

Министерство образования и науки Республики Башкортостан

ГБПОУ Октябрьский многопрофильный колледж

Согласовано
Директор МУП «Комбинат
школьного питания»
Городского округа г. Октябрьский
Республика Башкортостан
«__» _____ 20__ г.
_____ Т.Ю. Абрамова

Утверждаю
Директор ГБПОУ
Октябрьский многопрофильный
профессиональный колледж
_____ Г.В.Еленкин
«__» _____ 20__ г.

Программа рассмотрена на заседании ПЦК
Профессионального цикла
протокол № от «__» _____ 20__ г.
Председатель ПЦК _____ Г.Ф. Ямаева

Контрольно-измерительные материалы дифференцированного зачета
по производственной практике ПМ 04. «Приготовление, оформление и подготовка к
реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного
ассортимента».

Основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена
Для специальности среднего профессионального образования.

43.01.15.«Поварское и кондитерское дело».

Разработчики:

Мастера производственного обучения:

_____ З.Ф.Ахметзянова

2021г.

Пояснительная записка

Практические задания должны соответствовать программе производственной практики по ПМ 04. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента».

Контрольно-измерительные материалы дифференцированного зачета позволяют оценить освоение обучающимися общих компетенций (ОК).

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 в 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, применять стандарты антикоррупционного поведения.
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 иностранных языках.
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства
ЛР14 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации

ЛР15 Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики
ЛР 18 Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью
ЛР 19 Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу
ЛР 20 Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости
ЛР 21 Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства
ЛР22 Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию
ЛР23 Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости
ЛР24 Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа

И профессиональных компетенций (ПК).

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для обработки сырья, приготовления холодных сладких блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

Перечень контрольно- измерительных материалов для дифференцированного зачета рассматривается на заседании ПЦК профессионального цикла, согласовываются с социальным партнером, утверждается заместителем директора по УПР.

Обучающиеся выполняют практическое задание в лаборатории «Учебный кулинарный цех».

Материалы дифференцированного зачета

по производственной практике ПМ 04. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Для специальности среднего профессионального образования
«Поварское и кондитерское дело».

43.02.15.

Вариант № 1

1. Разработать блюдо из перечисленных продуктов, подобрать соус и гарнир к блюду согласно сочетаемости блюд по вкусу, цветовой гамме продуктов.

2. Приготовить и оформить многослойное желе. Подобрать гарнир и соус к данному блюду.

Вариант № 2

1. Сроки, температура, условия хранения холодных горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

2. Приготовить блинчики фаршированные с вишней. Подобрать дополнительный гарнир и соус к данному блюду.

Вариант № 3

1. Определить органолептическим способом правильность приготовления холодных и горячих сладких блюд сложного ассортимента.

2. Приготовить тесто фило. Корзиночки с тестом фило, яблоками, фундуком.

Вариант № 4

1. Произвести расчеты для приготовления 5 порций компота из быстрозамороженных плодов и ягод.

2. Приготовить мусс клюквенный. Подобрать дополнительный гарнир и соус к данному блюду.

Вариант № 5

1. Разработать блюдо из перечисленных продуктов, подобрать соус и гарнир к блюду согласно сочетаемости блюд по вкусу, цветовой гамме продуктов.

2. Приготовление блюда Самбук из яблок. Подобрать дополнительный гарнир и соус к данному блюду.

Вариант № 6

1. Изменить рецептуру полуфабриката с учетом особенности заказа.

2. Приготовить фруктовый салат, оформить его в банкетном варианте.

Вариант № 7

1. Произвести расчеты для приготовления 5 порций лимонада из апельсинов.

2. Приготовить тулипное тесто (сахарное). Пирожное тюльпан. Подобрать дополнительный гарнир и соус к данному блюду.

Вариант № 8

1. Произвести расчеты для приготовления 5 порций кисель молочный (густой).

2. Приготовить нугатин с кунжутом. Подобрать дополнительный гарнир и соус к данному блюду.

Вариант № 9

1. Произвести взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.

2. Приготовить крем ванильный из сметаны. Подобрать дополнительный гарнир и соус к данному блюду.

Вариант № 10

1. Разработать блюдо из перечисленных продуктов, подобрать соус и гарнир к блюду согласно сочетаемости блюд по вкусу, цветовой гамме продуктов.

2. Приготовить шарлотку с яблоками. Подобрать дополнительный гарнир и соус к данному блюду.

Вариант № 11

1. Изменить рецептуру полуфабриката с учетом особенности заказа.

2. Приготовить пудинг рисовый. Подобрать дополнительный гарнир и соус к данному блюду.

Вариант № 12

1. Произвести взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.

2. Приготовить французский нугатин с фисташкой. Подобрать дополнительный гарнир и соус к данному блюду.

Вариант № 13

1. Разработать блюдо из перечисленных продуктов, подобрать соус и гарнир к блюду согласно сочетаемости блюд по вкусу, цветовой гамме продуктов.

2. Приготовить пудинг с яблоками. Подобрать дополнительный гарнир и соус к данному блюду.

Вариант № 14

1. Определить органолептическим способом правильность приготовления холодных и горячих сладких блюд сложного ассортимента.

2. Приготовить мусс яблочный на манной крупе. Подобрать дополнительный гарнир и соус к данному блюду.

Вариант № 15

1. Изменить рецептуру полуфабриката с учетом особенности заказа.

2. Приготовить самбук абрикосовый. Подобрать дополнительный гарнир и соус к данному блюду.

Карта оценивания

Обучающегося _____

Показатели оценки результатов	Критерии	Баллы			
		2	3	4	5
<p>ПМ 04 . «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».</p> <p>- время выполнения задания</p>	<p>2 часа</p>				
<p>- качество выполнения работ</p>	<p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними</p> <p>Организация отпуска холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение,</p>				

	<p>вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование).</p> <p>Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.).</p> <p>Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).</p> <p>Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p> <p>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование).</p> <p>Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи</p>				
--	---	--	--	--	--

	<p>горячих десертов сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение). Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа</p>				
--	---	--	--	--	--

	<p>обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>				
- соблюдение техники безопасности, санитарии и гигиены	Объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования. Разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно - гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы				
- культура производства	- Демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара. Контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции. Проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики.				

КАРТА ОЦЕНИВАНИЯ

Обучающегося _____

Показатели оценки результатов	Критерии	Баллы			
		2	3	4	5
-Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов	- Определять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов.				
-Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря.	- Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им.				
-Использование различных способов приготовления.	-Точное выполнение в соответствии с нормативно-технологической документацией операций технологического процесса				

	- Осуществлять различные действия: холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
	-Соблюдать технологические требования при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
	-Работать с весоизмерительным оборудованием				
-Проведение бракеража готовой продукции.	- Определять органолептическим способом правильность приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
-Эстетичное оформление с учетом требований к безопасности готовой продукции.	-Правильный подбор посуды, соответствие виду подаваемого изделия,				
	-Правильность выполнения приема порционирования, оформление блюда, соответствие температурного режима				
Соблюдение условий сроков хранения и реализации.	- Соблюдать условия хранения и сроки реализации				
Проведение бракеража по показателям	- Вкус				
	- Цвет				
	- Внешний Вид				
	- Запах				
	- Консистенция				

Критерии оценки за выполненную работу

- 10 баллов – задание полностью выполнено, рациональным способом, с пояснениями;
- 9 баллов – задание выполнено полностью, без пояснений;
- 8 баллов – правильное решение с незначительными ошибками, не влияющими на результат;
- 7 баллов – задание выполнено в основном правильно, но численные расчеты не доведены до конца ;
- 6 баллов – правильный ход решения задачи с ошибками в расчете, свидетельствующими о неумении оценивать результат;
- 5 баллов – в решении имеется ошибка принципиального характера;
- 4 балла – в решении две ошибки принципиального характера;

- 3 балла – в решении три ошибки принципиального характера;
- 2 балла – в решении четыре ошибки принципиального характера;
- 1 балл – задание не выполнено, но есть элементы верного решения;
- 0 баллов – задание не выполнено.