

Приложение 4
к ПООП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ДЗ
по производственной практики
«ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и
горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ДЗ**
- 2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ДЗ**
- 3. ТИПОВОЕ ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДЗ**

1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ДЗ

1.1. Особенности образовательной программы

Фонды оценочных средств разработаны для профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В рамках профессии СПО предусмотрено освоение следующих сочетаний квалификаций: 33.011 Повар, 33.010 Кондитер, 33.014 Пекарь.

Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Применяемые материалы

Для разработки оценочных заданий по каждому из сочетаний квалификаций рекомендуется применять следующие материалы:

Квалификация (сочетание квалификаций)	Профессиональный стандарт)	Компетенция Ворлдскиллс
Помощник повара (3 уровень квалификации)	33.011 Повар	Поварское дело
Помощник кондитера (3 уровень квалификации)	33.010 Кондитер	Кондитерское дело

1.3. Перечень результатов, демонстрируемых на ДЗ

Оцениваемые основные виды деятельности и профессиональные компетенции	Описание выполняемых в ходе процедур ДЗ заданий (направленных на демонстрацию конкретных освоенных)
ПК 4.1-4.5	-подготовка, уборке рабочего места; -выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетической подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -упаковка, складировании неиспользованных продуктов; -порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; -ведение расчетов с потребителями. -рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости

	продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. -требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила пожарной безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; -правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
Дифференцированный зачет	

2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ДЗ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ

2.1. Структура задания для ДЗ

С дисциплины производственная практика «ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» начинается освоение профессии Повар, кондитер.

Реализация программы дисциплины предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, самостоятельной работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно -телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. В процессе самостоятельной работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); сообщения и доклады.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, в случае наличия электронной информационно

-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по самостоятельной работе.

2.2. Порядок проведения процедуры

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема -передачи информации в доступных для них формах.

3. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДЗ

3.1. Структура и содержание задания

3.1.1 Формулировка типового теоретического задания

Задание 1

1.Внимательно прочитайте задание и ответьте на вопросы

Время выполнения: 45 минут

1. Многослойное желе. Технология приготовления и подача.
2. Мороженое, оформление и подача.
3. Горячий напиток с вином «Сбитень». Технология приготовления и подача.
4. Многослойное желе. Технология приготовления и подача.
5. Горячие сладкие блюда: гренки. Технология приготовления и подача
6. Горячий напиток «Шоколад». Технология приготовления и подача.
7. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный. Технология приготовления и подача.
8. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов. Технология приготовления и подача.
9. Горячий напиток «Какао». Технология приготовления и подача.
10. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.
11. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.

12. Горячий напиток «кофе по- восточному». Технология приготовления и подача.
13. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый. Технология приготовления и подача.
14. Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача.
15. Горячий напиток «кофе по- венски». Технология приготовления и подача.
16. Многослойное желе. Технология приготовления и подача.
17. Сроки хранения сладких блюд.
18. Горячий напиток «кофе по- варшавски». Технология приготовления и подача.
19. Взбитые сливки. Технология приготовления и подача.
20. Мозаичное желе. Технология приготовления и подача.
21. Горячий напиток «кофе черный». Технология приготовления и подача.
22. Мороженое, оформление и подача.
23. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины.
24. Горячий напиток «чай». Технология приготовления и подача.
25. Мороженое « сюрприз». Оформление и подача.
26. Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача.
27. Общие сведения о напитках.
28. Парфе: технология приготовления и подача.
Холодные сладкие блюда: компот из быстрозамороженных плодов и ягод. Технология приготовления и подача.
29. Сроки хранения сладких блюд.
30. Горячие сладкие блюда: гренки. Технология приготовления и подача .
31. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.
32. Требования к качеству сладких блюд: каша гурьевская, яблоки в тесте жареные, шарлотка с яблоками.
33. Горячие сладкие блюда: яблоки жаренные в тесте. Технология приготовления и подача.
34. Технология приготовления желе из свежих ягод.
35. Требования к качеству сладких блюд: мусс, самбук, крем, пудинг.
36. Горячие сладкие блюда: шарлотка с яблоками. Технология приготовления и подача
37. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.
38. Требования к качеству сладких блюд: компоты, кисели, желе.
39. Горячие сладкие блюда: пудинг рисовый. Технология приготовления и подача.
40. Холодные сладкие блюда: кисели. Технология приготовления и подача.
41. Горячие сладкие блюда: банановый десерт. Технология приготовления и подача.
42. Горячие сладкие блюда: каша гурьевская. Технология приготовления и подача.
43. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов. Технология приготовления и подача.
44. Горячие сладкие блюда: яблоки печеные. Технология приготовления и подача.
45. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.
46. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.
47. Горячий напиток «чай». Технология приготовления и подача.

Задание № 2

1.Внимательно прочитайте задание и выберите правильный ответ

2. Время выполнения: 45 минут

Вариант 1.

- 1. С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам**
 - а) подбирают по цвету;**

- б) подбирают по вкусу и аромату;
 - в) подбирают с одинаковым сроком варки.
- 2. Какой водой промывают 3 — 4 раза сухофрукты перед варкой компота**
- а) холодной;
 - б) горячей;
 - в) теплой.
- 3. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску**
- а) перекипел;
 - б) добавили много сока;
 - в) варили в окисляющейся посуде.
- 4. Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компота**
- а) очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти;
 - б) разрезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики;
 - в) нарезают кружочками вместе с кожицей.
- 5. Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахара распадается на глюкозу и фруктозу**
- а) более кислым;
 - б) более сладким;
 - в) кисло-сладким.
- 6. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают**
- а) айву, яблоки, груши;
 - б) малину, землянику, мандарины, ананасы;
 - в) сливы, абрикосы, вишню.
- 7. В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 °С и выдерживают для настаивания**
- а) 6...8 ч;
 - б) 8... 10 ч;
 - в) 10... 12 ч.
- 8. Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка?**
- а) быстро охладили;
 - б) не посыпали сахаром;
 - в) использовали много крахмала.
- 9. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе**
- а) крупного помола;
 - б) из обжаренных зерен;
 - в) мелкий.
- 10. Какова норма отпуска кофе натурального**
- а) 50...75 г;
 - б) 75... 100 г;
 - в) 100... 150 г.

Задание № 3

1. Внимательно прочитайте задание и выберите правильный ответ

2. Время выполнения: 45 минут

Вариант 2

11. Как подают кофе по-венски

- а) с молочными пенками от топленого молока;
- б) со взбитыми сливками;
- в) со сгущенным молоком

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

- а) красящие;
- б) дубильные;
- в) алкалоид кофеин.

13. Что придает чаю аромат

- а) дубильные вещества;
- б) эфирное масло;
- в) экстрактивные вещества.

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

- а) резко ухудшается вкус;
- б) приобретает неприятный запах;
- в) резко изменяется цвет.

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

- а) 15 мин;
- б) 30 мин;
- в) 1 ч.

11. Какова норма закладки молотого кофе на 1 порцию

- а) 6...8 г;
- б) 5...6 г;
- в) 10... 11 г.

12. Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском

- а) 5...8 мин;
- б) 8... 10 мин;
- в) 10...20 мин.

13. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды

- а) для улучшения вкуса;
- б) для получения однородной массы;
- в) для улучшения цвета.

14. Как подают кофе по-восточному

- а) с молочными пенками от топленого молока;
- б) со взбитыми сливками;
- в) в турке, не процеживая, с холодной кипяченой водой.

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

- а) разрушаются дубильные веществ;
- б) поглощают посторонние запахи;
- в) разрушаются вкусовые вещества.

Задание № 3

1. Внимательно прочитайте задание и выберите правильный ответ

2. Время выполнения: 45 минут

Вариант 3

Выберите правильный вариант ответа.

1. Сколько крахмала используют для приготовления киселя средней консистенции

- а) 10...20 г;
- б) 30...40 г;
- в) 60...80 г.

2. Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась

- а) перекипел;
- б) добавили много сока;
- в) медленно охлаждали.

3. Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов

- а) все сразу и варят в течение 20...30 мин;
- б) последовательно, учитывая продолжительность варки;
- в) закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания.

4. Каковы масса и температура отпуски киселей

- а) 180 г, $t = 20\text{ }^{\circ}\text{C}$;
- б) 200 г, $t = 14\text{ }^{\circ}\text{C}$;
- в) 250 г, $t = 8\text{ }^{\circ}\text{C}$.

5. Почему у киселя из ягод слабовыраженный вкус

- а) перекипел;
- б) нарушили рецептуру;
- в) кипятили сок.

6. Чем можно ароматизировать молочный кисель

- а) корицей
- б) ванилином;
- в) майораном.

7. Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части непротертых фруктов

- а) переварить;
- б) взбить;
- в) протереть.

8. Как подготовить форму для охлаждения густого киселя

- а) смазать маслом;
- б) сильно нагреть;
- в) смочить водой, посыпать сахаром.

9. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод

- а) добавить сок в конце варки;
- б) быстро охладить;
- в) посыпать поверхность киселя сахаром.

10. Какая из перечисленных групп веществ обуславливает высокую пищевую ценность кофе

- а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.;
- б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;
- в) белки, жиры, минеральные вещества.

Эталон ответов

№ вопроса	Вариант 1	Вариант 2	Вариант 3
1	В	Б	Б
2	В	В	А
3	В	Б	Б
4	А	Б	Б
5	В	В	В
6	Б	А	Б
7	В	А	В
8	Б	Б	В
9	А	В	А

10	Б	Б	Б
----	---	---	---

3.2.1. Критерии оценки

«ОТЛИЧНО» - обучающийся владеет знаниями предмета в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину; самостоятельно, в логической последовательности исчерпывающе отвечает на все вопросы задания, подчеркивал при этом самое существенное, умеет анализировать, сравнивать, классифицировать, обобщать, конкретизировать и систематизировать изученный материал, выделять в нем главное.

«ХОРОШО» - обучающийся владеет знаниями дисциплины почти полным объеме программы (имеются пробелы знаний только в некоторых, особенно сложных разделах); самостоятельно и отчасти при наводящих вопросах дает полноценные ответы на вопросы билета; не всегда выделяет наиболее существенное, не допускает вместе с тем серьезных ошибок в ответах.

«УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - обучающийся владеет основным объемом знаний по дисциплине; проявляет затруднения в самостоятельных ответах, оперирует неточными формулировками; в процессе ответов допускаются ошибки по существу вопросов.

«НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - студент не освоил обязательного минимума знаний предмета, не способен ответить на вопросы билета даже при дополнительных наводящих вопросах.

Рекомендуемые грани оценок:

«отлично» - 91% правильных ответов, «хорошо» - 81-90% правильных ответов, «удовлетворительно» - 71-80% правильных ответов, «неудовлетворительно» - 70% правильных ответов.