


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«ЛАБИНСКИЙ СОЦИАЛЬНО – ТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Комплект оценочных средств
для проведения промежуточной аттестации по профессиональному модулю
ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных
холодных и горячих десертов
в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)
для специальности 19.02.10
Технология продукции общественного питания

2020 г

Рассмотрено
на заседании учебно-методического
объединения
социально-экономического профиля
ГБПОУ КК ЛСТТ
протокол № 1 от 29.08.2020 г.
Руководитель УМО  Е.В. Кошеленко



Утверждаю
Директор ГБПОУ КК ЛСТТ
В.Н. Корякин
09 сентября 2020 г.

Комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов разработан в соответствии с рабочей программой (утвержденной решением педагогического совета протокол №1 от «30» августа 2018 года), ФЗ «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ, Уставом техникума, Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся ГБПОУ КК ЛСТТ (приказ № 112 от 15.06.2018 года).

Организация разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Лабинский социально-технический техникум»

Разработчик КОС: Зенина О.В., преподаватель ГБПОУ КК «Лабинский социально-технический техникум»

Рецензенты:

Пахомова И. А., преподаватель высшей категории ГБПОУ КК ЛСТТ

Бескровная О. А., управляющий кафе «Чиполлино», ИП Чагаев Роман Олегович

РЕЦЕНЗИЯ

На комплект контрольно-оценочных средств (КОС), по профессиональному модулю ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, разработанной преподавателем специальных дисциплин Зениной Ольгой Васильевной ГБПОУ КК ЛСТТ.

Представленный на рецензию комплект оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов разработан в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовый уровень подготовки) для очной формы обучения.

В структуре комплекта оценочных средств представлены следующие элементы: паспорт комплекта оценочных средств; комплекты оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов по учебной и производственной практикам; задания для проведения промежуточной аттестации по профессиональному модулю.

Представленные оценочные средства по МДК позволяют развивать познавательную активность обучающихся за счёт разнообразных форм заданий, их разного уровня сложности, наличия материалов само- и взаимооценивания. Материал носит комплексный и профессиональный характер, выстроен методически грамотно.

В целом разработанный комплект контрольно-оценочных средств позволяет объективно оценить уровень знаний, умений, сформированность практического опыта, общих и профессиональных компетенций обучающихся и их соответствие требованиям ФГОС СПО по данной специальности.

Вопросы к дифференцированному зачёту по МДК, содержание аттестационных листов по учебной и производственной практикам, являющихся частью портфолио обучающегося, содержание компетентностно-ориентированных заданий для квалификационного экзамена, позволяют определить уровень освоения профессионального модуля, дать оценку степени освоения вида профессиональной деятельности.

Рецензируемый комплект контрольно-оценочных средств рекомендуется для использования в качестве диагностического инструмента при реализации профессионального модуля ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Рецензент : Бескровная О.А. управляющий кафе «Чипполино», ИП Чагаев Роман Олегович



« 29 » августа 2020 г

РЕЦЕНЗИЯ

На комплект контрольно-оценочных средств (КОС), по профессиональному модулю ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, разработанной преподавателем специальных дисциплин Зениной Ольгой Васильевной ГБПОУ КК ЛСТТ.

Представленный на рецензию комплект оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов разработан в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовый уровень подготовки) для очной формы обучения.

В структуре комплекта оценочных средств представлены следующие элементы: паспорт комплекта оценочных средств; комплекты оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по МДК 05.01 Технология приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов по учебной и производственной практикам; задания для проведения промежуточной аттестации по профессиональному модулю.

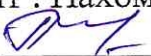
Представленные оценочные средства по ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов позволяют развивать познавательную активность обучающихся за счёт разнообразных форм заданий, их разного уровня сложности, наличия материалов само- и взаимооценивания. Материал носит комплексный и профессиональный характер, выстроен методически грамотно.

В целом разработанный комплект контрольно-оценочных средств позволяет объективно оценить уровень знаний, умений, сформированность практического опыта, общих и профессиональных компетенций обучающихся и их соответствие требованиям ФГОС СПО по данной специальности.

Вопросы к дифференцированному зачёту по МДК 05.01, содержание аттестационных листов по учебной и производственной практикам, являющихся частью портфолио обучающегося, содержание компетентностно-ориентированных заданий для экзамена, позволяют определить уровень освоения профессионального модуля, дать оценку степени освоения вида профессиональной деятельности.

Рецензируемый комплект контрольно-оценочных средств рекомендуется для использования в качестве диагностического инструмента при реализации профессионального модуля ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Рецензент: Пахомова И.А. заместитель директора по УПР ГБПОУ КК ЛСТТ

 « 28 » августа 20 20 г

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению следующего вида профессиональной деятельности: **ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** и составляющих их профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен проводится в виде выполнения практических заданий по приготовлению сложных холодных и горячих десертов Показателем освоения компетенции (объектами оценки) являются продукты деятельности и процесс деятельности одновременно.

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

Условием допуска к экзамену является положительная аттестация по МДК. 05.01. (промежуточная аттестация), учебной практике (текущая и промежуточная аттестация), производственной практике (текущая и промежуточная аттестация).

1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

1.1. Профессиональные и общие компетенции

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

Профессиональные компетенции

Таблица 1

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	- Правильность расчета массы сырья для приготовления сложных холодных десертов.
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	- Правильность и обоснованность выбора инвентаря, приспособлений и оборудования к работе. - Соблюдение выполнения технологического процесса приготовления сложных холодных десертов, используя различные технологии, в соответствии со Сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий. - Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов в соответствии с технологией. - Правильность оформления и отделки сложных холодных десертов. - Соблюдение правил охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов. - Соблюдение температурного и санитарного режимов приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов соответствии с требованиями

	<p>СанПиНа.</p> <ul style="list-style-type: none">- Точность проведения оценки качества и безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных десертов- Правильность расчета массы сырья для приготовления сложных горячих десертов.- Правильность и обоснованность выбора инвентаря, приспособлений и оборудования к работе.- Соблюдение выполнения технологического процесса приготовления сложных горячих десертов, используя различные технологии, в соответствии со Сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий.- Приготовление отделочных видов теста для сложных горячих десертов в соответствии с технологией.- Правильность оформления и отделки сложных горячих десертов.- Соблюдение правил охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных горячих десертов.- Соблюдение температурного и санитарного режимов приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов соответствии с требованиями СанПиНа.- Точность проведения оценки качества и безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих десертов.- Применение методов и способов решения профессиональных задач при организации рабочего места, выполнении производственных задач и решении экстремальных ситуаций.- Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач.- Умение анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.- Организовывать работу коллектива и команды.- Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.- Самоанализ и коррекция результатов собственной работы.- Своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.- Постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции.
--	---

Общие компетенции

Таблица 2

Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Формулирование интересов к будущей профессии, специальности
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Обоснование выбора и применения методов приготовления различных десертов. Выполнение организационных мероприятий в производственных помещениях. Определение основных показателей производственной деятельности и оценка качества выработанной кулинарной продукции.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организационно-технологических мероприятий.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Нахождение необходимой информации. Использование различных источников, включая электронные. Использование различного оборудования, инвентаря и инструментов, посуды.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Демонстрация умения работать с сырьём, полуфабрикатами собственного и промышленного производства, поиск современных технологий и рецептур, выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления сложных холодных и горячих десертов
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и лаборантами, производственным и обслуживающим персоналом, клиентами предприятия питания в ходе обучения.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Доказательство, самоанализ и коррекция результатов собственной работы
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Планирование и организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Обоснование инноваций в разработке производственных программ предприятий питания.

1.2. «Иметь практический опыт – уметь – знать»

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт: уметь – знать

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

ПО-1 расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;

ПО-2 приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

ПО-3 приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;

ПО-4 оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;

ПО-5 контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

У-1 органолептически оценивать качество продуктов,

У-2 использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

У-3 проводить расчёты по формулам;

У-4 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

У-5 выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;

У-6 принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;

У-7 выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;

У-8 оценивать качество и безопасность готовой продукции;

У-9 оформлять документацию;

знать :

З-1 ассортимент сложных холодных и горячих десертов;

З-2 основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;

З-3 органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;

З-4 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов

З-5 методы приготовления сложных холодных и горячих десертов

З-6 технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;

З-7 технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового

фондю, десертов фламбе;

3-8 правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

3-9 варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов

3-10 варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;

3-11 начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; варианты оформления технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;

3-12 актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;

3-13 сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;

3-14 температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

3-15 температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;

3-16 требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;

3-17 основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;

3-18 требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов

2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Таблица 3

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК.5.01 Технология приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Дифференцированный зачет	<ul style="list-style-type: none"> - тестирование - устный опрос на практических и лабораторных занятиях - проверка выполнения письменных заданий; - проведение контрольных работ; - контроль самостоятельной работы в письменной, устной или компьютерной форме; - оценка подготовки обучающегося к практическому занятию
УП	Дифференцированный зачет	Интерпретация наблюдения и анализ деятельности обучающегося в соответствии с технологическим процессом
ПП	Дифференцированный зачет	Подтверждение сформированности профессиональной компетенции
ПМ (в целом)	Экзамен	Подтверждение сформированности профессиональной компетенции

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля:

- контроль знаний обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Текущая аттестация обучающихся – оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью тестовых заданий, на лабораторных, практических занятиях, по результатам самостоятельной работы обучающихся. По окончании изучения модуля проводится экзамен (квалификационный).

Оценка теоретического курса профессионального модуля предусматривает использование накопительной/рейтинговой системы оценивания.

3.2. Задания для дифференцированного зачета по МДК.05.01

Вариант № 1.

1. Укажите температуру подачи холодных десертов?

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

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

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

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

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

4. Подберите нужный взбиватель к взбивательной машине для приготовления десерта «Ванильного крема»?

- а) замкнутый
- б) решётчатый
- в) прутковый**
- г) крючкообразный

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

- а) ягодный террин

- б) миндальный крем с фруктами
 - в) ванильный крем**
 - г) "пасха" с орехами и фруктами
6. Укажите температуру запекания фруктового суфле
- а) 120 - 150 °С
 - б) 150 - 160 °С
 - в) 180 - 200 °С**
 - г) 200 - 220 °С
7. До какой температуры нагревают молоко, для приготовления снежков в сладком соусе?
- а) 100 градусов;
 - б) 80 градусов;
 - в) 50 градусов;
 - г) едва кипящее.**
8. К горячим десертам относятся
- а) фруктовые салаты
 - б) железированные блюда
 - в) фондю**
9. В зависимости от способов приготовления горячие десерты делятся на
- а) снежки, фондю**
 - б) суфле, пудинги**
 - в) щербет
 - г) террин
10. Для отпуска десертов используют следующие соусы?
- а) сладкие**
 - б) шоколадные**
 - в) фруктовые**
 - г) белые

Вариант 2

1. Укажите температуру и сроки хранения железированных сладких блюд
- а) 24 ч t 2-6 °С
 - б) 6 ч t 2-6 °С**
 - в) 36 ч t -2 -4 °С
 - г) 12 ч t -2 -4 °С
2. Какой сыр добавляют при приготовлении Тирамису?
- а) маскарпоне**
 - б) сливочный
 - в) плавленый
 - г) гауда
3. Первичная подготовка белка перед взбиванием включает в себя.....
- а) охлаждение до 2 °С**
 - б) охлаждение до 20 °С
 - в) выдерживание при комнатной температуре
 - г) замораживание
4. Определите изделие по рецептуре: молоко, сливки 33 %, желатин, сахарная пудра, груша,

мандарин

а) холодное суфле с фруктами

б) ванильное суфле

в) ягодный террин

г) фруктовое суфле

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

а) яйцо

б) яичный порошок

в) меланж

6. Назовите способ тепловой обработки для блюда «Суфле ванильное»

а) жарка основным способом

б) жарка во фритюре

в) запекание в жарочном шкафу

г) припускание

7. Как вынуть суфле из формы?

а) опустить форму в холодную воду

б) вынимать суфле из формы в горячем виде

в) при вынимании суфле из формы её не много потрясти

8. Укажите температуру подачи горячих десертов

а) 50 - 55 °С

б) 70 - 75 °С

в) 80 - 85 °С

г) 30 - 35 °С

9. Определите изделие по рецептуре: горький шоколад, сливочное масло, яйца, сахар, ликёр молоко, мука, разрыхлитель, молотый миндаль...

а) фондю шоколадное

б) шоколадные снежки

в) суфле шоколадное

г) суфле ванильное

10. Определите изделие по рецептуре: манная крупа, молоко, орехи, миндаль, сахар, масло сливочное, кардамон, бадьян, лимонная цедра...

а) фондю шоколадное

б) бананы фламбе

в) пасха с орехами и фруктами

г) гурьевская каша

Вариант 3

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

а) не достаточно охладили смесь

б) в смесь добавили в горячее молоко

в) смесь влили в молоко сразу

г) другой вариант ответа

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

а) посуда для взбивания имела следы воды или жира

б) сливки не были охлаждены

- в) сливки использовались 20%
- г) **длительное взбивание**
3. При приготовлении миндального бланманже образовались комочки. В чём причина?
- а) молоко было холодным
- б) **молоко было горячим**
- в) молоко было тёплым
- г) другая причина
4. Гранит с апельсином и лимоном -это
- а) измельчённый фруктовый лёд
- б) **замороженный измельчённый фруктовый лёд**
- в) взбитое фруктовое желе
- г) железованное блюдо
5. При приготовлении пая с персиками персики окунают в кипяток на 20 минут, а затем в холодную воду. С какой целью?
- а) для размягчения
- б) **для снятия кожицы**
- в) для удаления горечи
- г) для сохранения формы
6. Укажите температуру подачи горячих десертов?
- а) 50 - 55 °С
- б) **70 - 75 °С**
- в) 80 - 85 °С
- г) 30 - 45 °С
7. Определите набор продуктов при приготовлении десерта «Фондю шоколадное»
- а) **шоколадная стружка, сухое молоко, вода, ванилин.**
- б) какао-порошок, сухое молоко, вода, ванилин.
- в) шоколадная стружка, вода, ванилин
- г) сухое молоко, вода, ванилин, шоколад
8. Какая крупа используется при приготовлении «Гурьевской каши»
- а) пшено
- б) рис
- в) **манная крупа**
- г) гречневая крупа
9. В каких случаях морковный кекс не пышный, на разрезе желтый с белыми крупинками?
- а) перед запеканием массу долго перемешивали;
- б) **не добавили разрыхлители;**
- в) не соблюдали норму закладки продуктов
- г) не соблюдали норму закладки продуктов, не добавили разрыхлители
10. Какие способы тепловой обработки используют для приготовления пудинга шоколадного?
- а) варка
- б) припускание
- в) **варку на пару**

г) запекание

Вариант 4

Выберите правильный вариант ответа.

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

а) при охлаждении щербет не перемешивали

б) щербет недостаточно взбили

в) низкая температура охлаждения

г) верны все утверждения

2. В какой десерт при приготовлении добавляют кокосовое молоко?

а) парфе из белого шоколада

б) суфле ванильное

в) лимонный щербет

г) гранит из апельсина и лимона

3. Верны ли следующие утверждения?

а) гранит-это фруктовый лёд

б) гранит-это замороженные фрукты

а) верны оба суждения

б) верно только 1

в) верно только 2

г) оба суждения неверны

4. К холодным десертам относятся

а) фруктовые салаты

б) пудинги

в) снежки

5. Определите перечень продуктов, используемых для приготовления миндального бланманже?

а) миндаль, вода холодная, молоко, сахар, желатин, сливки

б) вода холодная, молоко, сахар, желатин, сливки

в) миндаль, вода холодная, молоко, сахар, желатин,

г) миндаль, вода холодная, молоко

6. К горячим десертам относятся

а) взбитые сливки

б) желеобразные блюда

в) каши сладкие

7. При приготовлении морковного кекса морковь.....

а) натирают на тёрке

б) нарезают соломкой

в) нарезают брусочками

г) нарезают произвольной формы

8. Для отпуска десертов используют следующие соусы

а) сладкие

б) шоколадные

в) фруктовые

г) белые

9. Гурьевскую кашу при приготовлении

- а) запекают
- б) выпекают
- в) припускают
- г) варят на пару

10. Десерт приготовленный на открытом огне в специальной жаропрочной посуде и употребляемых в компании.

- а) фондю
- б) фламбе
- в) гранит
- г) бланманже

Пакет экзаменатора

Вариант.№1	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	б	а	б	в	в	в	г	в	а,б	а,б,в
Вариант.№2	б	а	а	а	в	в	а	б	б	г
Вариант.№3	а,б	б,г	б	б	б	б	а	в	б	в
Вариант.№4	а	а	б	а	а	в	а	абв	а	а

Критерии оценки

- При К = 0,9 - 1,0 выставляется оценка "5";
- При К = 0,8 выставляется оценка "4";
- При К = 0,7 выставляется оценка "3";
- При меньше 0,7 выставляется оценка "2".

4. Оценка по учебной и производственной практике

4.1. Общие положения

Целью оценки по учебной и производственной практике является оценка:

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

Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

4.2. Задания для дифференцированного зачета по УП.05

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1, ПК 5.2., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

Задание № 1.

Проверяемые результаты: У1,У2,У4, У5, У6, У7, У8,

Приготовить и оформить сложный горячий десерт: пирог с черносливом; с определением доброкачественности сырья, использованием различных технологий приготовления сложных горячих десертов, использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных десертов. Оценить качество готового блюда.

Задание №2

Проверяемые результаты: У1·У2· У4· У5· У6· У7· У8

Приготовить и оформить сложный холодный десерт: тирамису, с определением доброкачественности сырья, использованием различных технологий приготовления сложных холодных десертов, использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных десертов. Оценить качество готового блюда.

Задание №3

Проверяемые результаты: У1·У2· У4· У5· У6· У7· У8

Приготовить и оформить сложный горячий десерт: фондан шоколадный, с определением доброкачественности сырья, использованием различных технологий приготовления сложных горячих десертов, использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных горячих десертов. Оценить качество готового блюда.

Задание №4

Проверяемые результаты: У1·У2· У4· У5· У6· У7· У8

Приготовить и оформить сложный горячий десерт: суфле ягодное, с определением доброкачественности сырья, использованием различных технологий приготовления сложных горячих десертов, использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных горячих десертов. Оценить качество готового блюда

Задание № 5

Проверяемые результаты: У1,У2,У4, У5, У6, У7, У8,

Приготовить и оформить сложный горячий десерт: яблочный пай ; с определением доброкачественности сырья, использованием различных технологий приготовления сложных горячих десертов, использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных десертов. Оценить качество готового блюда.

Задание №6

Проверяемые результаты: У1·У2· У4· У5· У6· У7· У8

Приготовить и оформить сложный холодный десерт: «Павлова», с определением доброкачественности сырья, использованием различных технологий приготовления сложных холодных десертов, использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных десертов. Оценить качество готового блюда.

Задание №7

Проверяемые результаты: У1·У2· У4· У5· У6· У7· У8

Приготовить и оформить сложный горячий десерт: парфе шоколадного, с определением доброкачественности сырья, использованием различных технологий приготовления сложных горячих десертов, использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных горячих десертов. Оценить качество готового блюда.

Задание №8

Проверяемые результаты: У1·У2· У4· У5· У6· У7· У8

Приготовить и оформить сложный горячий десерт: террин , с определением доброкачественности сырья, использованием различных технологий

приготовления сложных горячих десертов, использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных десертов. Оценить качество готового блюда

Задание № 9

Проверяемые результаты: У1,У2,У4, У5, У6, У7, У8,

Приготовить и оформить сложный горячий десерт: капкейки; с определением доброкачественности сырья, использованием различных технологий приготовления сложных холодных десертов, использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных горячих десертов. Оценить качество готового блюда.

Задание №10

Проверяемые результаты: У1·У2· У4· У5· У6· У7· У8

Приготовить и оформить сложный холодный десерт: мусс три шоколада, с определением доброкачественности сырья, использованием различных технологий приготовления сложных холодных десертов, использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных горячих десертов. Оценить качество готового блюда.

Задание №11

Проверяемые результаты: У1·У2· У4· У5· У6· У7· У8

Приготовить и оформить сложный холодный десерт: корзиночки с ягодным кремом, с определением доброкачественности сырья, использованием различных технологий приготовления сложных холодных десертов, использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных десертов. Оценить качество готового блюда.

Задание №12

Проверяемые результаты: У1·У2· У4· У5· У6· У7· У8

Приготовить и оформить сложный холодный десерт: снежки из шоколада, с определением доброкачественности сырья, использованием различных технологий приготовления сложных холодных десертов, использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных десертов. Оценить качество готового блюда.

Задание № 13

Проверяемые результаты: У1,У2,У4, У5, У6, У7, У8,

Приготовить и оформить сложный холодный десерт: пана-кота из шоколада; с определением доброкачественности сырья, использованием различных технологий приготовления сложных холодных десертов, использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных десертов. Оценить качество готового блюда.

Задание №14

Проверяемые результаты: У1·У2· У4· У5· У6· У7· У8

Приготовить и оформить сложный горячий десерт: брауни, с определением доброкачественности сырья, использованием различных технологий приготовления сложных горячих десертов, использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных десертов. Оценить качество готового блюда.

Задание №15

Проверяемые результаты: У1·У2· У4· У5· У6· У7· У8

Приготовить и оформить сложный горячий десерт: мусс яблочный, с определением доброкачественности сырья, использованием различных технологий приготовления сложных горячих десертов, использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных горячих десертов. Оценить качество готового блюда.

Задание №16

Проверяемые результаты: У1·У2· У4· У5· У6· У7· У8

Приготовить и оформить сложный горячий десерт: шарлотка из яблок, с определением доброкачественности сырья, использованием различных технологий приготовления сложных горячих десертов, использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных горячих десертов. Оценить качество готового блюда

Задание № 17

Проверяемые результаты: У1,У2,У4, У5, У6, У7, У8,

Приготовить и оформить сложный холодный десерт: сорбет вишнёвый; с определением доброкачественности сырья, использованием различных технологий приготовления сложных холодных десертов, использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных десертов. Оценить качество готового блюда.

Задание №18

Проверяемые результаты: У1·У2· У4· У5· У6· У7· У8

Приготовить и оформить сложный холодный десерт: сорбет смородиновый, с определением доброкачественности сырья, использованием различных технологий приготовления сложных холодных десертов, использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных десертов. Оценить качество готового блюда.

Задание №19

Проверяемые результаты: У1·У2· У4· У5· У6· У7· У8

Приготовить и оформить сложный горячий десерт: чизкейк шоколадный, с определением доброкачественности сырья, использованием различных технологий приготовления сложных горячих десертов, использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных горячих десертов. Оценить качество готового блюда.

Задание №20

Проверяемые результаты: У1·У2· У4· У5· У6· У7· У8

Приготовить и оформить сложный холодный десерт: бланманже из сливок, с определением доброкачественности сырья, использованием различных технологий приготовления холодных горячих десертов, использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных горячих десертов. Оценить качество готового блюда

Задание № 21

Проверяемые результаты: У1,У2,У4, У5, У6, У7, У8,

Приготовить и оформить сложный горячий десерт: мафины морковные; с определением доброкачественности сырья, использованием различных технологий приготовления сложных горячий десертов, использованием

производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных десертов. Оценить качество готового блюда.

Задание №22

Проверяемые результаты: У1·У2· У4· У5· У6· У7· У8

Приготовить и оформить сложный холодный десерт: чизкейк клубничный, с определением доброкачественности сырья, использованием различных технологий приготовления сложных холодных десертов, использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных десертов. Оценить качество готового блюда.

Задание №23

Проверяемые результаты: У1·У2· У4· У5· У6· У7· У8

Приготовить и оформить сложный холодный десерт: чизкейк классический, с определением доброкачественности сырья, использованием различных технологий приготовления сложных холодных десертов, использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных горячих десертов. Оценить качество готового блюда.

Задание №24

Проверяемые результаты: У1·У2· У4· У5· У6· У7· У8

Приготовить и оформить сложный холодный десерт: щербет, с определением доброкачественности сырья, использованием различных технологий приготовления сложных холодных десертов, использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных горячих десертов. Оценить качество готового блюда

Задание № 25

Проверяемые результаты: У1,У2,У4, У5, У6, У7, У8,

Приготовить и оформить сложный холодный десерт: пудинг шоколадный; с определением доброкачественности сырья, использованием различных технологий приготовления сложных холодных десертов, использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных десертов. Оценить качество готового блюда.

Задание №26

Проверяемые результаты: У1·У2· У4· У5· У6· У7· У8

Приготовить и оформить сложный холодный десерт: крем-брюле , с определением доброкачественности сырья, использованием различных технологий приготовления сложных холодных десертов, использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных десертов. Оценить качество готового блюда.

Задание №27

Проверяемые результаты: У1·У2· У4· У5· У6· У7· У8

Приготовить и оформить сложный горячий десерт: самбук из кураги, с определением доброкачественности сырья, использованием различных технологий приготовления сложных горячих десертов, использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных горячих десертов. Оценить качество готового блюда.

Задание №28

Проверяемые результаты: У1·У2· У4· У5· У6· У7· У8

Приготовить и оформить сложный холодный десерт: желе многослойное, с определением доброкачественности сырья, использованием различных технологий приготовления сложных холодных десертов, использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных горячих десертов. Оценить качество готового блюда

Задание №29

Проверяемые результаты: У1·У2· У4· У5· У6· У7· У8

Приготовить и оформить сложный холодный десерт: самбук яблочный, с определением доброкачественности сырья, использованием различных технологий приготовления сложных холодных десертов, использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных десертов. Оценить качество готового блюда.

Задание №30

Проверяемые результаты: У1·У2· У4· У5· У6· У7· У8

Приготовить и оформить сложный горячий десерт: пудинг апельсиновый, с определением доброкачественности сырья, использованием различных технологий приготовления сложных горячих десертов, использованием производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных десертов. Оценить качество готового блюда

Критерии и нормы оценки за практическое задание:

Оценка «отлично» ставится, если студент выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; проводит работу в условиях, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов; соблюдает правила техники безопасности.

Оценка «хорошо» ставится, если выполнены требования к оценке отлично, но допущены 2-3 недочета, не более одной ошибки и одного недочета.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; в ходе проведения работы были допущены ошибки.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если работа выполнена не полностью и объем выполненной работы не позволяет сделать правильных выводов; работа проводилась неправильно.

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Краснодарского края
«Лабинский социально - технический техникум»

Аттестационный лист по учебной практике

На студента (ку) _____
(фамилия, имя, отчество)

группы № ____

специальность: 19.02.10. Технология продукции общественного питания,
проходившего учебную практику в кулинарном цехе ГБПОУ КК ЛСТТ.

с « ____ » _____ 20__ г. по « ____ » _____ 20__ г.

Вид профессиональной деятельности: **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.**

№	Профессиональные компетенции, включающие в себя способность:	Оценка компетенции в баллах
ПК5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	
ПК5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	

Руководитель практики от техникума _____ / _____ /
(подпись, имя, отчество, фамилия)

Заместитель директора по УПР _____ /И. А. Пахомова/
(подпись, имя, отчество, фамилия)

4.3. Задания для дифференцированного зачета по ПП.05

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 5.1, ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.6.

Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа.

Текст задания.

Приготовить и оформить сложный холодный десерт– суфле птичье молоко.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет десерта на 5 порций и оформление технологической карточки.

Задание 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 5.1, ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.6.

Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа..

Текст задания.

Приготовить и оформить сложный холодный десерт – салат фруктовый

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет десерта на 7 порций и оформление технологической карточки.

Задание 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 5.1, ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.6.

Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа..

Текст задания.

Приготовить и оформить сложный холодный десерт – желе многослойное (молочное, шоколадное, ягодное).

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;

- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет десерта на 9 порций и оформление технологической карточки.

Задание 4

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 5.1, ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.6.

Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа.

Текст задания.

Приготовить и оформить сложный холодный десерт – зефир яблочный.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет десерта на 6 порций и оформление технологической карточки.

Задание 5

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 5.2, ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.6.

Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа.

Текст задания.

Приготовить и оформить сложный горячий десерт – каша гурьевская

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет десерта на 5 порций и оформление технологической карточки.

Задание 6

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 5.2, ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.6.

Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа.

Текст задания.

Приготовить и оформить сложный горячий десерт – мусс творожный

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет десерта на 8 порций и оформление технологической карточки.

Задание 7

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 5.2, ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.6.

Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа.

Текст задания.

Приготовить и оформить сложный горячий десерт – брауни с сыром филаделфия

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет десерта на 10 порций и оформление технологической карточки.

Задание 8

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 5.1, ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.6.

Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа.

Текст задания.

Приготовить и оформить сложный холодный десерт – овощные кексы

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет десерта на 4 порций и оформление технологической карточки.

Задание 9

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 5.2, ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.6.

Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа.

Текст задания.

Приготовить и оформить сложный горячий десерт – творожное суфле с желатином

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет десерта на 7 порций и оформление технологической карточки.

Задание 10

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 5.1, ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.6.

Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа.

Текст задания.

Приготовить и оформить холодный десерт – суфле ванильное с желатином

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет десерта на 12 порций и оформление технологической карточки.

Задание 11

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 5.1, ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.6.

Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа.

Текст задания.

Приготовить и оформить холодный десерт – мусс клюквенный

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет десерта на 15 порций и оформление технологической карточки.

Задание 12

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 5.1, ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.6.

Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа.

Текст задания.

Приготовить и оформить холодный десерт – шарлотка я яблоками

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет десерта на 17 порций и оформление технологической карточки.

Задание 13

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 5.1, ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.6.

Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа.

Текст задания.

Приготовить и оформить холодный десерт – банановый десерт

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет десерта на 11 порций и оформление технологической карточки.

Задание 14

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 5.1, ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.6.

Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа.

Текст задания.

Приготовить и оформить холодный десерт – малиновый мусс

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);

- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет десерта на 23 порции и оформление технологической карточки.

Задание 15

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 5.1, ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.6.

Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа.

Текст задания.

Приготовить и оформить холодный десерт – тирамису с малиной и сыром

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет десерта на 7 порций и оформление технологической карточки.

Задание 16

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 5.1, ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.6.

Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа.

Текст задания.

Приготовить и оформить сложный холодный десерт – парфе клубничное

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет десерта на 5 порций и оформление технологической карточки.

Задание 17

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 5.1, ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.6.

Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа..

Текст задания.

Приготовить и оформить сложный холодный десерт – крем шоколадно-кокосовый

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет десерта на 7 порций и оформление технологической карточки.

Задание 18

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 5.1, ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.6.

Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа..

Текст задания.

Приготовить и оформить сложный холодный десерт – пай вишнёвый

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет десерта на 9 порций и оформление технологической карточки.

Задание 19

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 5.1, ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.6.

Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа.

Текст задания.

Приготовить и оформить сложный холодный десерт – яблоки жареные в тесте

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет десерта на 6 порций и оформление технологической карточки.

Задание 20

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 5.2, ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.6.

Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа.

Текст задания.

Приготовить и оформить сложный горячий десерт – капкейки шоколадные

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет десерта на 5 порций и оформление технологической карточки.

Задание 21

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 5.2, ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.6.

Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа.

Текст задания.

Приготовить и оформить сложный горячий десерт – яблочный штрудель

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет десерта на 8 порций и оформление технологической карточки.

Задание 22

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 5.2, ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.6.

Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа.

Текст задания.

Приготовить и оформить сложный горячий десерт – вишнёвый штрудель

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет десерта на 10 порций и оформление технологической карточки.

Задание 23

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 5.1, ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.6.

Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа.

Текст задания.

Приготовить и оформить сложный холодный десерт – апельсиновый террин.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет десерта на 4 порций и оформление технологической карточки.

Задание 24

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 5.2, ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.6.

Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа.

Текст задания.

Приготовить и оформить сложный горячий десерт – яблочный террин

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет десерта на 7 порций и оформление технологической карточки.

Задание 25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 5.1, ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.6.

Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа.

Текст задания.

Приготовить и оформить холодный десерт – мусс три шоколада

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет десерта на 12 порций и оформление технологической карточки.

Задание 26

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 5.1, ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.6.

Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа.

Текст задания.

Приготовить и оформить холодный десерт – тирамису

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет десерта на 15 порций и оформление технологической карточки.

Задание 27

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 5.1, ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.6.

Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа.

Текст задания.

Приготовить и оформить холодный десерт – пана-кота классическая

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет десерта на 17 порций и оформление технологической карточки.

Задание 28

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 5.1, ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.6.

Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа.

Текст задания.

Приготовить и оформить холодный десерт – мусс тыквенный

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет десерта на 11 порций и оформление технологической карточки.

Задание 29

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 5.1, ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.6.

Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа.

Текст задания.

Приготовить и оформить холодный десерт – щербет ягодный

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

Задание 30

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 5.1, ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.6.

Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа.

Текст задания.

Приготовить и оформить холодный десерт – мраморное желе

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта

Критерии и нормы оценки за практическое задание:

Оценка «отлично» ставится, если студент выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; проводит работу в условиях, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов; соблюдает правила техники безопасности.

Оценка «хорошо» ставится, если выполнены требования к оценке отлично, но допущены 2-3 недочета, не более одной ошибки и одного недочета.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; в ходе проведения работы были допущены ошибки.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если работа выполнена не полностью и объем выполненной работы не позволяет сделать правильных выводов; работа проводилась неправильно.

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Краснодарского края
«Лабинский социально - технический техникум»

Аттестационный лист по производственной практике

На студента (ку) _____

(фамилия, имя, отчество)

группы № _____

специальность: 19.02.10. Технология продукции общественного питания,
проходившего производственную практику в

наименование предприятия, адрес

с « ____ » _____ 20__ г. по « ____ » _____ 20__ г.

Вид профессиональной деятельности: **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.**

№	Профессиональные компетенции, включающие в себя способность:	Оценка компетенции в баллах
ПК5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	
ПК5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	

Руководитель практики от техникума _____ / _____ /
(подпись, имя, отчество, фамилия)

Руководитель практики от предприятия _____ / _____ /
(подпись, имя, отчество, фамилия)

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«ЛАБИНСКИЙ СОЦИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

ОТЧЕТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
ПМ 05 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ

(Ф.И.О. студента)

Специальность 19.02.10
«Технология продукции общественного питания»
Группа №22 ТП

Место практики

по адресу: _____

(название предприятия)

Сроки практики

с «___» _____ - по «___» _____ 20__ года

Руководитель производственной практики от учебного заведения:

Ф.И.О. руководителя практики

Руководитель производственной практики от предприятия:

Ф.И.О. руководителя практики

М.П.

Оценка по практике:

Лабинск 20__ г

При освоении обучающимся профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется в несколько периодов расщедоточено, чередуясь с теоретическими занятиями. Сроки проведения практики устанавливаются образовательным учреждением в соответствии с учебным планом ОПОП СПО.

Целью производственной практики является:

- приобретение обучающимися опыта практической работы по профессии.

Формой промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике является **дифференцированный зачет**.

преподавание междисциплинарного курса профессионального модуля.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов является наличие у обучающегося документально- оформленного медицинского заключения о соответствии состояния здоровья условиям работы в данной профессиональной области»

Код	Наименование результата обучения
ПК5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
ОК 1.	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8.	ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

ХАРАКТЕРИСТИКА

на студента(ку)Лабинского социально- технического техникума

Ф.И.О. обучающегося

обучающегося по специальности : 19.02.10 «Технология продукции обществен-
ного питания» группа № _____

_____ проходил(а) производственную практику в _____
Студент Ф.И.О

Наименование предприятия

по адресу:

в период с « ___ » _____ 20__ г. по « ___ » _____ 20__ г.

1.Знание технологического процесса, обращение с сырьем, инструментами и
оборудованием

2.Трудовая дисциплина

За время прохождения производственной практики студент(ка) приобрел
(а)практический опыт:

ПО 1- расчёта массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;

ПО2-приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии,
оборудование и инвентарь ;

ПО3- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;

ПО4- оформления и отделки сложных холодных, и горячих десертов

ПО-5 контроля качества и безопасности готовой продукции

Замечания: _____

Наставление: _____

Результат освоения производственной практики _____
(зачет/не зачет)

МП Должность руководителя от предприятия Подпись Расшифровка подписи

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«ЛАБИНСКИЙ СОЦИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

на производственную практику

**по ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных
холодных и горячих десертов**

студента (ки) _____
(фамилия, имя, отчество)

Группы № _____ ,

по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

ТЕМА ЗАДАНИЯ

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

СОДЕРЖАНИЕ ЗАДАНИЯ

1. Ознакомление с предприятием:
 - 1.1. Краткая характеристика цехов(горячего, холодного)
 - 1.2. Описание технологической схемы производства холодных, горячих десертов
 - 1.3. Перечень технологического оборудования, применяемого в процессе приготовления холодных, горячих десертов
 - 1.4. Требования к охране труда и экологии при работе в доготовочных цехах.
 - 1.5. Санитарные нормы и правила при приготовлении и хранении сложных холодных и горячих десертов
2. Выполнение работ, связанных с нормативной документацией:
 - 2.1. Разработка ТТК на полуфабрикаты для сложных холодных и горячих десертов
 - 2.2. Оформление отчета по практике.
 - 2.3. Характеристика с места прохождения производственной практики.

Руководитель практики от ГБПОУ КК ЛСТТ _____ / _____ /
(подпись, имя,отчество, фамилия)

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«ЛАБИНСКИЙ СОЦИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ

**ДНЕВНИК ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
ПМ. 05 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ**

на предприятии

(название предприятия)

(адрес)

Выполнил (а)

Студент (ка)

Код специальности 19.02.10
«Технология продукции общественного
питания»

Курс _____

Группа № _____

Руководитель практики _____
от предприятия: (Ф. И. О.)

(подпись)

Руководитель практики _____
от учебного заведения: (Ф. И. О.)

(подпись)

Дата	Вид проделанной работы	Количество часов	Оценка, подпись руководителя практики
Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов		30	
Тема 1.1 Приготовление сложных холодных десертов	Тема 1.1.1 Приготовление компотов, киселей и желе	6	
	Тема 1.1.2. Приготовление салатов фруктовых , ягодных, шоколадных.	6	
	Тема 1.1.3. Приготовление муссов.	6	
	Тема 1.1.4. Приготовление: кремов, суфле, парфе, террина	6	
	Тема 1.1.5. Приготовление: щербета, пая, тирамису,	6	
	Тема 1.1.6. Приготовление: чизкейка, бланманже	6	
Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов		36	
Тема 2.1. Технология приготовления сложных горячих десертов	Тема 2.1.1. Приготовление пудингов, гренок с плодами и ягодами, яблок жареных в тесте.	6	
	Тема 2.1.2 Приготовление шарлотки с яблоками, бананового десерта, суфле,	6	
	Тема 2.1.3. Приготовление овощных кексов, каши гурьевской.	6	
	Тема 2.1.4. Приготовление снежков из шоколада, фламбе.	6	
	Тема 2.1.5. Приготовление десертов из сыра и творога. Приготовление горячих напитков, соусов, гарниров и глазури для сложных горячих десертов.	6	
	Тема 2.1.6. Дифференцированный зачет	6	
	Итого:	72	

М.П. _____ / _____ / _____ /
 Должность руководителя роспись Ф.И.О.

К экзамену по профессиональному модулю допускаются студенты, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по междисциплинарному курсу, учебной и производственной практике в рамках данного профессионального модуля.

2.2. Требования к портфолио

Тип портфолио: смешанный

Проверяемые результаты обучения:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 4. Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, использование различных источников информации, включая электронные.

ОК 5. Оперативность и точность использования различных программных обеспечений и специализированных программных приложений для качественного выполнения профессиональных задач.

ОК 8. Способность организовывать самостоятельную работу при освоении профессиональных компетенций; проявление стремлений к самообразованию и повышению профессионального уровня.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Портфолио оформляется студентом в течение всего периода освоения программы профессионального модуля, в том числе в период производственной практики.

Перечень документов, входящих в портфолио:

- Договор производственной практики;
- Договор о наставничестве;
- Отчёт по производственной практике;
- Аттестационный лист по результатам учебной практики, характеристика профессиональной деятельности студента в период прохождения производственной практики;
- Доклады и сообщения по отдельным темам междисциплинарных курсов профессионального модуля, предусмотренные программой;
- Фотоотчет о прохождении учебной и производственной практик.

Дополнительные материалы:

1. Грамоты, дипломы

2. Сертификаты за участие в мероприятиях техникума а так же областных мероприятиях.

3. Приказы о поощрениях, прохождении военных сборов, копия приписного свидетельства (для юношей).

Основные требования

- Требования к презентации и защите портфолио:
 - не предусмотрено
- Требования к структуре и оформлению портфолио:
 - обязательно наличие всего перечня, входящего в состав обязательной части портфолио. Специальных требований к оформлению нет.

Требования к оформлению портфолио:

- Портфолио оформляется в папке-накопителе с файлами. Принципами составления портфолио являются полнота, конкретность предоставляемых сведений; объективность информации, презентабельность.
- Студент имеет право (по своему усмотрению) включать в портфолио дополнительные разделы, материалы, элементы оформления, отражающие его индивидуальность. В портфолио могут быть помещены грамоты, благодарности.
- Папка и находящиеся в ней материалы должны иметь эстетический вид. Портфолио предъявляется на бумажном носителе.

5.Задания для экзамена(квалификационного)

Задание № 1.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 180минут

Текст задания:

1.Приготовление и оформление шарлотки из яблок

2.Приготовление и оформление компота из вишни

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного кулинарного продукта;
- оформление технико - технологической карты.

Задание 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1. ПК5.2. ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 180минут

Текст задания:

1.Приготовление и оформление пай из яблок

2.Приготовление и оформление кисель молочный

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;

- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного кулинарного продукта;
- оформление технико - технологической карты.

Задание 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1. ПК5.2. ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 180 минут

Текст задания:

1. Приготовление и оформление: желе многослойного

2. Приготовление и оформление компот из кураги

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного кулинарного продукта;
- оформление технико - технологической карты.

Задание 4

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1. ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 180 минут

Текст задания:

1. Приготовление и оформление брауни

2. Приготовление и оформление кисель клюквенный

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного кулинарного продукта;
- оформление технико - технологической карты.

Задание 5

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1. ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 180 минут

Текст задания:

1. Приготовление и оформление: пана-кота классическая

2. Приготовление и оформление морс смородиновый

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного кулинарного продукта;
- оформление технико - технологической карты.

Задание 6

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1. ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 180 минут

Текст задания:

1. Приготовление и оформление: клафутти из вишни

2. Приготовление и оформление компот клубничный

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного кулинарного продукта;
- оформление технико - технологической карты.

Задание 7

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1. ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 180 минут

Текст задания:

1. Приготовление и оформление самбук из кураги

2.Приготовление и оформление фраппе

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного кулинарного продукта;
- оформление технико - технологической карты.

Задание 8

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1. ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 180минут

Текст задания:

1.Приготовление и оформление бланманже ванильное

2.Приготовление и оформление компот клубничный

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного кулинарного продукта;
- оформление технико - технологической карты.

Задание 9

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1. ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 180минут

Текст задания:

1.Приготовление и оформление: чизкейка классического

2.Приготовление и оформление компот яблочно мятный

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного кулинарного продукта;
- оформление технико - технологической карты.

Задание 10

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1. ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 180 минут

Текст задания:

1. Приготовление и оформление мусса яблочного на манной крупе

2. Приготовление и оформление напитков гранатовый

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного кулинарного продукта;
- оформление технико - технологической карты.

Задание 11

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1. ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 180 минут

Текст задания:

1. Приготовление и оформление самбук шоколадный

2. Приготовление и оформление морс брусничный

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного кулинарного продукта;
- оформление технико - технологической карты.

Задание 12

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1. ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 180 минут

Текст задания:

1. Приготовление и оформление маффины шоколадные

2. Приготовление и оформление чая облепиховый холодный

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного кулинарного продукта;
- оформление технико - технологической карты.

Задание 13

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.2. ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 180 минут

Текст задания:

1. Приготовление и оформление пудинга творожного с изюмом и яблоками

2. Приготовление и оформление кисель из малины

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного кулинарного продукта;
- оформление технико - технологической карты.

Задание 14

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.2. ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 180 минут

Текст задания:

1.Приготовление и оформление мусс банановый

2.Приготовление и оформление фраппе мятный

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного кулинарного продукта;
- оформление технико - технологической карты.

Задание 15

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.2. ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 180минут

Текст задания:

1.Приготовление и оформление мусс три шоколада

2.Приготовление и оформление напитков апельсиновый

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного кулинарного продукта;
- оформление технико - технологической карты.

Задание 16

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.2. ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 180минут

Текст задания:

1.Приготовление и оформление Приготовление и оформление шоколадных

3.Приготовление и оформление напитков грейпфрутовый

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного кулинарного продукта;
- оформление технико - технологической карты.

Задание 17

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.2.

ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 180минут

Текст задания:

1. Приготовление и оформление творожного суфле

2. Приготовление и оформление напитка фрэппе

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного кулинарного продукта;
- оформление технико - технологической карты.

Задание 18

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.2. ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 180минут

Текст задания:

1. Приготовление и оформление шоколадного пудинга

3. Приготовление и оформление морса клубничный

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;

- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного кулинарного продукта;
- оформление технико - технологической карты.

Задание 19

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.2.ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 180 минут

Текст задания:

1. Приготовление и оформление яблок в тесте

2. Приготовление и оформление компот из груши

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного кулинарного продукта;
- оформление технико - технологической карты.

Задание 20

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.2.

ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 180 минут

Текст задания:

1. Приготовление и оформление крем- бруле

2. Приготовление и оформление киселя из цитрусовых

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного кулинарного продукта;
- оформление технико - технологической карты.

Задание № 21.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 180 минут

Текст задания:

1. Приготовление и оформление шоколадного фондана

2. Приготовление и оформление компот из вишни

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного кулинарного продукта;
- оформление технико - технологической карты.

Задание 22

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1. ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 180 минут

Текст задания:

1. Приготовление и оформление чизкейк ягодный

2. Приготовление и оформление напитка фραπε с кокосовым молоком

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного кулинарного продукта;
- оформление технико - технологической карты.

Задание 23

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1. ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 180 минут

Текст задания:

1. Приготовление и оформление маффинов морковных

2. Приготовление и оформление напитка компот ягодный

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного кулинарного продукта;
- оформление технико - технологической карты.

Задание 24

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1. ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 180 минут

Текст задания:

1. Приготовление и оформление пай яблочный

2. Приготовление и оформление напитка лимонад ягодный

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного кулинарного продукта;
- оформление технико - технологической карты.

Задание 25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1. ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 180 минут

Текст задания:

1. Приготовление и оформление тарт яблочный

3. Приготовление и оформление компот из облепихи

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного кулинарного продукта;
- оформление технико - технологической карты.

Задание 26

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1. ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 180 минут

Текст задания:

1. Приготовление и оформление пана-кота из малины

2. Приготовление и оформление компот из чернослива

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного кулинарного продукта;
- оформление технико - технологической карты.

Задание 27

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1. ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 180 минут

Текст задания:

1. Приготовление и оформление корзиночка с ягодным кремом

2. Приготовление и оформление компот из винограда

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного кулинарного продукта;
- оформление технико - технологической карты.

Задание 28

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1. ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 180 минут

Текст задания:

1. Приготовление и оформление желе многослойное

2. Приготовление и оформление компот из цитрусовых

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного кулинарного продукта;
- оформление технико - технологической карты.

Задание 29

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1. ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 180 минут

Текст задания:

1. Приготовление и оформление пирог с черносливом

2. Приготовление и оформление напитков персиковый

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного кулинарного продукта;
- оформление технико - технологической карты.

Задание 30

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1. ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 180 минут

Текст задания:

1. Приготовление и оформление брауни

2. Приготовление и оформление компот из цитрусовых

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного кулинарного продукта;
- оформление технико - технологической карты.

Критерии и нормы оценки:

Оценка «отлично» ставится, если студент выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; проводит работу в условиях, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов; соблюдает правила техники безопасности.

Оценка «хорошо» ставится, если выполнены требования к оценке отлично, но допущены 2-3 недочета, не более одной ошибки и одного недочета.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; в ходе проведения работы были допущены ошибки.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если работа выполнена не полностью и объем выполненной работы не позволяет сделать правильных выводов; работа проводилась неправильно

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы .

Основные источники:

1. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. - Ростов н/Д : Феникс, 2018. – 374, [1] с. : илл. – (СПО)
1. Усов, В. В. Русская кухня : Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда : учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / В. В. Усов. - М. : Издательский центр «Академия», 2017. - 400 с. - (Основы мастерства).
2. Васюкова, А. Т., Ратушный, А. С. Технология продукции общественного питания : лабораторный практикум. — 2-е изд. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 108 с.
3. Усов, В. В. Русская кухня : Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка : учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / В. В. Усов. - М. : Издательский центр «Академия», 2018. - 416 с. - (Основы мастерства).
4. Дубцов, Г. Г. Технология приготовления пищи : учеб. пособие для сред. проф. образования : учеб. пособие для нач. проф. образования / Г. Г. Дубцов. - 5-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2018. - 272 с.
- Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред. проф.образования / Васюкова А.Т. – 2-е изд., стер. – М. : ИЦ «КноРус», 2018. –
5. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф.образования /Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 384 с.
- 6.Данильченко С.А., Саенко О.Е. Приготовления и приготовление холодных и горячих десертов: учебник для студ. учреждений сред. проф.образования / Данильченко С.А., Саенко О.Е. М. : Издательский центр «КноРус», 2018. – 216

Дополнительные источники:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 4: Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2018. – 128 с
- 2.Е.В.Мазепа «Практикум для кондитера», Ростов–на- Дону, «Феникс» 2018
- 3.В.Прохоров «Сборник рецептов для кондитера», Ростов-на-Дону, «Феникс», 2018 год
- 4.Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Практикум. – М.: Академия, 2018.
- 5.Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2018.
6. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2018 - 320 с.: ил.

Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2018 - 320 с.: ил.