления сложных горячих десертов
50. Требования и основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных горячих десертов.
51. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов.
52. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов.
53. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов.
54. Технология и правила приготовления сложных горячих десертов: гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Комплект заданий для контрольной работы

Тема 3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента.

Вариант 1

Задание 1 Проваривание, тушение, вымачивание.

Задание 2 Смешивание, карамелизация, желирование.

Вариант 2

Задание 1 Взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов.

Задание 2 Взбивание при одновременном нагревании,
взбивание с дополнительным охлаждением,
взбивание с периодическим замораживанием.

Тема 4. Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента.
Вариант 1

Задание 1 Ледяной салат из фруктов с соусом.

Задание 2 Торт из замороженного мусса.

Вариант 2

Задание 1 Панакота, крем-брюле.

Задание 2 Холодное суфле. Замороженное суфле.

Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если глубоко и прочно усвоен программный, в том числе лекционный материал, последовательно, четко и самостоятельно (без наводящих вопросов) дан ответ на вопрос билета.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если студент твердо знает программный, в том числе лекционный материал, грамотно и по существу отвечает на вопрос билета и не допускает при этом существенных неточностей (неточностей, которые не могут быть исправлены наводящими вопросами или не имеют важного практического значения). То же относится к освещению практически важных вопросов.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент обнаруживает знание основного материала, но не знает его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, излагает материал с нарушением последовательности, отвечает на практически важные вопросы с помощью или поправками экзаменатора.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если студент не знает значительной части программного, в том числе лекционного материала.

Фонд тестовых заданий

1. Температура, при которой делаются украшения из карамели:

- А. 20 °С;
- Б. 100 °С;
- В. 70 °С.

2. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод:

- А. быстро охладить;
- Б. посыпать поверхность киселя сахаром;
- В. добавить сок в конце варки.

3. К желированным взбитым блюдам относятся:

- А. муссы, самбуки, кисели;
- Б. муссы, самбуки, кремы;
- В. муссы, самбуки, сливки.

4. Что такое фламбирование?

- А. варка, не допускающая кипения;
- Б. приготовление пищи в условиях естественного огня (поджигание);
- В. запекание.

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

- +: кофеин;
- : красящие;
- : дубильные.

6. Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?

- А. поглощают посторонние запахи;
- Б. разрушаются эфирные вещества;
- В. разрушается кофеин.

7. Сколько крахмала берут для приготовления густых киселей?

- А. 80 г на 1 кг киселя;
- Б. 30 г на 1 кг киселя;
- В. 50 г на 1 кг киселя.

8. Ингредиент, являющийся обязательным для приготовления «гурьевской каши»:

- А. пенки;
- Б. мак;

В. сливки.

9. Что представляет собой мозаичное желе?

А. застывшее желе разных цветов нарезают, смешивают, кладут в формочки и заливают светлым желе;

Б. желе с наполнителями: ягоды, дольки цитрусовых;

В. желе одноцветное в формочках с украшениями.

10. Пудинг относится к сладким блюдам:

А. холодным;

Б. горячим;

В. напиткам.

11. С использованием какого теста готовится яблочная шарлотка:

А. песочного;

Б. бисквитного;

В. слоёного.

12. Для приготовления каких десертов используют крахмал:

А. самбук;

Б. кисель;

В. мусс.

13. Щербет-это десерт из:

А. молока;

Б. фруктов;

В. яиц.

14. Чем можно ароматизировать молочный кисель:

А. ванилином;

Б. корицей;

В. майораном.

15. Укажите температуру подачи холодных десертов?

А. 4-6 °С;

Б. 10-14 °С;

В. 16-18 °С.

16. Определите перечень продуктов, используемых для приготовления ягодного террина?

А. ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, вино;

Б. ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино;

В. сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.

17. Какой жирности сливки можно использовать для приготовления чизкейка?

- А. 10%-15%;
- Б. 30%-35%;
- В. 20%-25%.

18. Определите нужное соотношение желатина и воды для набухания:

- А. 1:2;
- Б. 1:8;
- В. 1:3.

19. Определите перечень продуктов, используемых для приготовления шоколадного щербета:

- А. какао-порошок, шоколад, ванилин, кофейный ликёр;
- Б. молоко, сахар, соль, какао-порошок, ванилин, кофейный ликёр;
- В. молоко, сахар, соль, какао-порошок, шоколад, ванилин, кофейный ликёр.

20. Укажите температуру подачи горячих десертов:

- А. 70 - 75 °С;
- Б. 50 - 55 °С;
- В. 30 - 35 °С.

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

- А. холодной;
- Б. горячей;
- В. теплой.

22. Как называется посуда для приготовления фондю?

- А. какелон;
- Б. кокильница;
- В. кокотница.

23. Какие компоненты входят в рецептуру тирамису:

- А. сыр рикотто, яйца, сахар, какао, печенье;
- Б. сыр маскарпоне, кофе-эспрессо, яйца, сахар, какао, печенье савоярди;
- В. кофе-эспрессо, меланж, сахар, какао, печенье савоярди.

24. Что является основой для мусса?

- А. сок;
- Б. рис;
- В. хлеб.

25. При каких условиях хранят сыпучие продукты?

- А. температура - 250 С, влажность воздуха – 80%-85%;
- Б. температура - 150 С, влажность воздуха – 60%-65%;
- В. температура - 100 С, влажность воздуха – 70%-75%.

26. При какой температуре хранятся скоропортящиеся продукты?

- А. 0 °С ;
- Б. 5 °С;
- В. 10 °С.

27. При какой температуре замораживают основы для десертов?

- А. -18°С;
- Б. -6°С;
- В. -25°С.

28. Время хранения железированных десертов:

- А. 2 часа;
- Б. 12 часов;
- В. 6 часов.

29. Сроки хранения самбуков и муссов:

- А. 24 часа;
- Б. 36 часов;
- В. 72 часа.

30. Температура подачи десерта Панна Котта

- А. 17-20°С;
- Б. 5-10°С;
- В. 12-15°С.

31. Какое тесто используют для приготовления яблочного штруделя?

- А. слоеное;
- Б. песочное;
- В. бисквитное.

32. Как подготавливают ягоды и фрукты?

- А. протирают спиртовым раствором;
- Б промывают и сушат;
- В. используют без предварительной подготовки.

33. Способ приготовления глазури:

- А. взбивание яичных белков и сахарной пудры;
- Б. перемешивание какао-порошка со сметаной;
- В. взбивание сливок с сахаром.

34. Что составляет основу сливочного парфе?

- А. хорошо взбитое ягодное пюре с сахаром, ванилью;
- Б. хорошо взбитые сливки с сахаром, ванилью;
- В. хорошо взбитые сливки с ягодным пюре, ванилью.

35. К какому виду десерта относится Сорбе?

- А. горячему;
- Б. замороженному;
- В. холодному.

36. Какое тесто используют для приготовления десерта брауни?

- А. песочное;
- Б. бисквитное;
- В. заварное.

37. Какое тесто используют для приготовления десерта маффин?

- А. песочное;
- Б. кексовое (масляный бисквит);
- В. заварное.

38. Какое тесто используют для приготовления десерта синнабон?

- А. слоеное;
- Б. песочное;
- В. дрожжевое.

39. Последовательность обработки яиц для кондитерского производства:

- А. яйца моют, обрабатывают раствором моющих средств, дезинфицируют, ополаскивают;
- Б. обрабатывают раствором моющих средств, дезинфицируют, ополаскивают;
- В. яйца моют, дезинфицируют, ополаскивают.

40. При какой температуре выпекают синнабоны?

- +: 220⁰С;
- : 180⁰С;
- : 150⁰С.

41. Температура подачи мороженого:

- А. от 0 до -2⁰С;
- Б. от -4 до -6⁰С;
- В. от 0 до 2⁰С.

42. Что является основным оборудованием для замеса бисквитного теста?

- А. взбивальная машина;
- Б. тестомесильная машина;
- В. блендер.

43. Какое оборудование применяют для выпечки изделий из различных видов теста:

- А. пароконвектомат;
- Б. пекарский шкаф;
- В. духовка.

44. Как получить сироп с высокой концентрацией сахара?

- А. уварить сахарный сироп до нужной консистенции;
- Б. растворить сахар в воде, интенсивно помешивая;
- В. отстоять сироп и слить лишнюю жидкость.

45. Сливки для крема сливочного должны иметь жирность:

- А. 35%;
- Б. 28%;
- В. 10%;

46. Основное сырье кондитерских видов теста:

- А. мука, крахмал, сахар, жиры, молоко, яйца;
- Б. мука, сахар, ароматизаторы, красящие вещества, студнеобразователи;
- В. фрукты, фруктово-ягодные полуфабрикаты, орехи, разрыхлители.

47. Из какого теста выпекают «меренги»?

- А. белково-воздушного;
- Б. бисквитного;
- В. заварного.

48. Для приготовления какого холодного блюда используют сироп "Шарлот":

- А. желе;
- Б. самбук;
- В. мороженое.

49. Основной компонент десерта Крутон:

- А. рисовая крупа;
- Б. яблоки;
- В. белый хлеб.

50. Для каких целей используют сиропы?

- А. для приготовления варенья, для изменения вкуса готовых изделий;
- Б. для промочки изделий; для глазирования, для приготовления кремов, желе;
- В. для увеличения влажности изделий.

5. Фонд оценочных средств для экзамена

1. Паспорт

Назначение: ФОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Профессиональные компетенции	Показатель оценки результатов
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: –оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента); –рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; –точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; –соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; –соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); –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; –правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; –точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; –соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты
ПК 4.2. Осуществлять приготовление,	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к

творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента: –адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; –соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам; –оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); –профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; –соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; –правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; –соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: •корректное использование цветных разделочных досок; •раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; •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); •адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря,
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

	инструментов, посуды; –соответствие времени выполнения работ нормативам; –соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; –точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов; –адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; –соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: •соответствие температуры подачи виду блюда; •аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) •соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды; •гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) •гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; •соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре –эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	–актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: •оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; •соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; •соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;

	•актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; •оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; •точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; –точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; - соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; –оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации); –демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки
--	--

Общие компетенции	Показатель оценки результатов
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	–оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; –адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; –точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;

	–адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	–эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; –оптимальность планирования профессиональной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	–грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; –толерантность поведения в рабочем коллективе
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	–понимание значимости своей профессии
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	–адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	–адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); –адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; –точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); –правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы

2. Вопросы к экзамену по модулю

1. Механическая обработка ягод, фруктов, цитрусовых.
2. Предварительна обработка сахара и муки.
3. Предварительна обработка молочных продуктов.
4. Подготовка свежзамороженных ягод.
5. Составить технологическую схему приготовления компота.
6. Составить технологическую схему приготовления киселей.
7. Предварительна обработка яиц и яйцепродуктов.
8. Органолептическая оценка сырья, входящего в состав киселей.
9. Принцип снижения потерь питательных веществ и массы готовой продукции.
10. Сочетание основных продуктов с дополнительных ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов.
11. Составить технологическую схему приготовления фруктовых сиропов.

12. Использование оборудования, инвентаря, инструментов и посуды для приготовления холодных и горячих десертов.
13. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.
14. Составить технологическую схему холодного десерта «Пана Котта».
15. Разработка технологической карты приготовления десертов "Мусс".
16. Декорирование сложных десертов, температура и посуда для подачи.
17. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним для приготовления сложных холодных десертов.
18. Разработка технологической карты приготовления десертов "Мусс".
19. Разработка технологической карты приготовления «Десерт абрикосовый с карамелью».
20. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов.
21. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.
22. Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.
23. Составить технологическую схему приготовления десертов из промышленных полуфабрикатов.
24. Методы приготовления сложных холодных десертов.
25. Технология приготовления десерта парфе.
26. Составить технологическую схему приготовления фруктовых салатов.
27. Технология и правила приготовления холодных напитков.
28. Технология приготовления суфле.
29. Составить технологическую схему приготовления ягодных салатов.
30. Технология приготовления соусов и глазури для отдельных холодных десертов.
31. Технология приготовления муссов.
32. Составить технологическую схему приготовления щербета.
33. Составить технологическую схему приготовления кремов.
34. Технологическая схема приготовления десерта тирамису.
35. Составить технологическую схему приготовления компота.
36. Оценка качества готовых холодных десертов.
37. Составить технологическую схему приготовления десерта «Чизкейк».
38. Технология приготовления десерта бланманже.
39. Правила организации рабочего места для приготовления сложных горячих десертов.
40. Технология приготовления мороженого и десертов из мороженого.
41. Составить технологическую схему приготовления бисквитной основы для десертов.
42. Составить технологическую схему приготовления песочной основы для десертов.

43. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов.
44. Составить технологическую схему приготовления холодных напитков (хлебных квасов).
45. Технология приготовления горячих напитков (кофе и какао).
46. Технология приготовления мороженое: ассорти с плодами, мороженое «Сюрприз».
47. Составить технологическую схему приготовления молочных коктейлей.
48. Составить технологическую схему приготовления холодных напитков (зеленого и черного чая).
49. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении сложных горячих десертов.
50. Применение желирующих веществ, пищевых добавок: крахмалов, студнеобразователей, красителей и др. при приготовлении десертов.
51. Составить технологическую схему приготовления слоеного желе.
52. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.
53. Методы приготовления сложных холодных десертов.
54. Составить технологическую схему приготовления десерта «Гурьевская каша».