**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

# ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

# 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 производственной 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 традиционных 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. |
| ОК10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном язы ках. |
| ОК11 | 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 |
| ПК 4.6 | 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 производственной практики

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9.ОК10, ОК11

ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК2.6

Компетенции, формируемые ПОСЛЕ производственной практики

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9., ОП10, ОП11

ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК2.6

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

1. 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 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 | 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 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, 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 сложных холодных 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 сложных холодных 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 производственной практики**

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

2. Уровень сформированности компетенций определяется по качеству выполненного студентом индивидуального задания и защиты отчета по производственной 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.





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

# Приложение 1

# ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И МАТЕРИАЛЫ

# ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

# ЗАДАНИЯ НА ПРОВЕРКУ

# СФОРМИРОВАННОСТИ УРОВНЯ ОБУЧЕННОСТИ

# «УМЕТЬ» И «ВЛАДЕТЬ»

Индивидуальные задания производственной практики

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

Задание №1

1.Составить технологическую схему приготовления самбука сливового. ( ПК 4.2.)

2. Рассказать последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья для приготовления штруделя из теста « Фило». (ПК4.1, ПК4.3)

3. Описать последовательность технологического процесса приготовления хлебного кваса (ПК4.4.).

4. Описать последовательность технологического процесса приготовления кофе по - варшавски. (ПК4.5.).

5. Рассказать технологию приготовления авторского десерта ( ПК4.6)

Задание № 2

1. Составить технологическую схему приготовления самбука абрикосового. ( ПК 4.2.)

2. Рассказать последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья для приготовления малиновых равиолей. ( ПК4.1, ПК4.3)

3. Описать последовательность технологического процесса приготовления плодово – ягодного кваса (ПК4.4.).

4. Описать последовательность технологического процесса приготовления кофе черного в кофеварке. (ПК4.5.).

5. Рассказать технологию приготовления авторского десерта ( ПК4.6)

Задание №3

1. Составить технологическую схему приготовления крема ванильного. ( ПК 4.2.)

2. Рассказать последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья для приготовления мешочков блинчатых с абрикосами. ( ПК4.1, ПК4.3)

3. Описать последовательность технологического процесса приготовления крюшона ананнасового. (ПК4.4.).

4. Описать последовательность технологического процесса приготовления чая парами чайников. (ПК4.5.).

5. Рассказать технологию приготовления авторского десерта ( ПК4.6)

Задание №4

1. Составить технологическую схему приготовления крема кофейного. ( ПК 4.2.)

2. Рассказать последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья для приготовления блинчатых роллов.

( ПК4.1, ПК4.3)

3. Описать последовательность технологического процесса приготовления крюшона клубничного (ПК4.4.).

4. Описать последовательность технологического процесса приготовления чая черного с лимоном. (ПК4.5.).

5. Рассказать технологию приготовления авторского десерта ( ПК4.6)

Задание №5

1. Составить технологическую схему приготовления крема шоколадного. ( ПК 4.2.)

2. Рассказать последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья для приготовления блинчиков «Креп – Сюзетт» ( ПК4.1, ПК4.3)

3. Описать последовательность технологического процесса приготовления крюшона клубничного слабоалкогольного (ПК4.4.).

4. Описать последовательность технологического процесса приготовления капучино. (ПК4.5.).

5. Рассказать технологию приготовления авторского десерта ( ПК4.6)

Задание №6

1. Составить технологическую схему приготовления киселя ежевичного. ( ПК 4.2.)

2. Рассказать последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья для приготовления суфле фруктового.

( ПК4.1, ПК4.3)

3. Описать последовательность технологического процесса приготовления кофе « Глясе» (ПК4.4.).

4. Описать последовательность технологического процесса приготовления глинтвейна. (ПК4.5.).

5. Рассказать технологию приготовления авторского десерта ( ПК4.6)

Задание №7

1. Составить технологическую схему приготовления желе апельсинового. ( ПК 4.2.)

2. Рассказать последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья для приготовления суфле орехового. ( ПК4.1, ПК4.3)

3. Описать последовательность технологического процесса приготовления малинового айс- крима (ПК4.4.).

4. Описать последовательность технологического процесса приготовления кофе латте. (ПК4.5.).

5. Рассказать технологию приготовления авторского десерта ( ПК4.6)

Задание №8

1. Составить технологическую схему приготовления мусса малинового на манной крупе. ( ПК 4.2.)

2. Рассказать последовательность подготовки рабочего места подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья для приготовления суфле шоколадного. ( ПК4.1, ПК4.3)

3. Описать последовательность технологического процесса приготовления лимонада. (ПК4.4.).

4. Описать последовательность технологического процесса приготовления грога. (ПК4.5.).

5. Рассказать технологию приготовления авторского десерта ( ПК4.6)

Задание №9

. Рассказать последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья для приготовления суфле ванильного. ( ПК4.1, ПК4.3)

3. Описать последовательность технологического процесса приготовления крюшона ананасового. (ПК4.4.).

4. Описать последовательность технологического процесса приготовления кофе по - восточному. (ПК4.5.).

5. Рассказать технологию приготовления авторского десерта ( ПК4.6)

Задание №10

1. Составить технологическую схему приготовления тирамису. ( ПК 4.2.)

2. Рассказать последовательность подготовки рабочего места, подбора сырья, оборудования, инвентаря, обработки сырья для приготовления пудинга сухарного.

( ПК4.1, ПК4.3)

3. Описать последовательность технологического процесса приготовления апельсинового айс - крима (ПК4.4.).

4. Описать последовательность технологического процесса приготовления кофе эспрессо. (ПК4.5.).

5. Рассказать технологию приготовления авторского десерта ( ПК4.6)

# ВОПРОСЫ НА ПРОВЕРКУ

# СФОРМИРОВАННОСТИ УРОВНЯ ОБУЧЕННОСТИ «УМЕТЬ»

Контрольные вопросы:

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.).