

Автономная некоммерческая образовательная организация
профессионального образования
«КЫЗЫЛСКИЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА И ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ
КООПЕРАЦИИ»

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по ВР и ПП
_____/Ооржак Н.Б./
(подпись)(Ф.И.О.)
«__» _____ 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ по профессиональному модулю
Организация процесса приготовления и приготовление
сложных холодных и горячих десертов
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

КЫЗЫЛ 2021

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Для подтверждения такой готовности обязательна констатация сформированности у обучающегося всех профессиональных компетенций, входящих в состав профессионального модуля. Общие компетенции формируются в процессе освоения ОПОП в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля возможно оценивание положительной динамики их формирования.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

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

1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

1.1. Профессиональные и общие компетенции:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Организовать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Сформированность компетенций (в т. ч. частичная для общих) может быть подтверждена как изолированно, так и комплексно. В ходе экзамена (квалификационного) предпочтение следует отдавать комплексной оценке.

Показатели сформированности следует указывать для каждой компетенции из перечня.

Таблица 1

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1. Организовать и проводить приготовление сложных холодных десертов	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления холодных десертов органолептическим способом 2. Правильно подбирает технологическое оборудование и инвентарь, инструменты для приготовления холодных десертов, в том числе в условиях производства. 3. Правильно планирует ассортимент холодных десертов в меню в зависимости от типа и класса предприятия. 4. Правильно составляет технологические схемы. 5. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления холодных десертов. 	<p>Экспертная оценка разработанного технологического процесса заданного вида п/ф</p> <p>Экспертная оценка представленной технологической схемы заданного вида п/ф.</p> <p>Проверка расчета массы сырья в соответствии с НД</p> <p>Моделирование</p>

	<p>6. Планирует и выполняет технологический процесс приготовления холодных десертов.</p> <p>7. Правильно выбирает украшения и соусы для оформления сложных холодных десертов..</p> <p>8. Правильно выбирает температурный и санитарный режим приготовления и безопасного хранения холодных десертов, в том числе в условиях реального производства.</p> <p>9. Правильно подготавливает и использует полуфабрикаты промышленного производства для приготовления холодных десертов.</p> <p>10. Правильно организует рабочее место для приготовления холодных десертов.</p> <p>11. Правильно оценивает качество десертов органолептическим способом</p>	<p>практической ситуации.</p>
<p>ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	<p>1. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления горячих десертов органолептическим способом</p> <p>2. Правильно подбирает технологическое оборудование и инвентарь, инструменты для приготовления горячих десертов, в том числе в условиях производства.</p> <p>3. Правильно планирует ассортимент горячих десертов в меню в зависимости от типа и класса предприятия.</p> <p>4. Правильно составляет технологические схемы.</p> <p>5. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления горячих десертов.</p> <p>6. Планирует и выполняет технологический процесс приготовления горячих десертов.</p> <p>7. Правильно выбирает украшения и соусы для оформления сложных горячих десертов.</p> <p>8. Правильно выбирает температурный и санитарный режим приготовления и безопасного хранения горячих десертов, в том числе в условиях реального производства.</p> <p>9. Правильно подготавливает и использует</p>	<p>Экспертная оценка представленной технологической схемы заданного вида полуфабриката. Проверка расчета массы сырья в соответствии с НД</p> <p>Моделирование практической ситуации.</p>

	<p>полуфабрикаты промышленного производства для приготовления горячих десертов.</p> <p>10. Правильно организует рабочее место для приготовления горячих десертов.</p> <p>11. Правильно оценивает качество десертов органолептическим способом.</p>	
--	--	--

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– демонстрация интереса к будущей профессии.	- наблюдение на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; – корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.	- наблюдение на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	– понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	- наблюдение на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	– эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; – использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.	- наблюдение на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии (ИКТ) в профессиональной деятельности.	– демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления полуфабрикатов.	- наблюдение на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.
ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	– эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	- наблюдение на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	– самоанализ и коррекция результатов собственной работы; – своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.	- наблюдение на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	- наблюдение на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	– постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции.	- наблюдение на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе учебной и производственной практик. – интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 10 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	– проявление интереса к профессиональной деятельности в армейских условиях.	- наблюдение на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе учебной и производственной практик.

Таблица 2

1.2. Иметь практический опыт:

расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов;
использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
проводить расчеты по формулам;
выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
оценивать качество и безопасность готовой продукции;
оформлять документацию;

знать:

ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;

методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

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

технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;

правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;

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

начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;

варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;

актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;

сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;

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

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

требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;

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

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

2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Таблица 3

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК. 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	
УП	
ПП	
ПМ	Экзамен (квалификационный)

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. Общие положения

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

4. Оценка по учебной и (или) производственной практике

4.1. Общие положения

Целью оценки по учебной и (или) производственной практике является оценка: 1) практического опыта и умений; 2) профессиональных и общих компетенций.

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

4.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

4.2.1. Учебная практика:

Таблица 4

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
<ul style="list-style-type: none">• Определить качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих десертов органолептическим способом.• Обеспечивать безопасные условия хранения сырья и готовых десертов.• Выбирать производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления десертов.• Подбирать технологическое оборудование для приготовления десертов и безопасно его использовать.• Подготавливать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления десертов.• Покрывать дно и боковую поверхность форм карамелью.• Карамелизовать фрукты.• Фламбировать готовые горячие десерты, Фрукты, ягоды.• Взбивать смеси с одновременным замораживанием и перемешиванием для щербетов и граните.• Раскатывать и формовать горячую массу из нугатина.• Использовать при приготовлении десертов тесто фило, тулип, тюиль.• Темперировать шоколад.• Приготавливать холодные десерты: фруктовые салаты, муссы, кремы, суфле, парфе, щербеты, граните, пай с меренгами, пайс фруктами, сырно-творожных десертов, десертовс использованием тестовых заготовках.• Приготавливать горячие десерты: суфле, пудинги, снежки, гурьевскую кашу, десертов, фламбе, шоколадно-фруктовое фондю.• Оформить сложные и горячие десерты.• Обеспечивать безопасный санитарный и температурный режим хранения и подачи десертов.• Определить готовность и качество десертов органолептическим способом.• Организовывать рабочее место для приготовления десертов.	ПК 1-3, ОК 1-10

4.2.2. Производственная практика:

Таблица 5

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
<ul style="list-style-type: none"> • Определить качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих десертов органолептическим способом. • Устанавливать и контролировать безопасные условия хранения сырья, полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде. • Выбирать производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления десертов. • Подбирать технологическое оборудование для приготовления десертов и безопасно его использовать. • Подготавливать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления десертов. • Покрывать дно и боковую поверхность форм карамелью. • Карамелизовать фрукты. • Фламбировать готовые горячие десерты, Фрукты, ягоды. • Взбивать смеси с одновременным замораживанием и перемешиванием для щербетов и граните. • Раскатывать и формовать горячую массу из нугатина. • Использовать при приготовлении десертов тесто фило, туиль, туюль. • Темперировать шоколад. • Приготавливать холодные десерты: фруктовые салаты, муссы, кремы, суфле, парфе, щербеты, граните, пай с меренгами, пайс фруктами, сырно-творожных десертов, десертов с использованием тестовых заготовках. • Приготавливать горячие десерты суфле, пудинги, снежки, гурьевскую кашу, десертов, фламбе, шоколадно-фруктовое фондю. • Оформить сложные и горячие десерты. • Обеспечивать безопасный санитарный и температурный режим хранения и подачи десертов. • Определить готовность и качество десертов органолептическим способом. • Организовывать рабочее место для приготовления десертов. • Получать сырье от поставщиков и со склада для приготовления десертов. • Разрабатывать ассортимент сложных холодных и горячих десертов с учетом типа и класса предприятия. • Организовывать технологический процесс приготовления сложных холодных и горячих десертов. • Составить технико-технологические карты на новые десерты. • Устанавливать и контролировать безопасное приготовления, хранения и подачу холодных и горячих десертов. 	<p>ПК 1-3, ОК 1-10</p>

Форма аттестационного листа

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики

ФИО _____,

обучающийся(аяся) специальности СПО

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

в объеме 36 час. с «__» ____ .20__ г. по «__» ____ .20__ г.

В организации _____

Виды и качество выполнения работ

Проявил(ла) интерес к будущей профессии, проявил(ла) организационную собственную деятельность, выбирая типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивал(ла) их эффективность и качество, активно принимал(ла) решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нес(ла) за них ответственность, осуществлял(ла) поиск и использовал(ла) информации, необходимые для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, использовал(ла) информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, умеет работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, имеет способности брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий, самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития, занимается самообразованием, осознанно планирует повышение квалификации, проявляет постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для

кулинарной продукции, проявляет интерес к профессиональной деятельности в армейских условиях

Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
<ul style="list-style-type: none">• Определить качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих десертов органолептическим способом.• Обеспечивать безопасные условия хранения сырья и готовых десертов.• Выбирать производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления десертов.• Подбирать технологическое оборудование для приготовления десертов и безопасно его использовать.• Подготавливать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления десертов.• Покрывать дно и боковую поверхность форм карамелью.• Карамелизовать фрукты.• Фламбировать готовые горячие десерты, Фрукты, ягоды.• Взбивать смеси с одновременным замораживанием и перемешиванием для щербетов и граните.• Раскатывать и формовать горячую массу из нугатина.• Использовать при приготовлении десертов тесто фило, тулип, тюиль.• Темперировать шоколад.• Приготавливать холодные десерты: фруктовые салаты, муссы, кремы, суфле, парфе, щербеты, граните, пай с меренгами, пайс фруктами, сырно-творожных десертов, десертовс использованием тестовых заготовках.• Приготавливать горячие десерты: суфле, пудинги, снежки, гурьевскую кашу, десертов, фламбе, шоколадно-фруктовое фондю.• Оформить сложные и горячие десерты.• Обеспечивать безопасный санитарный и температурный режим хранения и подачи десертов.• Определить готовность и качество десертов органолептическим способом.• Организовывать рабочее место для приготовления десертов.	

Дата «__».___.20__

Подпись руководителя практики

Подпись ответственного лица организации

5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

5.1. Общие положения

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

специальности СПО: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Экзамен включает: МДК 05. 01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

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

Для вынесения положительного заключения об освоении ВПД, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в программе ПМ. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Проверяемые результаты обучения:

Критерии оценки усвоения знаний и сформированности умений:

Действия	Выполнил	Не выполнил
1. органолептически оценивать качество продуктов;		
2. использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;		
3.проводить расчеты по формулам;		
4. выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;		
5. выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;		
6. принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих		

десертов;		
7. выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;		
8. оценивать качество и безопасность готовой продукции;		
9. оформлять документацию;		

В состав комплекта входит задание для экзаменуемого, пакет экзаменатора и оценочная ведомость.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №1

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления холодного десерта **«Мусс клюквенный»**, **«Каша из овсяных хлопьев с ягодами»**;
2. составить технологическую схему для заданного холодного десерта;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданного холодного десерта в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества холодных десертов органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления холодных десертов в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданного холодного десерта;
8. организация рабочего места для приготовления холодных десертов.

Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №2

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления холодного десерта «Мусс земляничный», «Блинчики запечённые с ягодами» ;
2. составить технологическую схему для заданного холодного десерта;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданного холодного десерта в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества холодных десертов органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления холодных десертов в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданного холодного десерта;
8. организация рабочего места для приготовления холодных десертов.

Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №3

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления холодного десерта «Мусс лимонный», «Шарлотка с яблоками»;
2. составить технологическую схему для заданного холодного десерта;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданного холодного десерта в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества холодных десертов органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления холодных десертов в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданного холодного десерта;
8. организация рабочего места для приготовления холодных десертов.

Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №4

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления холодного десерта «**Мусс апельсиновый**», «**Самбук абрикосовый**»;
2. составить технологическую схему для заданного холодного десерта;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданного холодного десерта в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества холодных десертов органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления холодных десертов в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданного холодного десерта;
8. организация рабочего места для приготовления холодных десертов.

Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №5

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления холодного десерта «**Мусс яблочный**», «**Ягоды в горячем сиропе со сливками**»;
2. составить технологическую схему для заданного холодного десерта;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданного холодного десерта в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества холодных десертов органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления холодных десертов в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданного холодного десерта;
8. организация рабочего места для приготовления холодных десертов.

Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №6

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления холодного десерта «**Мусс плодово-ягодный**», «**Яблоки с рисом**»;
2. составить технологическую схему для заданного холодного десерта;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданного холодного десерта в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества холодных десертов органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления холодных десертов в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданного холодного десерта;
8. организация рабочего места для приготовления холодных десертов.

Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №7

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления холодного десерта **«Крем ванильный», «Яблоки по-киевски»**;
2. составить технологическую схему для заданного холодного десерта;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданного холодного десерта в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества холодных десертов органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления холодных десертов в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданного холодного десерта;
8. организация рабочего места для приготовления холодных десертов.

Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №8

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления холодного десерта «Арбуз, дыня, ананас свежие», «Горячий шоколад»;
2. составить технологическую схему для заданного холодного десерта;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданного холодного десерта в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества холодных десертов органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления холодных десертов в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданного холодного десерта;
8. организация рабочего места для приготовления холодных десертов.

Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №9

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления холодного десерта «Апельсины, мандарины, ананасы с сахаром», «Яблоки с рисом»;
2. составить технологическую схему для заданного холодного десерта;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданного холодного десерта в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества холодных десертов органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления холодных десертов в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданного холодного десерта;
8. организация рабочего места для приготовления холодных десертов.

Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №10

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления холодного десерта «**Малина со сливками**», «**Шарлотка с яблоками**»;
2. составить технологическую схему для заданного холодного десерта;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданного холодного десерта в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества холодных десертов органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления холодных десертов в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданного холодного десерта;
8. организация рабочего места для приготовления холодных десертов.

Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №11

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления холодного десерта «Груши со взбитой сметаной», «Пирог московский сладкий»;
2. составить технологическую схему для заданного холодного десерта;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданного холодного десерта в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества холодных десертов органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления холодных десертов в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданного холодного десерта;
8. организация рабочего места для приготовления холодных десертов.

Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №12

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления холодного десерта «Яблоки с сиропом», «Гренки с плодами и ягодами»;
2. составить технологическую схему для заданного холодного десерта;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданного холодного десерта в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества холодных десертов органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления холодных десертов в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданного холодного десерта;
8. организация рабочего места для приготовления холодных десертов.

Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №13

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления холодного десерта «Груши с сиропом», «Пудинг сухарный»;
2. составить технологическую схему для заданного холодного десерта;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданного холодного десерта в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества холодных десертов органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления холодных десертов в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданного холодного десерта;
8. организация рабочего места для приготовления холодных десертов.

Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №14

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления холодного десерта «Бананы со сливками», «Яблоки в слойке»;
2. составить технологическую схему для заданного холодного десерта;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданного холодного десерта в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества холодных десертов органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления холодных десертов в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданного холодного десерта;
8. организация рабочего места для приготовления холодных десертов.

Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №15

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления холодного десерта **«Соус шоколадный», «Самбук сливочный»**;
2. составить технологическую схему для заданного холодного десерта;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданного холодного десерта в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества холодных десертов органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления холодных десертов в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданного холодного десерта;
8. организация рабочего места для приготовления холодных десертов.

Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №16

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления холодного десерта «**Кисель из кураги (густой)**», «**Суфле плодвое**»;
2. составить технологическую схему для заданного холодного десерта;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданного холодного десерта в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества холодных десертов органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления холодных десертов в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданного холодного десерта;
8. организация рабочего места для приготовления холодных десертов.

Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №17

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления холодного десерта **«Желе с красным вином», «Суфле ореховое»;**
2. составить технологическую схему для заданного холодного десерта;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданного холодного десерта в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества холодных десертов органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления холодных десертов в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданного холодного десерта;
8. организация рабочего места для приготовления холодных десертов.

Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №18

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления холодного десерта «Желе из ягодного сока», «Суфле шоколадное»;
2. составить технологическую схему для заданного холодного десерта;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданного холодного десерта в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества холодных десертов органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления холодных десертов в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданного холодного десерта;
8. организация рабочего места для приготовления холодных десертов.

Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №19

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления холодного десерта «**Мусс английский**», «**Яблоки запеченные с медом**»;
2. составить технологическую схему для заданного холодного десерта;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданного холодного десерта в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества холодных десертов органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления холодных десертов в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданного холодного десерта;
8. организация рабочего места для приготовления холодных десертов.

Максимальное время выполнения задания – 120 мин.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант №20

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления холодного десерта «**Мусс яблочный**», «**Яблоки в тесте**»,
2. составить технологическую схему для заданного холодного десерта;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданного холодного десерта в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества холодных десертов органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления холодных десертов в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданного холодного десерта;
8. организация рабочего места для приготовления холодных десертов.

Максимальное время выполнения задания – 120 мин.



ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Инструкция

1. Внимательно изучите информационный блок пакета экзаменатора.
2. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых.

Количество вариантов заданий (пакетов заданий) для экзаменуемых: 20

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный):

Задание № 1 15 мин

Задание № 2 15 мин

Задание № 3 15 мин

Задание № 4 15 мин

Задание № 5 15 мин

Задание № 6 15 мин

Задание № 7 15 мин

Задание № 8 15 мин

Всего на экзамен 120 мин

Условия выполнения заданий

Задание № _____

Оборудование:

- производственные столы;
- ванны;
- бытовые раковины;
- электросушилки;
- электрорыбоочистка;
- плиты;
- конвектоматы;
- пароварки;
- массажеры;
- инъекторы;
- фритюрницы;
- комби-гриль;
- механическое оборудование (мясорубки, взбивальные машины/блендеры, овощерезки и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- посудомоечная машина;
- производственный инвентарь и инструменты;
- наплитная и столовая посуда;
- приборы;
- сырье, продукты.

Литература для экзаменующихся (справочная, методическая и др.)

Дополнительная литература для экзаменатора (учебная, технологическая)

Критерии оценки

Задание № ____	Оцениваемые	Показатели	оценки
----------------	-------------	------------	--------

	компетенции	результата

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ 05 Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов

ФИО _____

обучающийся на _____ курсе по специальности СПО 260807
«Технология продукции общественного питания»

освоил(а) программу профессионального модуля – ПМ 05 Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов

в объеме 36 час. с «__».____.20__ г. по «__».____.20__ г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля (если предусмотрено учебным планом).

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК. 05.01.		
УП		
ПП		

Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка
ПК 1 Организовать и проводить приготовление сложных холодных десертов		
ПК 2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.		
Итог экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов _____		
Дата « » 20 г. Подписи членов экзаменационной комиссии:		
