



Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение «Пермский техникум промышленных и информационных
технологий им. Б.Г. Изгагина»

**Комплект оценочных средств
для проведения промежуточной аттестации**

**ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных
и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
в рамках основной профессиональной образовательной программы
по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»**

2021г.

СОГЛАСОВАНО
АО «ОДК-Пермские моторы»
«30» августа 2019 г.

Заведующая производством
службы общественного питания

 /Н.Ф.Бессмертная/

ОДОБРЕНА
предметно (цикловой) комиссией
Протокол № 7

«30» августа 2019г.

Председатель ЦМК

 /А.Е.Чураков/

УТВЕРЖДЕНА
на заседании методического совета
Протокол № 8

«28»июня 2019 г.

Зам. директора по учебной

работе  /М.С.Плотникова/



Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС)
(приказ Министерства образования и науки от 09.12.2016 г. № 1569),
рабочего учебного плана по профессии/специальности среднего
профессионального образования

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Пермский техникум промышленных и
информационных технологий им. Б.Г.Изгагина»

Разработчик (разработчики): Матвеева Елена Юрьевна, преподаватель
ГБПОУ «ПТПИТ»

Организация-работодатель: АО «ОДК-Пермские моторы»

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

КОС предназначен для контроля образовательных достижений обучающихся, осваивающих программу профессионального модуля:

ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППКРС в целом.

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

1. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК. 04.01	Дифференцированный зачет
МДК. 04.02	Экзамен
УП. 04.01	Дифференцированный зачет
ПМ. 04	Экзамен квалификационный

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене квалификационном

2.1. Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.
ПК 4.2. Осуществлять	Выбирать, подготавливать ароматические и красящие

приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	вещества с учетом требований санитарных норм и правил. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов.
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов.
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Выбирать, применять комбинировать методы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты. Владеть техниками, приемами приготовления холодных напитков.
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Выбирать, применять комбинировать методы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты. Владеть техниками, приемами приготовления горячих напитков.

Общие компетенции

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта

Иметь практический опыт	Виды работ на учебной практике и требования к их выполнению
<p>в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности, охраны труда. 9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и

	<p>творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и форсы обслуживания.</p> <p>17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p>
--	---

Задания проведения промежуточной аттестации (экзамена).

Билет №1

1. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.
2. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины.
3. Мороженое «сюрприз». Подача и оформление.

Билет №2

1. Холодный напиток «ананасовый фраппе». Технология приготовления и подача.
2. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: бананы, виноград, клубника со взбитыми сливками.
3. Мороженое, оформление и подача.

Билет №3

1. Холодный напиток «айс-крим». Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: компот из свежих плодов и ягод. Технология приготовления и подача.

3. Холодный напиток «Петровский». Технология приготовления и подача.

Билет №4

1. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов. Технология приготовления и подача.
2. Крем. Технология приготовления и подача.
3. Холодный напиток «Крюшон». Технология приготовления и подача.

Билет №5

1. Холодные сладкие блюда: кисели. Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый. Технология приготовления и подача.
3. Горячий напиток с вином «Грог». Технология приготовления и подача.

Билет №6

1. Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.
3. Горячий напиток с вином «Глитвейн». Технология приготовления и подача.

Билет №7

1. Холодные сладкие блюда: компот из быстрозамороженных плодов и ягод. Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный. Технология приготовления и подача.
3. Кофе «Глясе». Технология приготовления и подача.

Билет №8

1. Технология приготовления желе из свежих ягод.
2. Крем. Технология приготовления и подача.
3. Горячий напиток с вином «Сбитень». Технология приготовления и подача.

Билет №9

1. Многослойное желе. Технология приготовления и подача.
2. Мороженое, оформление и подача.
3. Горячий напиток с вином «Сбитень». Технология приготовления и подача.

Билет №10

1. Многослойное желе. Технология приготовления и подача.
2. Горячие сладкие блюда: гренки. Технология приготовления и подача.
3. Горячий напиток «Шоколад». Технология приготовления и подача.

Билет №11

1. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный. Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов. Технология приготовления и подача.
3. Горячий напиток «Какао». Технология приготовления и подача.

Билет №12

1. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.
2. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.
3. Горячий напиток «кофе по-восточному». Технология приготовления и подача.

Билет №13

1. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый. Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача.
3. Горячий напиток «кофе по-венски». Технология приготовления и подача.

Билет №14

1. Многослойное желе. Технология приготовления и подача.
2. Сроки хранения сладких блюд.
3. Горячий напиток «кофе по-варшавски». Технология приготовления и подача.

Билет №15

1. Взбитые сливки. Технология приготовления и подача.
2. Мозаичное желе. Технология приготовления и подача.
3. Горячий напиток «кофе черный». Технология приготовления и подача.

Билет №16

1. Мороженое, оформление и подача.
2. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины.

3. Горячий напиток « чай». Технология приготовления и подача.

Билет №17

1. Мороженое « сюрприз». Оформление и подача.

2. Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача.

3. Общие сведения о напитках.

Билет №18

1. Парфе: технология приготовления и подача.

2. Холодные сладкие блюда: компот из быстрозамороженных плодов и ягод. Технология приготовления и подача.

3. Сроки хранения сладких блюд.

Билет №19

1. Горячие сладкие блюда: гренки. Технология приготовления и подача .

2. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.

3. Требование к качеству сладких блюд: каша гурьевская, яблоки в тесте жареные, шарлотка с яблоками.

Билет №20

1. Горячие сладкие блюда: яблоки жаренные в тесте. Технология приготовления и подача .

2. Технология приготовления желе из свежих ягод.

3. Требования к качеству сладких блюд: мусс, самбук, крем, пудинг.

Билет №21

1. Горячие сладкие блюда: шарлотка с яблоками. Технология приготовления и подача

2. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.

3. Требования к качеству сладких блюд: компоты, кисели, желе.

Билет №22

1. Горячие сладкие блюда: пудинг рисовый. Технология приготовления и подача.

2. Холодные сладкие блюда: кисели. Технология приготовления и подача.

3. Горячие сладкие блюда: банановый десерт. Технология приготовления и подача .

Билет №23

1. Горячие сладкие блюда: каша гурьевская. Технология приготовления и подача .

2. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов. Технология приготовления и подача.

3. Горячие сладкие блюда: яблоки печеные. Технология приготовления и подача .

Билет №24

1. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.

2. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.

3. Горячий напиток « чай». Технология приготовления и подача.

Билет №25

1. Холодный напиток « крошон». Технология приготовления и подача.

2. Мозаичное желе. Технология приготовления и подача.

3. Мороженое, оформление и подача.

Задания для проведения текущей аттестации

Вариант №1

1. С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам?

- а) подбирают по цвету;
- б) подбирают по вкусу и аромату;
- в) подбирают с одинаковым сроком варки.

2. Какой водой промывают 3 — 4 раза сухофрукты перед варкой компота?

- а) холодной;
- б) горячей;
- в) теплой.

3. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?

- а) перекипел;
- б) добавили много сока;

- в) варили в окисляющейся посуде.
4. Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компота?
- а) очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти;
б) нарезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики;
в) нарезают кружочками вместе с кожицей.
5. Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахароза распадается на глюкозу и фруктозу?
- а) более кислым; б) более сладким; в) кисло-сладким.
6. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?
- а) айву, яблоки, груши;
б) малину, землянику, мандарины, ананасы;
в) сливы, абрикосы, вишню.
7. В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 °С и выдерживают для настаивания?
- а) 6...8 ч;
б) 8... 10 ч;
в) 10... 12 ч.
8. Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка?
- а) быстро охладили;
б) не посыпали сахаром;
в) использовали много крахмала.
9. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?
- а) крупного помола;
б) из обжаренных зерен;
в) мелкий.
10. Какова норма отпуска кофе натурального?
- а) 50...75 г;
б) 75... 100 г;
в) 100... 150 г.
11. Как подают кофе по-венски?
- а) с молочными пенками от топленого молока;
б) со взбитыми сливками;
12. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?
- а) красящие;
б) дубильные;
в) алкалоид кофеин.
13. Что придает чаю аромат?
- а) дубильные вещества;
б) эфирное масло;
в) экстрактивные вещества.
14. Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите?
- а) резко ухудшается вкус;
б) приобретает неприятный запах;
в) резко изменяется цвет.
15. В течение какого времени заваренный чай сохраняет вкус и аромат?
- а) 15 мин;
б) 30 мин;
в) 1 ч.
16. Какова норма сухого чая на 1 порцию?
- а) 1...2 г;

- б) 2 г;
- в) 2...4 г.

Вставьте пропущенные слова

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. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?
- а) добавить сок в конце варки;
 - б) быстро охладить;
 - в) посыпать поверхность киселя сахаром.
20. Какая из перечисленных групп веществ обуславливает высокую пищевую ценность кофе?
- а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, Д и т.д.;
 - б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;
 - в) белки, жиры, минеральные вещества.

Вариант № 2

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, $t \sim 20^\circ\text{C}$;
 - б) 200 г, $t \sim 15^\circ\text{C}$;
 - в) 250 г, $t = 8^\circ\text{C}$.
5. Почему у киселя из ягод слабовыраженный вкус?
- а) перекипел;
 - б) нарушили рецептуру;
 - в) кипятили сок.
6. Чем можно ароматизировать молочный кисель?
- а) корицей;
 - б) ванилином;
 - в) майораном.
7. Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части непротертых фруктов?
- а) переварить;
 - б) взбить;
 - в) протереть.
8. Как подготовить форму для охлаждения густого киселя?
- а) смазать маслом;
 - б) сильно нагреть;
 - в) смочить водой, посыпать сахаром.
9. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?
- а) добавить сок в конце варки;
 - б) быстро охладить;
 - в) посыпать поверхность киселя сахаром.
10. Какая из перечисленных групп веществ обуславливает высокую пищевую ценность кофе?
- а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, Д 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.

Вставьте пропущенные слова

17. Желирующим веществом в киселях фруктовых является _____ крахмал, в киселях молочных _____ крахмал.

18. К горячим сладким блюдам относятся: _____, _____, _____.

19. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?

- а) крупного помола;
б) из обжаренных зерен;
в) мелкий.
20. Какова норма отпуска кофе натурального?
- а) 50...75 г;
б) 75... 100 г;
в) 100... 150 г.

Ключ: ответов к вопросам тестовой работы.

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1 вариант		2 вариант	
1	В	1	Б
2	В	2	Б
3	В	3	Б
4	А	4	Б
5	В	5	В
6	Б	6	Б
7	В	7	В

8	Б	8	В
9	А	9	А
10	Б	10	Б
11	Б	11	А
12	В	12	А
13	Б	13	Б
14	Б	14	В
15	А	15	А,Б
16	А	16	Б
17	Холодные и горячие	17	Картофельный, кукурузный
18	Модифицированный крахмал	18	Шарлотка, каша гурьевская, пудинг
19	А	19	А
20	Б	20	Б

Критерии оценок тестовой работы –

20 – отметка «Отлично»

18-19 – отметка «Хорошо»

10-18 – отметка «Удовлетворительно»

Менее 10 – отметка «Неудовлетворительно».