

Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя
Исполнительный директор
Сибирской ассоциации гостеприимства

 И.В. Максимова

«18» октября 2017 г.

Торгово-экономический институт
Отделение среднего профессионального образования

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

По дисциплине ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов

Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Красноярск
2017

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов: фонд оценочных средств

Разработан в соответствии с ПВД ФОС-2017 Университета, ФГОС СПО и учебным планом специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Разработчики



Зайцева Н.С.

СОГЛАСОВАНО

Зав. ОСПО

Н.С. Зайцева

12 октября 2017 г.

Территориально-экономический институт

Областного государственного профессионального образования

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

По профессиональному модулю ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»

Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Красноярск 2017

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	4
2	ФОРМЫ, МЕТОДЫ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ	15
2.1	Опросы: устный, письменный, блиц-опрос	15
2.2	Доклады и выступления	17
2.3	Экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ	19
2.4	Тесты текущего контроля знаний	22
2.5	Рубежный контроль знаний	34
2.6	Производственная практика (по профилю специальности) ...	38
2.7	Экзамен (квалификационный)	38

1 ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Курс	Семестр	Код и содержание компетенции	Результаты обучения (компоненты компетенции)	Оценочные средства
3	6	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - сущность и социальную значимость своей будущей профессии; - требования, предъявляемые к знаниям, умениям, навыкам работника общественного питания; - роли, функции и задачи техника-технолога в современных организациях общественного питания. 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета; - билеты экзамена (квалификационного).
			<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать интерес к своей будущей профессии через: участие в студенческих олимпиадах, научных конференциях; участие в органах студенческого самоуправления; участие в социально-проектной деятельности; портфолио студента; - обосновать выбор профессии. 	
<p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками организации технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов; - методами контроля качества и безопасности готовой продукции; - навыками изготовления сложных холодных и горячих десертов. 				
		ОК 2. Организовывать собственную деятельность,	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - методы и способы решения профессиональных задач, 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос;

		<p>выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<p>связанных с технологическими процессами организации и приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к производственному персоналу; - организацию и технологию приготовления сложных холодных и горячих десертов в предприятиях общественного питания. 	<ul style="list-style-type: none"> - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета; - билеты экзамена (квалификационного).
		<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности протекания конфликтов на производстве; - пути предотвращения, урегулирования и разрешения конфликтов на производстве. 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, брич-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ;
			<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать правильную последовательность выполнения действий по организации собственной деятельности; - корректировать профессиональное поведение на основе оценки эффективности и качества выполнения работы по производству сложных холодных и горячих десертов; - демонстрировать выполнение профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления сложных холодных и горячих десертов. 	
			<p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - способами и приемами эффективной организации процесса производства сложных холодных и горячих десертов и деятельности производственного персонала; - навыками оценки эффективности и качества выполнения профессиональных задач. 	
			<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности протекания конфликтов на производстве; - пути предотвращения, урегулирования и разрешения конфликтов на производстве. 	
			<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях; 	

			<ul style="list-style-type: none"> - понимать ответственность за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению сложных холодных и горячих десертов. 	<ul style="list-style-type: none"> работ; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета; - билеты экзамена (квалификационного).
			<p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками решения стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов; - навыками по разрешению, преодолению и предупреждению конфликтов в профессиональной деятельности. 	
		ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - состав источников информации, необходимых для решения профессиональных задач; - приёмы поиска информации в профессиональной деятельности. 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета; - билеты экзамена (квалификационного).
			<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать различные источники, включая электронные и Интернет – ресурсы; - обосновывать выбор и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленных задач; - получать и эффективно использовать необходимую информацию. 	
			<p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками эффективного поиска необходимой информации для решения профессиональных задач; - навыками использования информации в области профессиональной деятельности. 	
		ОК 5. Использовать	<p><i>Знать:</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный,

		<p>информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности</p> <p style="text-align: center;">в</p>	<ul style="list-style-type: none"> - программы, необходимые для профессиональной деятельности. 	<p>письменный, блиц-опрос;</p> <ul style="list-style-type: none"> - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета; - билеты экзамена (квалификационного).
<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - результативно использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности; - оформлять результаты самостоятельной работы с использованием информационно-коммуникационных технологий. 				
<p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками освоения программ, необходимых для профессиональной деятельности. 				
		<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - приемы самоконтроля, самоанализа, бесконфликтного общения; - нормы деловой культуры: речевой этике, конструктивное сотрудничество; - принципы толерантного отношения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, руководителями практики, потребителями. 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике;
<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - проявлять коммуникабельность при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения; - эффективно взаимодействовать со студентами, преподавателями в ходе выполнения заданий; 				

		<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать этические нормы (уважение, вежливость и т.п.); - участвовать в студенческом самоуправлении. 	<ul style="list-style-type: none"> - билеты зачета; - билеты экзамена (квалификационного).
		<p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - приемами самоконтроля, самоанализа, бесконфликтного общения для работы в команде; - правилами деловой культуры при общении с коллегами, руководством, потребителями. 	
	<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - понятия «лидерство», «руководство», «управление»; - методы и стили руководства. 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета; - билеты экзамена (квалификационного).
		<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать мнения других членов команды; - отстаивать свое мнение; - своевременно оказывать помощь членам команды при выполнении профессиональных задач; - проявлять ответственность за работу членов коллектива, результат выполнения заданий. 	
		<p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - самоанализом и коррекцией результатов собственной работы; - тактикой аргументирования при проведении собраний коллектива. 	
	<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - информацию о дополнительных занятиях, дополнительных рабочих профессиях, курсах дополнительного профессионального образования 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка
		<p><i>Уметь:</i></p>	

		<p>самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать самостоятельные занятия при изучении профессионального модуля: - самостоятельный, профессионально-ориентированный выбор тематики творческих и проектных работ (курсовых, рефератов, докладов и т. п.); - посещение дополнительных занятий; - освоение дополнительных рабочих профессий; - обучение на курсах дополнительного профессионального образования. 	<p>выполнения практических занятий и лабораторных работ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета; - билеты экзамена (квалификационного).
		<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - о новых технологиях в области организации процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - проявлять постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов. <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками использования «элементов реальности» в работах обучающихся (курсовых, рефератах, докладах и т. п.). 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета; - билеты экзамена (квалификационного).
		<p>ПК 5.1. Организовывать и</p>	<p><i>Знать:</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный,

		<p>проводить приготовление сложных холодных десертов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложных холодных десертов; - основные критерии оценки качества готовых сложных холодных десертов; -органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов; - методы приготовления сложных холодных десертов; -технологию приготовления сложных холодных десертов (фруктов, ягодных и шоколадных салатов,муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже); - правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; - варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов; - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; - начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов; - варианты оформления и технику декорирования сложных холодных десертов; - актуальные направления в приготовлении холодных десертов; - сервировка и подача сложных холодных десертов; -температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; 	<p>письменный, блиц-опрос;</p> <ul style="list-style-type: none"> - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета; - билеты экзамена (квалификационного).
--	--	--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> -температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных десертов; - требования к безопасности хранения сложных холодных десертов; - основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов; - требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов. 	
		<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных холодных десертов; - использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов; - проводить расчеты по формулам; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных холодных десертов; - выбирать варианты оформления сложных холодных десертов; - принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов; - выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных десертов; - оценивать качество и безопасность готовой продукции; - оформлять документацию. 	
		<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - расчета массы сырья для приготовления холодного десерта; 	

			<ul style="list-style-type: none"> - приготовления сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов; - оформления и отделки сложных холодных десертов; - контроля качества и безопасности готовой продукции. 	
		ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложных горячих десертов; - основные критерии оценки качества готовых сложных горячих десертов; -органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов; - методы приготовления сложных горячих десертов; -технологию приготовления сложных горячих десертов (суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе); - варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов; - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; - начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов; - варианты оформления и технику декорирования сложных горячих десертов; - актуальные направления в приготовлении горячих 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ; - тестовые задания; - наблюдение и экспертная оценка прохождения практики и выполнения отчетов о практике; - билеты зачета; - билеты экзамена (квалификационного).

			<p>десертов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - сервировка и подача сложных горячих десертов; - температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов; - требования к безопасности хранения сложных горячих десертов; - основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов; - требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных горячих десертов; - использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов; - проводить расчеты по формулам; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных холодных горячих десертов; - выбирать варианты оформления сложных горячих десертов; - принимать решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов; - выбирать способы сервировки и подачи сложных горячих десертов; - оценивать качество и безопасность готовой продукции; - оформлять документацию. <p><i>Иметь практический опыт:</i></p>	
--	--	--	---	--

			<ul style="list-style-type: none">- расчета массы сырья для приготовления горячего десерта;- приготовления сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;- оформления и отделки сложных горячих десертов;- контроля качества и безопасности готовой продукции.	
--	--	--	--	--

2 ФОРМЫ, МЕТОДЫ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Предметом оценки освоения междисциплинарного курса профессионального модуля ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» являются знания, умения, навыки, общие и профессиональные компетенции.

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляется с использованием следующих форм и методов: текущего и рубежного контроля (устный опрос, письменный опрос, блиц-опрос, контрольные работы, решение практических заданий, производственных задач, тестирование), экспертной оценки (в ходе практических занятий, лабораторных работ), оценки отчета, результатов производственной практики, дифференцированного зачета, экзамена (квалификационного).

Обязательной формой аттестации по итогам освоения программы профессионального модуля является экзамен (квалификационный). Для составных элементов профессионального модуля дополнительно предусмотрена промежуточная аттестация.

Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК.05.01 Технология приготовления сложных горячих	Дифференцированный зачет (6 семестр)
ПП.05.01 Производственная практика (по профилю специальности)	Отчет, аттестационный лист (6 семестр)
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих	Экзамен (квалификационный) (6 семестр)

2.1 Опросы: устный, письменный, блиц-опрос

Функция контроля за содержательностью, глубиной и систематичностью самостоятельной работы студентов эффективно реализуется при устном и письменном опросе, собеседовании, заслушивании докладов и выступлений. Данные формы контроля раскрывают сильные и слабые стороны в постижении студентами вопросов организации процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции задолго до рубежного и итогового контроля знаний, что дает преподавателю возможность систематически анализировать и оценивать как уровень работы группы в целом, так и каждого студента в отдельности и соответствующим образом реагировать на негативные стороны в освоении междисциплинарного курса.

Собеседования, опросы проводятся после изучения определенной темы (раздела) на практических занятиях по междисциплинарному курсу.

Устные опросы проводятся во время практических занятий. Вопросы опроса не должны выходить за рамки темы, объявленной для данного

занятия. Устные опросы необходимо строить так, чтобы вовлечь в тему обсуждения максимальное количество обучающихся в группе, проводить параллели с уже пройденным учебным материалом данной дисциплины и смежными курсами, находить удачные примеры из современной действительности, что увеличивает эффективность усвоения материала на ассоциациях.

Основные вопросы для устного опроса доводятся до сведения студентов на предыдущем практическом занятии.

Блиц-опросы позволяют проверить уровень подготовки к практическому занятию всех обучающихся в группе, при этом оставляя достаточно учебного времени для иных форм педагогической деятельности в рамках данного занятия. Блиц-опрос проводится без предупреждения, что стимулирует обучающихся к систематической подготовке к занятиям. Вопросы для опроса готовятся заранее, формулируются узко, дабы обучающийся имел объективную возможность полноценно его осветить за отведенное время.

Письменные опросы целесообразно применять в целях проверки усвояемости значительного объема учебного материала, например, во время проведения зачета, когда необходимо проверить знания студентов по всему курсу.

При оценке опросов анализу подлежит точность формулировок, связность изложения материала, обоснованность суждений.

Рекомендации по оцениванию ответов студентов

С целью контроля и подготовки студентов к изучению новой темы вначале каждого практического занятия преподавателем проводится индивидуальный или фронтальный устный опрос по выполненным заданиям предыдущей темы. Критерии оценки:

- правильность ответа по содержанию задания (учитывается количество и характер ошибок при ответе);
- полнота и глубина ответа (учитывается количество усвоенных фактов, понятий и т.п.);
- сознательность ответа (учитывается понимание излагаемого материала);
- логика изложения материала (учитывается умение строить целостный, последовательный рассказ, грамотно пользоваться специальной терминологией);
- рациональность использованных приемов и способов решения поставленной учебной задачи (учитывается умение использовать наиболее прогрессивные и эффективные способы достижения цели);
- своевременность и эффективность использования наглядных пособий и технических средств при ответе (учитывается способность грамотно и с пользой применять наглядность и демонстрационный опыт при устном ответе);

- использование дополнительного материала (обязательное условие);
- рациональность использования времени, отведенного на задание (не одобряется затянутость выполнения задания, устного ответа во времени, с учетом индивидуальных особенностей студентов).

Критерии оценки ответов студентов

Оценка **«отлично»** ставится, если студент: 1) полно и аргументировано отвечает по содержанию задания; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно.

Оценка **«хорошо»** ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет.

Оценка **«удовлетворительно»** ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.

Оценка **«неудовлетворительно»** ставится, если студент обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке студента, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

2.2 Доклады и выступления

Доклад понимается как пространная работа на основе первоисточников и литературы, предназначенная для заслушивания на занятии. Доклад представляется в устной форме в ходе практического занятия, может сопровождаться мультимедийными презентациями. Доклад является дополнительным по отношению к лекциям и учебным пособиям источником информации для слушателей, он не может основываться исключительно на лекционном материале или на учебниках. Тематика докладов и выступлений определяется программой профессионального модуля и предоставляется преподавателем заблаговременно. Темы для докладов, предлагаемые в методических пособиях, не являются единственно возможными. Студент вправе представить преподавателю собственный вариант тематики, связанной с изучаемым материалом.

Подготовка к занятиям строится на самостоятельной работе студентов с учебником, учебными пособиями, материалами хрестоматий и первоисточниками.

Требования к докладам и выступлениям студентов на семинарском занятии

Примерный перечень требований к любому выступлению студента:

1. Связь выступления с предшествующей темой или вопросом.
2. Раскрытие сущности проблемы.
3. Методологическое значение для научной, профессиональной и практической деятельности.

Важнейшие требования к выступлениям студентов - самостоятельность в подборе фактического материала и аналитическом отношении к нему, умение рассматривать примеры и факты во взаимосвязи и взаимообусловленности, отбирать наиболее существенные из них.

Выступление студента должно соответствовать требованиям логики. Четкое вычленение излагаемой проблемы, ее точная формулировка, неукоснительная последовательность аргументации именно данной проблемы, без неоправданных отступлений от нее в процессе обоснования, безусловная доказательность, непротиворечивость и полнота аргументации, правильное и содержательное использование понятий и терминов.

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

Критерии оценивания:

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

Оценка **«отлично»** ставится, если:

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

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

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

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

- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка *«неудовлетворительно»* ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Примерный перечень тем докладов и выступлений

- Разновидности холодных десертов.
- Использование экзотических плодов для приготовления десертов.
- Способы оформления десертов карамельными нитями.
- Использование новых видов желирующих веществ, сухих смесей, загустителей, консервантов для приготовления десертов.
- Способы оформления десертов шоколадом».
- Использование живых цветов при оформлении десертов.
- История десертов (мороженое, шоколад, пастила, марципани т.д.)

2.3 Экспертная оценка выполнения практических занятий и лабораторных работ

Основной целью практических занятий является подготовка обучающихся к выполнению лабораторных работ. В ходе практических занятий обучающиеся приобретают навыки:

- работы с нормативной и технологической документацией;
- расчета необходимого количества сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов с учетом заданных условий;
- определения соотношения основных и дополнительных компонентов;
- составления алгоритма технологии приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проведения бракеража готовой продукции;
- оформления соответствующей технологической документации (технологических карт и схем).

Практические занятия проводятся в учебной аудитории и выполняются в течение 2-х академических часов.

Основной целью лабораторных работ является приобретение обучающимися практического опыта приготовления рекомендуемых

сложных холодных и горячих десертов, согласно рабочей программы профессионального модуля. На лабораторных работах обучающиеся:

- подготавливают продукты для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- организуют рабочее место для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- применяют безопасные приёмы труда при работе с оборудованием кондитерского цеха;
- подбирают инструменты, инвентарь, посуду, необходимые для приготовления и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- определяют нормы закладки продуктов и выход готовых сложных холодных и горячих десертов;
- выполняют технологический процесс приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводят органолептическую оценку качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- соблюдают санитарно-гигиенические требования при изготовлении сложных холодных и горячих десертов.

Перечень сложных холодных и горячих десертов составляется с учетом требований профессиональных Стандартов индустрии питания и рекомендаций работодателей и социальных партнеров.

Лабораторные работы проводятся в специально оборудованной учебной лаборатории технологии приготовления пищи и выполняются в течение 6 академических часов.

В ходе лабораторной работы преподаватель заполняет контрольную ведомость на каждого обучающегося, в которой отмечает поэтапное формирование общих и профессиональных компетенций. По итогам работы каждый обучающийся составляет отчет (проводит самооценку освоенных умений, оценивает работу преподавателя) и получает оценку за лабораторную работу. По окончании лабораторной работы преподаватель подводит итоги, отмечая полученные результаты и типичные ошибки, допущенные в процессе проведения работы.

При проведении практических занятий и лабораторных работ используются следующие критерии оценивания:

- **«отлично»** ставится, если студент правильно определил цель работы; выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения; самостоятельно и рационально выбрал и подготовил необходимое оборудование, всю работу провел в условиях и режимах, обеспечивающих получение результатов и выводов с наибольшей точностью; научно грамотно, логично описал наблюдения и сформулировал выводы; в представленном отчете правильно и аккуратно выполнил записи, таблицы, вычисления и сделал выводы; проявил организационно-трудовые умения (поддерживает чистоту рабочего места и порядок на столе); работу

осуществлял по плану с учетом техники безопасности и правил работы с оборудованием;

- критерии оценки **«хорошо»** соответствуют требованиям к оценке «5» но имеют место нарушения: студент проводил работу в условиях, не обеспечивающих достаточной точности или было допущено два-три недочета, или не более одной негрубой ошибки и одного недочета, или в описании допустил неточности, выводы сделал неполные;

- **«удовлетворительно»** ставится, если студент правильно определил цель работы; работу выполнил правильно не менее чем наполовину, однако объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы по основным, принципиально важным задачам работы; подбор оборудования, объектов, материалов, а также работы по началу занятия провел с помощью преподавателя; или в ходе проведения работы были допущены ошибки в описании наблюдений, формулировании выводов; работа проводилась в нерациональных условиях, что привело к получению результатов с большей погрешностью или в отчете были допущены в общей сложности не более двух ошибок (в записях единиц, измерениях, в вычислениях, таблицах, схемах и т.д.) не принципиального для данной работы характера, но повлиявших на результат выполнения; допустил грубую ошибку в ходе работы (в объяснении, в оформлении работы, в соблюдении правил техники безопасности при работе с оборудованием), которая исправляется по требованию преподавателя;

- **«неудовлетворительно»** ставится, если студент не определил самостоятельно цель работы; выполнил работу не полностью, не подготовил нужное оборудование и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов; измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно или в ходе работы и в отчете обнаружилось в совокупности все недостатки, отмеченные в требованиях к оценке «3»; допустил две (и более) грубые ошибки в ходе работы, в объяснении, в оформлении работы, в соблюдении правил техники безопасности при работе с продуктами и оборудованием, которые не может исправить даже по требованию преподавателя.

Примерная тематика практических занятий

1. Подбор оборудования и инвентаря для рабочего места в холодном цехе по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы.

2. Составление технологических карт на холодные десерты.

3. Расчет и составление таблиц взаимозаменяемости продуктов для приготовления десертов.

Примерная тематика лабораторных работ

1. Приготовление сладких соусов и сиропов.
2. Приготовление и сервировка десертов из фруктов и ягод.
3. Приготовление и сервировка железированных десертов.
4. Приготовление и сервировка замороженных десертов.
5. Приготовление и сервировка шоколадных и карамельных десертов.
6. Приготовление и сервировка итальянских десертов.
7. Приготовление и сервировка суфле, пудингов, фруктовых кексов.
8. Приготовление и сервировка шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.
9. Приготовление и сервировка десертов из мягкого сыра, творога.

2.4 Тесты текущего контроля знаний

Текущее тестирование по основным разделам МДК.05.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» проводится после того, как на лекционных, практических и лабораторных занятиях был пройден учебный материал по данной теме. Тестирование проводится в учебной аудитории с использованием бланков тестовых заданий по вариантам.

При проведении текущего тестирования с использованием тестовых материалов по основным разделам междисциплинарного курса используются следующие критерии оценивания знаний студентов:

Оценка			
отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
100-90%	89-75%	74-60%	менее 60%

Перечень дидактических единиц для текущего тестирования

Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных и горячих десертов.

Значение десертов в питании.

Классификация холодных и горячих десертов.

Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных и горячих десертов.

Виды и характеристика сырья и полуфабрикатов, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

Характеристика и использование желирующих веществ, пищевых добавок.

Требования безопасности при использовании пищевых добавок.

Технология приготовления и оформления блюд из фруктов и ягод.

Технология приготовления и оформления железированных сладких блюд.

Технология приготовления и оформления муссов.

Технология приготовления и оформления самбуков.

Технология приготовления и оформления кремов.

Замороженные сладкие блюда.

Технология приготовления и оформления щербетов.

Технология приготовления и отпуска парфе.

Технология приготовления и оформления сладких соусов и сиропов, используемые при приготовлении и отпуске сладких блюд.

Технология приготовления и отпуска чизкейков.

Технология приготовления и отпуска тирамису.

Технология приготовления и отпуска суфле.

Технология приготовления и отпуска пудингов.

Технология приготовления и отпуска фруктовых кексов.

Технология приготовления и отпуска бланманже.

Ассортимент и технология приготовления мучных десертов

Технология приготовления и отпуска шоколадных десертов.

Технология приготовления и отпуска карамельных десертов.

Задания для текущего контроля знаний в виде тестирования

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 Какой жирности сливки можно использовать для приготовления чизкейка?

- а) 10%-15%
- б) 20%-25%
- в) 30%-35%
- г) 5%-10%

4 Подберите посуду для отпуска блюда «Миндальный крем»

- а) пирожковая тарелка
- б) стакан
- в) креманка
- г) десертная тарелка

5 Желатин – это продукт переработки:

- а) кукурузы
- б) соединительной ткани кожи и костей животных

- в) картофеля
 - г) морских водорослей
- 6 Укажите условия и сроки хранения «Ледяного салата из груш с шоколадным соусом»?
- а) при $t = 4^{\circ}\text{C}$ до 12 часов
 - б) при $t = -4^{\circ}\text{C}$ до 12 часов
 - в) при $t = 4^{\circ}\text{C}$ до 24 часов
 - г) при $t = -4^{\circ}\text{C}$ до 24 часов
- 7 Определите нужное соотношение желатина и воды для набухания?
- а) 1:8
 - б) 1:2
 - в) 1:5
 - г) 1:3
- 8 Укажите температуру, при которой студнеобразующая способность желатина снижается?
- а) $50-60^{\circ}\text{C}$
 - б) выше 60°C
 - в) выше 100°C
 - г) ниже 60°C
- 9 Назовите продукт, добавление которого снижает прочность студнеобразной массы желирующих веществ?
- а) сахар
 - б) соль
 - в) пищевая кислота
 - г) сода
- 10 Подберите нужный взбиватель к взбивательной машине для приготовления десерта «Ванильного крема»?
- а) замкнутый
 - б) решётчатый
 - в) прутковый
 - г) крючкообразный
- 11 Назовите яичный продукт, который запрещено использовать для приготовления сложных холодных блюд? а) яйцо
- б) яичный порошок
 - в) меланж
- 12 Выберите плоды, относящиеся к косточковым?
- а) рябина
 - б) виноград
 - в) айва
 - г) вишня
- 13 Укажите температуру и сроки хранения желированных сладких блюд
- а) 24 ч $t = 2-6^{\circ}\text{C}$
 - б) 6 ч $t = 2-6^{\circ}\text{C}$
 - в) 36 ч $t = -2 -4^{\circ}\text{C}$
 - г) 12 ч $t = -2 -4^{\circ}\text{C}$
- 14 Укажите температуру подачи горячих десертов?
- а) $50 - 55^{\circ}\text{C}$
 - б) $70 - 75^{\circ}\text{C}$
 - в) $80 - 85^{\circ}\text{C}$
 - г) $30 - 45^{\circ}\text{C}$

- 15 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
- 16 Какая крупа используется при приготовлении « Гурьевской каши»
- а) пшено
 - б) рис
 - в) манная крупа
 - г) гречневая крупа
- 17 Почему воздушный пирог из яблок на поверхности имеет неравномерную корочку, середина запеканки влажная (сырая)?
- а) добавили много сахара;
 - б) запекали в очень горячей духовке (при температуре выше 250°C);
 - в) не выдержали в форме для остывания.
- 18 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 б
- 19 Какие способы тепловой обработки используют для приготовления пудинга шоколадного?
- а) варка
 - б) припускание
 - в) варку на пару
 - г) запекание
- 20 Назовите возбудителей пищевых инфекционных заболеваний, вызванных использованием необработанных яиц
- а) зоонозы
 - б) сальмонеллы
 - в) кишечная палочка
 - г) стафилококки
- 21 Укажите температуру запекания фруктового суфле
- а) 120 - 150 °С
 - б) 150 - 160 °С
 - в) 180 - 200 °С
 - г) 200 - 220 °С
- 22 Назовите способ тепловой обработки для блюда «Суфле ванильное»
- а) жарка основным способом
 - б) жарка во фритюре
 - в) запекание в жарочном шкафу
 - г) припускание
- 23 Как подготовить форму для ледяного салата из груш с шоколадным соусом?
- а) смазать маслом
 - б) смазать маслом и подпылить мукой
 - в) выстелить пищевой плёнкой
 - г) выстелить пергаментной бумагой

24 Какой сыр добавляют при приготовлении Тирамису?

- а) маскарпоне
- б) сливочный
- в) плавленый
- г) гауда

25 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

26 Желатин при приготовлении чизкейка

- а) замачивают в воде на 40 минут
- б) замачивают в молоке на 40 минут
- в) не замачивают

27 Сливки перед взбиванием

- а) замораживают
- б) охлаждают до 2 °С
- в) охлаждают до 10 °С
- г) выдерживают при комнатной температуре

28 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

29 Определите изделие по рецептуре:

Ягоды

Желатин

Сахар

Вино

Лимонный сок

Малиновое пюре

- а) ягодный террин
- б) миндальный крем с фруктами
- в) гурьевская каша
- в) "пасха" с орехами и фруктами

30 Определите изделие по рецептуре:

Сахар

Маскарпоне

Печенье Савоярда

Кофе

Какао-порошок

Вино «Марсала»

- а) чизкейк
- б) тирамису

- в) ванильный крем
 в) "пасха" с орехами и фруктами
- 31 Какие минеральные вещества и витамины содержатся в малине?
 а) С, Р, В₁, салициловая кислота, микро-, макро- элементы
 б) Р, РР, В₆, В₁₂, макро- элементы
 в) Р, В₆, В₁₂, микро- элементы
 г) С, Р, макро- элементы
- 32 Какие витамины содержатся в чёрной смородине?
 а) С, Р, В₁
 б) Р, РР, В₆, В₁₂
 в) Р, В₆, В₁₂
 г) С, Р
- 33 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
- 34 Определите изделие по рецептуре:
 Масло сливочное
 Сахарная пудра
 Яйцо
 Коньяк
 Миндаль рубленный
 Ванильный сахар
 Ягоды
 а) ягодный террин
 б) миндальный крем с фруктами
 в) ванильный крем
 г) "пасха" с орехами и фруктами
- 35 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
- 36 Определите изделие по рецептуре:
 Сливки 35%
 Белый шоколад
 Молоко
 Сахар
 Желтки
 Кокосовая стружка
 Орехи
 Кокосовая молоко

- а)шоколадный щербет
- б)миндальный крем с фруктами
- в)ванильный крем
- г)парфе из белого шоколада

37 Определите изделие по рецептуре:

Сок лимона

Цедра лимона

Сливки35%

Молоко

Сахарная пудра

а)шоколадный щербет

б)лимонный щербет

в)ванильный крем

г)парфе из белого шоколада

38 Укажите температуру подачи горячих десертов

а) 50 - 55 °С

б) 70 - 75 °С

в) 80 - 85 °С

г) 30 - 35 °С

39 Определите перечень продуктов, используемых для приготовления шоколадного щербета?

а)молоко, сахар, соль, какао-порошок, шоколад, ванилин, кофейный ликёр

б) какао-порошок, шоколад, ванилин, кофейный ликёр

в)молоко, сахар, соль, какао-порошок,ванилин, кофейный ликёр

г)молоко, сахар, соль, какао-порошок

40 Определите перечень продуктов, используемых для приготовления пай с персиками и миндальным кремом?

а)персики, миндаль, мука, сливочное масло б)персики, миндаль, мука, сливочное масло, сахар, желток

в)персики, мука, сливочное масло, сахар, желток, ванильная эссенция.

г)персики, миндаль, мука, сливочное масло, сахар, желток, ванильная эссенция.

41 Определите перечень продуктов, используемых для приготовления гранит с апельсином и лимоном?

а)вода,сок лимона,сок апельсина,сахар,мёд,трава мелиссы,мяты,лаванды,листья вишни

б)вода,сок лимона,сок апельсина,сахар

в)сахар,мёд,трава мелиссы,мяты,лаванды

г)сок апельсина ,сахар, мёд,трава мелиссы,мяты, лаванды

42 Определите перечень продуктов, используемых для приготовления миндальное 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

43 Определите перечень продуктов, используемых для приготовления рулета с фруктами и ягодами?

а)тесто фило, киви, клубника, ананасы,сахар

а)тесто фило, ананасы, сахар

а)тесто фило, киви

- а) киви, клубника, ананасы, сахар
- 44 Как подготовить формочки для приготовления корзиночек с фруктами?
- а) смочить водой
- б) смазать маслом
- в) постелить бумагу для выпекания
- 45 До какой температуры нагревают молоко, для приготовления снежков в сладком соусе?
- а) 100 градусов;
- б) 80 градусов;
- в) 50 градусов;
- г) едва кипящее.
- 46 Для приготовления теста фило его необходимо
- а) сбрызгнуть водой
- б) смочить молоком
- в) смазать сливочным маслом
- г) накрыть влажным полотенцем
- 47 Тесто фило перед использованием нужно
- а) заморозить
- б) разморозить
- в) оставить при комнатной температуре
- 48 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
- 49 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
- 50 Как подготовить яблоки для пирога воздушного с яблоками?
- а) проварить протереть

- б) натереть на тёрке
- в) запечь и протереть

51 Определите десерт "Гурьевская каша"



- a)
- б)
- в)
- г)

52 Определите десерт "Чизкейк"



- a)
- б)
- в)
- г)

53 Определите десерт "Шоколадные снежки"



- a)
- б)
- в)
- г)

54 Определите десерт "Лимонный щербет"



- a)
- б)
- в)
- г)

55 Определите десерт "Ванильный крем"



- a)
- б)
- в)
- г)

56 Определите десерт "Суфле ванильное"



- a)
- б)
- в)
- г)

57 Определите десерт "Морковный кекс"



- а) б) в) г)
58 Определите десерт "Снежки " в сладком соусе



- а) б) в) г)
59 Определите десерт " Тирамису "



- а) б) в) г)

- 60 Определите десерт " Воздушный пирог из яблок "



- а) б) в) г)

61 К холодным десертам относятся

- а) фруктовые салаты
б) пудинги
в) снежки

62 К горячим десертам относятся

- а) фруктовые салаты
б) железированные блюда
в) фондю

63 К холодным десертам относятся

- а) щербет
б) пудинги
в) снежки

64 К горячим десертам относятся

- а) взбитые сливки
б) железированные блюда
в) каши сладкие

65 Горячие десерты подают с

- а) взбитыми сливками
б) сладкими соусами
в) с сахарной пудрой

66 Верны ли следующие утверждения?

а) для придания ванильного вкуса при приготовлении ванильного крема используют тростниковый сахар

б) для придания ванильного вкуса при приготовлении ванильного крема используют ванильный сахар

в) для придания ванильного вкуса при приготовлении ванильного крема используют картофельный крахмал

67 В зависимости от тепловой обработки десерты делятся на

а) замороженные

б) охлаждённые

в) горячие

г) холодные

68 В зависимости от способов приготовления холодные десерты делятся на

а) фруктовые салаты, взбитые

б) желированные, замороженные

в) пудинги

г) каши сладкие

69 В зависимости от способов приготовления горячие десерты делятся на

а) снежки, фондю

б) суфле, пудинги

в) щербет

г) террин

70 Назовите как называется процесс поливание десерта коньяком и поджигание его

а) припускание в коньяке

б) фламбирование

в) обжигание

г) верны все утверждения

71 Для десерта гурьевская каша подходит крупа

а) пшенная

б) рисовая

в) манная

г) любая

72 Гурьевскую кашу при приготовлении

а) запекают

б) выпекают

в) припускают

г) варят на пару

73 При приготовлении ягодного террина ягоды

а) ягоды перебирают и моют все

б) ягоды моют

в) ягоды моют и перебирают все, кроме малины

г) ягоды моют, кроме малины

74 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

75 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
- 76 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
- 77 Гранит с апельсином и лимоном - это
- а) измельчённый фруктовый лёд
 б) замороженный измельчённый фруктовый лёд
 в) взбитое фруктовое желе
 г) железированное блюдо
- 78 Определите десерт по набору сырья: творог, яйца, сахар, сметана, сухофрукты, орехи
- а) гурьевская каша
 б) пасха с фруктами и орехами
 в) пудинг шоколадный паровой
 г) миндальный крем с фруктами и орехами
- 79 При приготовлении миндального бланманже образовались комочки. В чём причина?
- а) молоко было холодным
 б) молоко было горячим
 в) молоко было тёплым
 г) другая причина
- 80 Верны ли следующие утверждения?
- а) в тесте фило толщиной с бумагу содержится меньше жира
 б) тесто фило считается менее калорийным, чем другие виды теста.
- 80 При хранении теста фило раскисло. В чём причина?
- а) не правильное хранение теста
 б) тесто было накрыто сухим полотенцем
 в) тесто было накрыто слишком влажной салфеткой
 г) тесто слишком жидкое
- 81 Десерт приготовленный на открытом огне в специальной жаропрочной посуде и употребляемых в компании.
- а) фондю
 б) фламбе
 в) гранит
 г) бланманже
- 82 При приготовлении ванильного суфле яично-сахарная смесь свернулась. В чём причина?
- а) не достаточно охладили смесь
 б) смесь добавили в горячее молоко
 в) смесь влили в молоко сразу
 г) другой вариант ответа
- 83 Десерт запекают в
- а) формах
 б) на кондитерских листах
 в) на противнях
 г) в сотейниках
- 84 Для отпуска десертов используют следующие соусы

- а) сладкие
- б) шоколадные
- в) фруктовые
- г) белые

85 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

2.5 Рубежный контроль знаний

В соответствии с учебным планом специальности профессиональный модуль ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» изучается в шестом семестре. По окончании семестра поводится дифференцированный зачет. Целью зачета является проверка усвоения студентами теоретического материала по разделам МДК.05.01 «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов», готовности применить полученные знания и умения в профессиональной деятельности.

Для проведения промежуточной аттестации подготовлен комплект оценочных средств в виде билетов зачета. В комплект входят билеты, каждый из которых включает 20 заданий. Время выполнения задания: 30 минут. Каждое правильно выполненное задание оценивается в 1 балл. Дифференцированный зачет проводится в учебной аудитории с использованием бланков тестовых заданий.

При проведении зачета с использованием тестовых материалов используются следующие критерии оценивания знаний студентов:

Оценка			
отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
100-90%	89-75%	74-60%	менее 60%

Демонстрационный вариант билета зачета

УТВЕРЖДАЮ
Зав. ОСПО Зайцева Н.С.

« ____ » _____ 2017г.

БИЛЕТ ЗАЧЕТА № 1

Министерство образования и науки РФ ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет»	по дисциплине специальность институт	МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов 19.02.10 Технология продукции общественного питания ТЭИ ОСПО курс 3
--	--	--

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 отпуска киселей?
 - а) 180 г, $t \sim 20$ °С;
 - б) 200 г, $t \sim 15$ °С;
 - в) 250 г, $t = 8$ °С.
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 приготовить 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.
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) теряют аромат;
- б) поглощают посторонние запахи;
- в) разрушаются вкусовые вещества.
16. При какой температуре подают горячие напитки?
- а) не ниже 100 °С;
- б) не ниже 75 °С;
- в) не ниже 65 °С.
17. По температуре подачи сладкие блюда делятся на _____ и _____.
18. При варке киселей можно использовать _____, _____, благодаря которому блюда имеют более нежную консистенцию и легче отделяются от стенок посуды.

19. Укажите в приведенной далее таблице последовательность технологического процесса приготовления киселя из ягод.

п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать цифрами)
	Ягоды перебирают, промывают кипяченой водой, разминают деревянным пестиком	
	Мезгу заливают горячей водой (1:6) и проваривают	
	Отжимают сок и ставят в холодильник	
	Картофельный крахмал разводят охлажденной кипяченой водой	
	Полученный отвар процеживают, вводят в него сахар, растворяют и доводят до кипения	
	Кисель слегка охлаждают и разливают в стаканы	
	Кисель снимают с огня и, помешивая, вливают сок	
	Подготовленный крахмал вливают одним приемом в кипящий сироп при энергичном помешивании	
	Поверхность киселя посыпают сахаром, затем охлаждают до температуры 14... 10 °С	
	Кисель доводят до кипения, проваривая не более 2 мин, так как более длительное кипячение разжижает кисель, снимают с огня	
	Отпускают в стаканах или креманках по 200 г	

20. Установите последовательность приготовления блюда «Желе из яблок».

п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать цифрами)
	<p>Желатин замачивают для набухания на 1 ч, откидывают, отжимают</p> <p>Подготовленные яблоки проваривают в течение 5... 7 мин так, чтобы они сохранили свою форму</p> <p>Яблоки промывают, удаляют сердцевину с семенами и очищают от кожицы</p> <p>Отвар процеживают, нагревают и растворяют в нем сахар и желатин</p> <p>Отвар с желатином и сахаром охлаждают до температуры 20 °С</p> <p>Яблоки, нарезанные дольками, кладут в кипящую подкисленную воду и доводят до кипения</p> <p>В формочку или креманку наливают небольшое количество</p>	

Составитель: _____ Н.С. Зайцева
 Одобрено на заседании совета ОСПО
 Протокол № _____ от «__» _____ 201__ г.
 Специалист по УМР _____ Н. В. Тарима

2.6 Производственная практика (по профилю специальности)

Целью оценки по производственной практике (по профилю специальности) является оценка сформированности профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений.

Оценка сформированности профессиональных и общих компетенций осуществляется с использованием следующих форм и методов: наблюдение, экспертная оценка организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Контроль и оценка дидактических единиц «уметь» и «иметь практический опыт» осуществляется с использованием следующих форм и методов: ежедневное наблюдение, экспертная оценка разработки ассортимента сложных холодных и горячих десертов; организации технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности готовых сложных холодных и горячих десертов.

В соответствии с учебным планом ППССЗ по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания по производственной практике (по профилю специальности) ПП.05.01 не предусмотрена промежуточная аттестация. Однако результаты освоения производственной практики, полученные на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией приготовления сложной горячей кулинарной продукции и (или) требованиями организации, в которой проходила практика, качества и содержания отчета по практике учитываются при допуске к экзамену (квалификационному).

2.7 Экзамен (квалификационный)

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю проводится по завершению изучения учебной программы профессионального модуля.

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля - междисциплинарного курса, производственной практики (по

профилю специальности) и направлен на оценку результатов преимущественно теоретического обучения и практической подготовленности.

Экзамен (квалификационный) проводится как процедура внешнего оценивания результатов освоения обучающимися профессионального модуля с участием представителей работодателя. Экзамен (квалификационный) выявляет готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» и сформированность у него профессиональных компетенций, указанных в разделе «Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена» ФГОС СПО.

Задания экзамена (квалификационного) рассчитаны на комплексную проверку профессиональных и общих компетенций.

Задания экзамена (квалификационного) носят компетентностно-ориентированный, комплексный характер, т. к. компетенция проявляется в готовности применять знания, умения и навыки в ситуациях, нетождественных тем, в которых они формировались. Это означает направленность заданий на решение не учебных, а профессиональных задач. Содержание заданий максимально приближено к ситуациям профессиональной деятельности.

Критерии оценивания знаний студентов на экзамене (квалификационном)

Проверка качества подготовки студентов на экзамене заканчивается выставлением отметок по принятой пятибалльной шкале («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Профессиональный модуль считается освоенным, если обучающийся на экзамене (квалификационном) выполнил все предусмотренные задания на положительную отметку.

Для вынесения положительного заключения об освоении вида профессиональной деятельности, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в разделе «Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена» ФГОС СПО. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций ставится оценка «неудовлетворительно».

Критерии оценки знаний студентов устанавливаются в соответствии с требованиями к профессиональной подготовке, исходя из действующих учебных планов и программ, с учётом характера конкретной дисциплины, а также будущей практической деятельности выпускника.

При проведении экзамена (квалификационного) рекомендуется использовать следующие критерии оценивания:

- **«отлично»** ставится, если дан полный, развернутый ответ на теоретический вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте

изучения, доказательно раскрыты основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами, персоналиями и др.); в ответе отслеживается четкая структура, выстроенная в логической последовательности; ответ изложен литературным грамотным языком; на возникшие вопросы преподавателя студент давал четкие, конкретные ответы, показывая умение выделять существенные и несущественные моменты материала; практическое задание выполнено в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения; самостоятельно и рационально выбрано и подготовлено необходимое оборудование, вся работа проведена в условиях и режимах, обеспечивающих получение результатов с наибольшей точностью; научно грамотно, логично сформулированы выводы; в представленном отчете правильно и аккуратно выполнены все технологические карты и технологические схемы; проявлены организационно-трудовые умения (студент поддерживает чистоту рабочего места); работа осуществлялась по плану с учетом техники безопасности и правил работы с оборудованием;

- **«хорошо»** ставится, если дан полный, развернутый ответ на теоретический вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные моменты материала; ответ четко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен литературным грамотным языком; однако были допущены неточности в определении понятий, персоналий, терминов, дат и др.; практическое задание выполнено в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения; самостоятельно и рационально выбрано и подготовлено необходимое оборудование; научно грамотно, логично сформулированы выводы; в представленном отчете правильно и аккуратно выполнены все технологические карты и технологические схемы; проявлены организационно-трудовые умения (студент поддерживает чистоту рабочего места); работа осуществлялась по плану с учетом техники безопасности и правил работы с оборудованием; однако работа проведена в условиях, не обеспечивающих достаточной точности или было допущено два-три недочета, или не более одной негрубой ошибки и одного недочета, выводы сделаны неполные;

- **«удовлетворительно»** ставится, если дан неполный ответ на теоретический вопрос, логика и последовательность изложения имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала и употреблении терминов, персоналий; в ответе не присутствуют доказательные выводы; сформированность умений показана слабо, речь неграмотная; практическое задание выполнено правильно не менее чем наполовину, однако объём выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты по основным, принципиально важным задачам работы; в ходе выполнения задания были допущены ошибки в формулировании выводов; работа проведена в нерациональных условиях, что привело к получению результатов с большей погрешностью; в отчете

были допущены в общей сложности не более двух ошибок (в технологических картах и технологических схемах) не принципиального для данной работы характера, но повлиявших на результат выполнения;

- **«неудовлетворительно»** ставится, если дан неполный ответ на теоретический вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале (фактах, понятиях, персоналиях); в ответе отсутствуют выводы, сформированность умений не показана, речь неграмотная; практическое задание выполнено не полностью; не подготовлено необходимое оборудование и объём выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов; расчеты произведены неправильно; допущены две (и более) грубые ошибки в ходе выполнения задания, в соблюдении правил техники безопасности при работе с оборудованием.

Для проведения экзамена (квалификационного) подготовлен комплект оценочных средств в виде экзаменационных билетов. В структуру билета входит 3 вопроса, содержащие задание на знание теоретического материала, умение решать типовые производственные задачи, выполнение практического задания.

Посредством теоретических вопросов определяются знания в области технологических процессов приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практические задания предполагают решение производственных задач на определение массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Экзамен проводится в учебной аудитории и лаборатории технологии приготовления пищи.

Контрольные вопросы к экзамену (квалификационному)

1. Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных десертов.

2. Значение холодных десертов в питании. Классификация холодных десертов. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении холодных десертов. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных десертов.

3. Виды и характеристика сырья и полуфабрикатов, используемых для приготовления сладких блюд.

4. Характеристика и использование желирующих веществ, пищевых добавок. Требования безопасности при использовании пищевых добавок.

5. Блюда из фруктов и ягод. Ассортимент. Характеристика. Особенности приготовления и отпуска фруктов и ягод свежих,

быстрозамороженных, фруктов в сиропе. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

6. Желированные сладкие блюда. Общая характеристика. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска желе, многослойного желе. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

7. Технология приготовления и оформления муссов. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

8. Технология приготовления и оформления самбуков. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

9. Технология приготовления и оформления кремов. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

10. Замороженные сладкие блюда. Характеристика. Ассортимент. Оформление и отпуск. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

11. Технология приготовления и оформления сорбетов. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

12. Технология приготовления и отпуска парфе. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

13. Сладкие соусы и сиропы, используемые при приготовлении и отпуске сладких блюд. Технологический процесс приготовления соусов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

14. Виды технологического оборудования, приспособлений и производственного инвентаря, используемые при приготовлении горячих десертов.

15. Технология приготовления и отпуска чизкейков. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

16. Технология приготовления и отпуска тирамису. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

17. Горячие сложные десерты. Отличительные особенности. Ассортимент. Предварительная подготовка сырья для горячих десертов.

18. Технология приготовления и отпуска суфле. Ассортимент. Рекомендуемые соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

19. Технология приготовления и отпуска пудингов. Ассортимент. Рекомендуемые соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

20. Технология приготовления и отпуска фруктовых кексов. Ассортимент. Рекомендуемые соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

21. Подготовка продуктов и ингредиентов для приготовления сложных холодных и горячих десертов

22. Технология приготовления и отпуска бланманже. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

23. Ассортимент и технология приготовления мучных десертов

24. Технология приготовления и отпуска шоколадных десертов. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

25. Технология приготовления и отпуска карамельных десертов. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

Демонстрационный вариант экзаменационного билета для сдачи экзамена (квалификационного)

УТВЕРЖДАЮ
Председатель Эк
_____ Максимова И.В
«___» _____ 2017г.

ЭКЗАМЕН КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8

Министерство образования и науки РФ ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет»	профессиональный модуль специальность институт	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов 19.02.10 Технология продукции общественного питания ТЭИ ОСПО курс 3
--	---	---

1. Значение холодных десертов в питании. Классификация холодных десертов. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении холодных десертов. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных десертов.
2. Определите, сколько порций яблок в тесте жаренных можно приготовить при наличии 0,7 кг молока. Составить технологическую схему приготовления блюда.
3. Приготовление авторского десерта.

Составитель: _____ Н.С. Зайцева
Одобрено на заседании ОСПО
Протокол № ___ от «___» _____ 201___г.
Специалист по УМР _____ Н. В. Тарима