**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| УТВЕРЖДАЮ  Директор ГБПОУ РК  «Керченский политехнический колледж»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Д.В.Колесник  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г. |  | СОГЛАСОВАНОЗам.директора по УПР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С.Ю.Письменная «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г. |

# ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

# ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

# УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

# 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**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Керчь, 2023г.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено на заседании ПЦКкомиссии профессиональных дисциплин сферы обслуживания Протокол №«\_\_\_»\_\_\_\_20\_\_\_г.  Председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Р. Г. Педант |  |  |

Организация-разработчик: ГБПОУ РК «Керченский политехнический

колледж»

Разработчик: Иванова Татьяна Федоровна - преподаватель

**1. Паспорт фонда оценочных средств**

1.1. Компетенции, формируемые в процессе учебной практики:

|  |  |
| --- | --- |
| Индекс | Формулировка компетенции |
| ОК.1 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК.2 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК. 3 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК. 4 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК. 5 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.6 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| ОК.7 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 9. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК. 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |
| 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 презентации и 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 презентации и 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 презентации и 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 презентации и реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК4.6 | Осуществлять разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

1.2. Этапы формирования компетенций:

Компетенции, формируемые ДО учебной практики

ОК 1,2,3,4,5,6,7, 9,11.

Компетенции, формируемые ПОСЛЕ учебной практики

ОК 1,2,3,4,5,6,7, 9,10,11.

ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5; ПК 4.6

Профессиональные компетенции формируются при освоении студентами МДК профессионального модуля и при прохождении учебной практики.

2.Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования,

описание шкал оценивания

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Формируемые компетенции** | **Виды работ, выполняемых во время учебной практики** | **Формы текущего и промежуточного контроля (виды отчетности)** | **Показатели** | **Критерии** | **Количество баллов** |
|  | **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 | 1. 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.  3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.  4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. | Индивидуальные задания | 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;  Рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;  Правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;  Соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;  Соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых сложных 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);  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 расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;  соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам. | Правильность выполнения индивидуального задания | 2-5 |
|  | **ПК 4**.**2**Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и  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 презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различых категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  **ПК 4.4**Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и  реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей раз- личных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  **ПК 4.5**Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  **ПК4.6** Осуществлять разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом по-  требностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 6Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  7. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.  9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.  10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.  11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.  15.Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. | Отчет по  практике | Адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;  Соответствие потерь при приготовлении сложных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;  Оптимальность процесса приготовления сложных 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);  Профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;  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;  Соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандртам 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, инструментов, посуды;  Соответствие времени выполнения работ нормативам;  Соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;  Точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода сложныххолодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;  Адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;  Соответствие внешнего вида сложных готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:   * соответствие температуры подачи; * аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) * соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; * 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, напитка заданию, рецептуре.   Эстетичность, аккуратность упаковки готовых сложных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;  Соответствие времени выполнения работ нормативам;  Соответствие массы сложныххолодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;  Точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;  Адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;  Соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:   * соответствие температуры подачи; * аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) * соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; * 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, напитка заданию, рецептуре.   Эстетичность, аккуратность упаковки готовых сложных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос. | Оформление результатов практики в соответствии с требованиями и в установленный срок | 2-5 |
| 3. | Защита отчета | Правильность ответов при защите отчета о выполнении индивидуального задания | 2-5 |

Шкала оценивания:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование | Формы текущего и промежуточного контроля | Отлично | Хорошо | Удовлетворительно | Неудовлетворительно | Количество баллов |
|  | Уровень обученности УМЕТЬ и ВЛАДЕТЬ | Индивидуальные задания | Правильно выполнено индивидуальное задание и оформлены результаты | Все этапы индивидуального задания выполнен верно. Имеются незначительные замечания и небрежности в оформлении документации | Большинство этапов индивидуального задания выполнено с ошибками, требуемая документация содержит замечания как в оформлении, так и в содержании | Этапы индивидуального задания не завершены или содержат грубые ошибки, документация не предоставлена или предоставлена со значительным количеством замечаний | От 2 до 5 |
|  | Уровень обученности ЗНАТЬ | Защита отчета | Правильно, полно, аргументировано даны ответы на все вопросы | На большинство вопросов даны правильные, полные ответы | На половину вопросов даны правильные ответы | На более чем половину вопросов ответы не даны или даны со значительными ошибками | От 2 до 5 |
|  | Оформление результатов практики | Отчет по практике | Отчет оформлен в соответствии с требованиями и в срок | Отчет оформлен в соответствии с требованиями с незначительными замечаниями | Отчет оформлен в соответствии с требованиями, но с нарушением срока  Отчет оформлен с замечаниями | Оформление отчета не соответствует требованиям | От 2 до 5 |
|  | Всего: |  | 13-15 | 11-12 | 9-10 | 8 и менее |  |
|  | Уровень сформированности компетенций |  | высокий | хороший  продвинутый | базовый | недостаточный |  |

**3.Методические материалы по процедуре оценивания результатов**

**учебной практики**

1. Процедура оценивания результатов учебной практики включает в себя оценку уровня сформированности общих и профессиональных компетенций студента при прохождении учебной практики, а также формирование обобщенных трудовых функций, трудовых действий предусмотренных профессиональным стандартом.

2.Уровень сформированности компетенций определяется по качеству выполненного студентом индивидуального задания и защиты отчета по учебной практике, который оценивается: высокий, хороший, базовый, недостаточный.

3. При защите отчета по практике определяется уровень сформированности компетенций студента и оценивается:

содержание отчета и правильность выполнения задания;



оформление отчета;



ответы на вопросы.



4. Результаты защиты отчета по практике оценивается в баллах от двух до пяти. Общее количество баллов (15 б.) складывается из:

максимальные 5 баллов оценка за содержание отчета;



до 5 баллов за оформление отчета;



до 5 баллов за ответы на вопросы.





Результаты выполнения программы учебной практики заносятся руководителем практики в ведомость и зачетную книжку студента.

# Приложение 1

# ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И МАТЕРИАЛЫ

# ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

# ЗАДАНИЯ НА ПРОВЕРКУ

# СФОРМИРОВАННОСТИ УРОВНЯ ОБУЧЕННОСТИ

# «УМЕТЬ» И «ВЛАДЕТЬ»

Индивидуальные задания учебной практики

в составе 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

Согласно представленным темам, требуется выполнить основные виды работ ориентированные, на освоение практических навыков и умений.

|  |
| --- |
| Задание № 1.  ОК: 1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 4.1,ПК 4.2, ПК 4.3,ПК 4.4, ПК 4.5., ПК4.6  1.Составить технологическую карту для приготовления, 1 порции, блюда «Яблочный штрудель».  2.Составить технологическую карту для приготовления, 1 порции, напитка «Кофе американо».  3.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  4. Приготовить и оформить 2 порции десерта «Яблочный штруделье» и напитка «Кофе американо». |
| Задание № 2.  ОК: 1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 4.1,ПК 4.2, ПК 4.3,ПК 4.4, ПК 4.5, ПК4.6  1.Составить технологическую карту для приготовления, 1 порции, блюда «Крем ванильный на сливках».  2.Составить технологическую карту для приготовления, 1 порции, напитка «Какао».  3.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  4. Приготовить и оформить 2 порции десерта «Крем ванильный на сливках» и напитка «Кофе на молоке». |
| Задание № 3.  ОК: 1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 4.1,ПК 4.2, ПК 4.3,ПК 4.4, ПК 4.5, ПК4.6  1.Составить технологическую карту для приготовления, 1 порции, блюда «Яблоки в слойке».  2.Составить технологическую карту для приготовления, 1 порции, напитка «Кофе по - восточному».  3.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  4. Приготовить и оформить 2 порции десерта «Яблоки в слойке» и напитка «Кофе по - восточному». |
| Задание № 4.  ОК: 1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 4.1,ПК 4.2, ПК 4.3,ПК 4.4, ПК 4.5, ПК4.6  1.Составить технологическую карту для приготовления, 1 порции, блюда «Тирамису».  2.Составить технологическую карту для приготовления, 1 порции, напитка «Чайный пунш».  3.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  4. Приготовить и оформить 2 порции десерта «Тирамису» и напитка «Чайный пунш». |
| Задание № 5.  ОК: 1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 4.1,ПК 4.2, ПК 4.3,ПК 4.4, ПК 4.5., ПК4.6  1.Составить технологическую карту для приготовления, 1 порции, блюда «Мусс апельсиновый».  2.Составить технологическую карту для приготовления, 1 порции, коктейля «Молочно шоколадный».  3.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  4. Приготовить и оформить 2 порции десерта «Мусс апельсиновый» и коктейль «Молочно шоколадный». |
| Задание № 6.  ОК: 1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 4.1,ПК 4.2, ПК 4.3,ПК 4.4, ПК 4.5, ПК4.6  1.Составить технологическую карту для приготовления, 1 порции, блюда «Мусс яблочный».  2.Составить технологическую карту для приготовления, 1 порции, напитка «Грог».  3.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  4. Приготовить и оформить 2 порции десерта «Мусс яблочный» и напитка «Грог». |
| Задание № 7.  ОК: 1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 4.1,ПК 4.2, ПК 4.3,ПК 4.4, ПК 4.5, ПК4.6  1.Составить технологическую карту для приготовления, 1 порции, блюда «Яблоки в тесте кляр».  2.Составить технологическую карту для приготовления, 1 порции, напитка «Кофе гляссе».  3.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  4. Приготовить и оформить 2 порции десерта «Яблоки в тесте» и напитка «Кофе гляссе». |
| Задание № 8.  ОК: 1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 4.1,ПК 4.2, ПК 4.3,ПК 4.4, ПК 4.5, ПК4.6  1.Составить технологическую карту для приготовления, 1 порции, десерта «Мусс лимонный».  2.Составить технологическую карту для приготовления, 1 порции, напитка «Мохито» безалеогольного  3.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  4. Приготовить и оформить 2 порции десерта «Мусс лимонный» и напитка «Мохито безалкогольного». |
| Задание № 9.  ОК: 1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 4.1,ПК 4.2, ПК 4.3,ПК 4.4, ПК 4.5, ПК4.6  1.Составить технологическую карту для приготовления, 1 порции, десерта «Самбук абрикосовый».  2.Составить технологическую карту для приготовления, 1 порции, напитка «Шоколад  3.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  4. Приготовить и оформить 2 порции десерта «Самбук абрикосовый» и напитка «Шоколад». |
| Задание № 10.  ОК: 1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 4.1,ПК 4.2, ПК 4.3,ПК 4.4, ПК 4.5, ПК4.6  1.Составить технологическую карту для приготовления, 1 порции, десерта «Чизкейк классический».  2.Составить технологическую карту для приготовления, 1 порции, напитка «Какао с мороженым»  3.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  4. Приготовить и оформить 2 порции десерта «Чизкейк классический» и напитка «Какао с мороженым». |
| Задание № 11.  ОК: 1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 4.1,ПК 4.2, ПК 4.3,ПК 4.4, ПК 4.5, ПК4.6  1.Составить технологическую карту для приготовления, 1 порции, десерта «Сорбет из банана»  2.Составить технологическую карту для приготовления, 1 порции, коктейля «Сливочно шоколадный»  3.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  4. Приготовить и оформить 2 порции десерта «Сорбет из банана» и напитка «Сливочно шоколадный». |
| Задание № 12.  ОК: 1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 4.1,ПК 4.2, ПК 4.3,ПК 4.4, ПК 4.5, ПК4.6  1.Составить технологическую карту для приготовления, 1 порции, десерта «Шарлотка из яблок»  2.Составить технологическую карту для приготовления, 1 порции, напитка «Чай с молоком».  3.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  4. Приготовить и оформить 2 порции десерта «Шарлотка из яблок» и напитка «Чай с молоком». |
| Задание № 13.  ОК: 1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 4.1,ПК 4.2, ПК 4.3,ПК 4.4, ПК 4.5, ПК4.6  1.Составить технологическую карту для приготовления, 1 порции, десерта «Панна-котта».  2.Составить технологическую карту для приготовления, 1 порции, напитка «Глинтвейн».  3.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  4. Приготовить и оформить 2 порции десерта «Панна-котта» и напитка «Глинтвейн». |
| Задание № 14.  ОК: 1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 4.1,ПК 4.2, ПК 4.3,ПК 4.4, ПК 4.5, ПК4.6  1.Составить технологическую карту для приготовления, 1 порции, десерта «Чернослив со сливками».  2.Составить технологическую карту для приготовления, 1 порции, напитка «Кофе капучино».  3.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  4. Приготовить и оформить 2 порции десерта «Чернослив со сливками» и напитка «Кофе капучино». |
| Задание № 15.  ОК: 1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 4.1,ПК 4.2, ПК 4.3,ПК 4.4, ПК 4.5, ПК4.6  1.Составить технологическую карту для приготовления, 1 порции, десерта «Суфле шоколадное».  2.Составить технологическую карту для приготовления, 1 порции, напитка «Лимонад».  3.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  4. Приготовить и оформить 2 порции десерта «Суфле шоколадное» и напитка «Лимонад». |
| Задание № 16.  ОК: 1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 4.1,ПК 4.2, ПК 4.3,ПК 4.4, ПК 4.5, ПК4.6  1.Составить технологическую карту для приготовления, 1 порции, десерта «Бананы со сливками».  2.Составить технологическую карту для приготовления, 1 порции, напитка «Мохито алкогольный».  3.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  4. Приготовить и оформить 2 порции десерта «Бананы со сливками» и напитка «Мохито алкогольный». |
| Задание № 17.  ОК: 1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 4.1,ПК 4.2, ПК 4.3,ПК 4.4, ПК 4.5, ПК4.6  1.Составить технологическую карту для приготовления, 1 порции, десерта «Сливки взбитые с орехами».  2.Составить технологическую карту для приготовления, 1 порции, напитка «Кофе бейлис».  3.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  4. Приготовить и оформить 2 порции десерта «Сливки взбитые с орехами» и напитка «Кофе бейлис». |
| Задание № 18.  ОК: 1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 4.1,ПК 4.2, ПК 4.3,ПК 4.4, ПК 4.5, ПК4.6  1.Составить технологическую карту для приготовления, 1 порции, десерта «Корзиночки с ягодами ».  2.Составить технологическую карту для приготовления, 1 порции, напитка «кофе по - венски».  3.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  4. Приготовить и оформить 2 порции десерта «Корзиночка с ягодами» и напитка «Кофе по - венски». |
| Задание № 19.  ОК: 1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 4.1,ПК 4.2, ПК 4.3,ПК 4.4, ПК 4.5, ПК4.6  1.Составить технологическую карту для приготовления, 1 порции, десерта «Шоколадный брауни».  2.Составить технологическую карту для приготовления, 1 порции, напитка «Молочно-кофейный с мороженым».  3.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  4. Приготовить и оформить 2 порции десерта «Желе из молока» и напитка «Молочно -кофейный с мороженым». |
| Задание № 20.  ОК: 1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 4.1,ПК 4.2, ПК 4.3,ПК 4.4, ПК 4.5, ПК4.6  1.Составить технологическую карту для приготовления, 1 порции, десерта «Самбук сливовый».  2.Составить технологическую карту для приготовления, 1 порции, напитка «Крюшон клубничный».  3.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  4. Приготовить и оформить 2 порции десерта «Самбук сливовый» и напитка «Крюшон клубничный». |
| Задание № 21.  ОК: 1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 4.1,ПК 4.2, ПК 4.3,ПК 4.4, ПК 4.5, ПК4.6  1.Составить технологическую карту для приготовления, 1 порции, десерта «Роллы из блинов».  2.Составить технологическую карту для приготовления, 1 порции, напитка «Кофе по-варшавски».  3.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  4. Приготовить и оформить 2 порции десерта «Роллы из блинов» и напитка «Кофе по-варшавски». |
| Задание № 22.  ОК: 1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 4.1,ПК 4.2, ПК 4.3,ПК 4.4, ПК 4.5, ПК4.6  1.Составить технологическую карту для приготовления, 1 порции, блюда «Пудинг яблочный с орехами».  2.Составить технологическую карту для приготовления, 1 порции, напитка «Айс – крим малиновый».  3.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  4. Приготовить и оформить 2 порции блюда «Пудинг яблочный с орехами» и напитка «Айс – крим малиновый». |
| Задание № 23.  ОК: 1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 4.1,ПК 4.2, ПК 4.3,ПК 4.4, ПК 4.5, ПК4.6  1.Составить технологическую карту для приготовления, 1 порции, блюда «Шоколадный фондан».  2.Составить технологическую карту для приготовления, 1 порции, напитка «Айс – крим клубничный».  3.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  4. Приготовить и оформить 2 порции блюда «Шоколадный фонтан» и напитка «Айс – крим клубничный». |

Задание № 24.

ОК: 1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 4.1,ПК 4.2, ПК 4.3,ПК 4.4, ПК 4.5, ПК4.6

1.Составить технологическую карту для приготовления, 1 порции, блюда «Пудинг сухарный».

2.Составить технологическую карту для приготовления, 1 порции, напитка «Квас петровский».

3.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

4. Приготовить и оформить 2 порции блюда «Пудинг сухарный» и напитка «Квас петровский».

Задание № 25.

ОК: 1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 4.1,ПК 4.2, ПК 4.3,ПК 4.4, ПК 4.5, ПК4.6

1.Составить технологическую карту для приготовления, 1 порции, блюда «Шарлотка с яблоками на бисквите».

2.Составить технологическую карту для приготовления, 1 порции, напитка «Кофе натуральный».

3.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

4.Приготовить и оформить 2 порции блюда «Шарлотка с яблоками на бисквите» и напитка «Кофе натуральный».

Приложение 2

# ВОПРОСЫ НА ПРОВЕРКУ

# СФОРМИРОВАННОСТИ УРОВНЯ ОБУЧЕННОСТИ «ЗНАТЬ»

1. Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
2. Особенности приготовления, хранения, реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента.
3. Виды, пищевая ценность и качество сырья для приготовление холодны и горячих сладких блюд и напитков сложного ассортимента
4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации муссов на манной крупе.
5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации разнообразного желе.
6. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации самбуков.
7. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих и холодных блюд из яблок сложного приготовления
8. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд сложного ассортимента из теста
9. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации муссов на желатине.
10. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации воздушных пирогов суфле в ассортименте
11. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации кремов в ассортименте
12. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации согревающих напитков
13. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации суфле.
14. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации пудингов.
15. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блинчики с различными начинками.
16. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блинных ролов.
17. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации малиновых равиолей.
18. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации штруделей из теста «Фило».
19. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации яблок в вине.
20. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации согревающих напитков
21. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков клюквенного, лимонада, апельсинового, яблочного.
22. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодного напитка фруктового смузи с ананасом и имбирем.
23. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации молочных коктейлей.
24. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации квасов (плодово-ягодные, хлебный, петровский).
25. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков (чай, кофе, кофе по-венски, кофе по-турецки и т.д.).