Государственное бюджетное образовательное учреждение

|  |
| --- |
| УТВЕРЖДАЮ: |
| Директор ГБОУ СО СПО СККИ |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Д.В. Мельникова |
| «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2012 г. |

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

**Комплект контрольно-оценочных средств**

**для оценки результатов освоения**

**ПМ. 07 «Приготовление сладких блюд и напитков»**

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по профессии НПО

260807.01Повар, кондитр

Саратов 2012

**Разработчики:**

Ходас Ж.О., преподаватель спецдисциплин высшей квалификационной категории ГБОУ СО СПО «Саратовский колледж кулинарного искусства»

Эксперты от работодателей:

Филлипова. М. А. заведующая производством ресторана «Империал»

## Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

**Назначение:**

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля  **07 «Приготовление сладких блюд и напитков»**

по профессии НПО 260807.01Повар, кондитер базовой подготовки

**Профессиональные компетенции:**

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

**Общие компетенции:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Объекты оценивания**  | **Показатели** | **Критерии****Форма аттестации****(в соответствии с учебным планом)** |
| ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда. |  - выполнение технологического процесса приготовления простых холодных и горячих сладких блюд с использованием необходимого инвентаря в соответствии с технологической картой;-оформление и подача готовых изделий в соответствии с выбранным ассортиментом | Текущий контроль: практическое задание, бракераж.Рубежный контроль: зачет.Устный экзамен  |
| ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки. | выполнение технологического процесса приготовления простых горячих напитков с использованием необходимого инвентаря в соответствии с технологической картой;-оформление и подача готовых изделий в соответствии с выбранным ассортиментом | Текущий контроль: практическое задание, бракераж.Рубежный контроль: зачет.Устный экзамен |
| ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки | выполнение технологического процесса приготовления простых холодных напитков с использованием необходимого инвентаря в соответствии с технологической картой;-оформление и подача готовых изделий в соответствии с выбранным ассортиментом | Текущий контроль: практическое задание, бракераж.Рубежный контроль: зачет.Устный экзамен |

Таблица 1[[1]](#footnote-1)

# 2. Комплект контрольно-оценочных средств

# 2.1. Теоретические задания

 **Тесты по модулю 7**

1. Укажите: Что является характерной особенностью сладких блюд при приготовлении?

1. Значительного коли­чество соли.
2. Значительного коли­чество сахара.
3. Значительного коли­чество уксуса.

2. Перечислите: Какие продукты добавляют в сладкие блюда, чтобы улучшить вкусовые качества и придать аромат?

* изюм,
* орехи,
* какао,
* ванилин,
* лимонная кислота,
* желирующие продукты и др.

3. Укажите: Классификацию сладких блюд по температуре подачи

* холодные (10-14°С)
* горячие (55°С)
* теплые (30 С)

4. Перечислите: В, какой посуде подают сладкие блюда

 Холодные:

* в стаканах или в креманках
* а также на десертных тарелках или глубоких блюдцах
* в суповых тарелках

 Горячие:

1. на фарфоровых или мельхиоровых тарелках,
2. блю­дах,
3. порционных сковородах.

 5. Укажите: Температуру подачи сладких блюд

* Не менее 4 - 6°С.
* Не более 38-40°С.
* Не менее 10-14°С.

6. Определите по рисунку название блюда:

1. Сухофрукты и ягоды
2. Свежие фрукты и ягоды
3. Моченые фрукты и ягоды



1. Перечислите: Виды компотов
* Из свежих фруктов
* Из сухофруктов
* Консервированных фруктов

8. Назовите: Какие красные ягоды не подвергают варки в процессе

 приготовления компота?

* малину,
* землянику,
* арбузы
* вишня
* клубнику

9. Объясните: Почему плоды и ягоды при варке быстро теряют свою форму?

* + много воды
	+ протопектин малоустойчив
	+ глютин малоустойчив

10. Укажите: Особенность приготовления компотов из апельсинов, мандаринов, малины, земляники, чёрной смородины, дыни, ананасов.

* Используют свежими, не варят
* Варят 1 час
* Используют консервированными

11. Объясните: Почему при варке компота из сухофруктов рекомендуют вводить сахар в начале варки?

1. Компот будет более сладким
2. Компот будет менее сладким
3. Компот будет очень сладким

12. Объясните: С какой целью в компот добавляют лимонную кислоту?

* Чтобы фрукты не темнели
* Чтобы фрукты не светлели
* Чтобы фрукты быстрее сварились
* Чтобы фрукты не переварились

13. напишите: В чём особенность приготовления компотов из консервированных плодов и ягод?

Плоды и ягоды не варят, а раскладывают сразу в креманки

14. Перечислите: Какие блюда относят к желированным?

* кисели,
* желе,
* муссы,
* самбуки,
* кремы

15. Укажите: Какие вещества используют в качестве жилирующих?

1. желатин,
2. крахмал,
3. агароид.

16. Назовите: На какие группы делят кисели по консистенции:

* на густые,
* средней гус­тоты,
* полужидкие.

17. Объясните: Почему нельзя использовать картофельный крахмал для

 приготовления молочного киселя?

18. Выберите правильный ответ: Крахмал предварительно соединяют с водой

 а) тёплой б) горячей в) холодной г) не соединяют

19. Установите соответствие колонок: Использование киселей по густоте

 а) жидкие 1) в качестве самостоятельного блюда

 б) средние 2) в качестве соусов к блюдам

 в) густые 3) в качестве напитка

20. Объясните: Почему поверхность киселя перед охлаждением посыпают

 сахаром?

1. Для устранения образования пленки
2. Для образования пленки
3. Для устранения плохого запах

21. Дайте определение: Желе это - прозрачная студнеобразная масса

22. Укажите: Отличие мусса и желе?

* подготовленные продукты взбивают в пышную пористую массу.
* подготовленные продукты не взбивают
* подготовленные продукты перетерают

23. Назовите: Способы подачи мусса

1. выкладывают в креманку или вазочку и поливают соусом
2. нарезают на порционные куски

24. Определите по рисункам название блюд:

 

 





1. По температуре садкие делят:?
* на горячие,
* холодные.
* Теплые
* Очень холодные

26. Назовите: Способы подачи чая

1. В чашках
2. В стаканах
3. В рюмках
4. В тарелках

27. Особенность приготовления приготовления «Кофе по-венски»

* Готовят черный кофе. Сверху кладут сливки, взбитые с рафинадной пудрой или выпускают из баллона консервированные взбитые сливки.
* Готовят черный кофе.

28. Объясните происхождение напитка «Сбитень»

29. Укажите: Какие пряности используют для приготовления напитка «Сбитень»

* Кардамон
* Корица
* Гвоздика
* Облепиха
* Лавровый лист

30. Перечислите: Какие напитки относятся к холодным?

1. Чай холодный.
2. Кофе-гляссе.
3. квас

31. Назовите: Вид подачи кофе, подаваемый с шариком мороженного

1. Кофе-гляссе.

32. Укажите: Компоненты входящие в состав напитка «Петровский»

1. Квас
2. Мед
3. хрен

33. Перечислите: Требования к качеству напиток апельсиновый

 Цвет:желто-оранжевый

 Вкус апельсина

 Запах цитрусовых

 Консистенция жидкая

**2.2 Решение ситуационных задач**

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 20 минут.

***Задание № 1***

Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто) представленные в таблице 1, рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления блюда «Самбук яблочный».

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1

«Самбук Яблочный»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Масса брутто | Масса нетто |
| 2 порции,гр | 1порция,гр | 7 порций гр | 2 порции,гр | 1порция,гр | 7 порций гр |
| Яблоки | 238 |  |  | 210 |  |  |
| Сахар | 60 |  |  | 60 |  |  |
| Желатин | 4,5 |  |  | 4,5 |  |  |
| Яйца (белки) | 14,4 |  |  | 14,4 |  |  |
| Вода для желатина | 126 |  |  | 126 |  |  |
| Выход |  |  |  | 300 |  |  |

***Задание № 2***

Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Самбук яблочный». Общее количество операций не должно превышать 14-и операций.

Таблица 2

**Последовательность технологических операций при приготовлении блюда**

**« Самбук яблочный»**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ операции** | **Наименование операции** |
| 1 |  |
| 2 |  |
| 3 |  |
| 4 |  |
| 5 |  |
| 6 |  |
| 7 |  |
| 8 |  |
| 9 |  |
| 10 |  |
| 11 |  |
| 12 |  |
| 13 |  |
| 14 |  |

***Задание № 3***

 Требования к качеству блюда « Самбук яблочный».

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование параметра качества | Описание параметра качества |
| 1 | Вкус |  |
| 2 | Запах |  |
| 3 | Форма |  |
| 4 | Цвет |  |
| 5 | Консистенция  |  |
| 6 | Температура подачи |  |
| 7 | Выход порции |  |

***Задание № 4***

 Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто) представленные в таблице 1, рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления блюда «Мусс клюквенный».

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 4.

Таблица 4

«**Мусс Клюквенный»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Масса брутто | Масса нетто |
| 2 порции,гр | 1порция,гр | 7 порций гр | 2 порции,гр | 1порция,гр | 7 порций гр |
| Клюква | 42,2 |  |  | 42 |  |  |
| Сахар | 32 |  |  | 32 |  |  |
| Желатин | 5,4 |  |  | 5,4 |  |  |
| Вода  | 148 |  |  | 148 |  |  |
| Выход |  |  |  | 200 |  |  |

***Задание № 5***

 Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Мусс клюквенный». Общее количество операций не должно превышать 12-и операций.

Таблица 5

**Последовательность технологических операций при приготовлении блюда**

**«Мусс Клюквенный»**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ операции** | **Наименование операции** |
| 1 |  |
| 2 |  |
| 3 |  |
| 4 |  |
| 5 |  |
| 6 |  |
| 7 |  |
| 8 |  |
| 9 |  |
| 10 |  |
| 11 |  |
| 12 |  |

***Задание № 6.***

 Требования к качеству блюда «**Мусс Клюквенный**»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование параметра качества | Описание параметра качества |
| 1 | Вкус |  |
| 2 | Запах |  |
| 3 | Форма |  |
| 4 | Цвет |  |
| 5 | Консистенция  |  |
| 6 | Температура подачи |  |
| 7 | Выход порции |  |

***Задание № 7***

 Вам предстоит приготовить компот из свежих яблок. Какие условия вы будете соблюдать при варке? Что произойдет при несоблюдении этих условий? Ответ обоснуйте.

***Задание № 8***

 На предприятие общественного питания поступили фрукты (быстрой заморозки). Вам предстоит использовать их. Как используют фрукты (быстрой заморозки)?

***Задание № 9***

 Повар готовит блюдо «Желе яблочное»: залил для застывания, а желе не застыло. Исправьте ошибки, допущенные поваром. Ответ обоснуйте. Как вы подадите готовое желе?

***Задание № 10***

 Вам предстоит приготовить желе из молока. Назовите ингредиенты данного блюда. Какова технологическая последовательность приготовления готового блюда? Какие дефекты могут возникнуть при несоблюдении технологии приготовления данного блюда?

***Задание № 11***

 На раздаче оказались порции мусса клюквенного, края которых неровные, поверхность имеет не ровности. Определите ошибки, допущенные поваром при приготовлении и порционировании блюда. Как правильно подать мусс?

***Задание № 12***

 На раздаче оказались порции мусса яблочного на манной крупе, края которых неровные, поверхность имеет не ровности. Определите ошибки, допущенные поваром при приготовлении и порционировании блюда. Как правильно подать мусс?

***Задание 13***

 Вам предстоит приготовить самбук абрикосовый. Назовите основу для данного изделия. Какова технологическая последовательность приготовления готового изделия? Какие дефекты могут возникнуть при несоблюдении технологии приготовления данного изделия?

***Задание 14***

 При приготовлении крема ванильного вы не соблюдали нормы закладки проьдуктов. По какой причине это произошло? Изложите технологическую последовательность приготовления, правила отпуска блюда.

***Задание № 15***

 В меню предприятия общественного питания имеется блюдо «Яблоки жареные в тесте». Посетитель не знаком с таким блюдом и просит вас, как повара, готовившего данное блюдо объяснить отличительную особенность данного блюда от яблочного киселя Что вы ответите посетителю? Постарайтесь убедить его приобрести данное блюдо.

**2.3 Экзаменационные билеты**

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»



Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

Билет № 1

1. Ассортимент и классификация сладких блюд
2. Технология приготовления салата из дыни
3. Технология приготовления компота из свежих яблок
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления салата из дыни и компота из свежих яблок
5. Правила проведения бракеража блюд

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

У

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Н. Зуйкина

Билет № 2

1. Ассортимент и характеристика горячих сладких блюд
2. Технология приготовления компота из свежих ягод
3. Технология приготовления желе яблочного
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления компота из свежих ягод и желе яблочного
5. Виды основного сырья для приготовления сладких блюд

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по у

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

Билет № 3

1. Организация рабочего места по приготовлению горячих сладких блюд
2. Технология приготовления компота из сухофруктов
3. Технология приготовления желе из молока
4. Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления компота из сухофруктов и желе из молока
5. Варианты оформления и подачи сладких блюд

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по у

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

У

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Одобрено

Билет № 4

1. Организация рабочего места по приготовлению холодных сладких блюд
2. Технология приготовления фруктового десерта
3. Технология приготовления мусса клюквенного
4. Перечислите инвентарь и оборудование, необходимые для приготовления фруктового десерта и мусса клюквенного
5. Правила хранения сладких горячих блюд.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по у

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

Билет № 5

1. Организация рабочего места по приготовлению горячих напитков
2. Технология приготовления мусса яблочного на манной крупе
3. Технология приготовления компота из быстрозамороженных плодов и ягод
4. Перечислите оборудование, необходимые для приготовления мусса яблочного на манной крупе и компота из быстрозамороженных плодов и ягод
5. Правила хранения холодных сладких блюд

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по у

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

У

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Одобрено

Билет № 6

1. Организация рабочего места по приготовлению холодных напитков
2. Технология приготовления компота из консервированных яблок
3. Технология приготовления самбука абрикосового
4. Перечислите инвентарь, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления компота из консервированных яблок и самбука абрикосового
5. Температурный режим и сроки хранения сладких блюд

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по у

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

Билет № 7

1. Значение сладких блюд в питании человека
2. Технология приготовления крема ванильного
3. Технология приготовления киселя из яблок
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления крема ванильного и киселя из яблок
5. Правила проведения бракеража блюд

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по у

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

У

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Одобрено

Билет № 8

1. Изменения, происходящие с углеводами при тепловой обработке
2. Технология приготовления киселя молочного
3. Технология приготовления яблок в тесте жареных
4. Перечислите инвентарь и инструменты для приготовления киселя молочного и яблок в тесте жареных
5. Общая характеристика запечных сладких блюд

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по у

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

Билет № 9

1. Характеристика и классификация напитков
2. Технология приготовления гренок с плодами и ягодами
3. Технология приготовления пудинга сухарного
4. Перечислите оборудование для приготовления гренок с плодами и ягодами и пудинга сухарного
5. Характеристика посуды для подачи сладких блюд

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по у

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

У

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Одобрено

Билет № 10

1. Значение напитков в питании человека
2. Технология приготовления каши гурьевской
3. Технология приготовления пудинга рисового
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления каши гурьевской и пудинга рисового
5. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в холодном цехе

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по у

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

Билет № 11

1. Требования к организации рабочего места для приготовления горячих сладких блюд
2. Технология приготовления шарлотки с яблоками
3. Технология приготовления чая
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления шарлотки с яблоками и чая
5. Способы подачи чая

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по у

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

У

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Одобрено

Билет № 12

1. Требования к организации рабочего места для приготовления холодных сладких блюд
2. Технология приготовления какао
3. Технология приготовления самбука яблочного
4. Перечислите оборудование для приготовления какао и самбука яблочного
5. Требования к качеству и срок хранения горячих напитков

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по у

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

Билет № 13

1. Требования к организации рабочего места для приготовления холодных напитков
2. Технология приготовления многослойного желе
3. Технология приготовления кофе черного
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления многослойного желе и кофе черного
5. Требования к качеству и срок хранения холодных напитков

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

Утверждаю

зам. директора по у

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

У

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Билет № 14

1. Требования к качеству компотов
2. Технология приготовления киселя из концентрата
3. Технология приготовления желе из клюквы
4. Перечислите оборудование, инвентарь и инструменты для приготовления киселя из концентрата и желе из клюквы
5. Правила проведения бракеража

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по у

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

Билет № 15

1. Требования к качеству киселей
2. Технология приготовления яблок печеных
3. Технология приготовления напитка клюквенного
4. Перечислите инструменты и инвентарь для приготовления яблок печеных и напитка клюквенного
5. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в холодном цехе

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по у

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

У

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Одобрено

Билет № 16

1. Ассортимент и т характеристика киселей
2. Технология приготовления желе лимонного из концентрата
3. Технология приготовления крема ванильного из сметаны
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления желе лимонного из концентрата и крема ванильного из сметаны
5. Правила проведения бракеража блюд

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по у

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

Билет № 17

1. Общая характеристика и классификация напитков
2. Технология приготовления сбитня
3. Технология приготовления кофе на молоке
4. Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления сбитня и кофе на молоке
5. Способы подачи кофе

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по у

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

Билет № 18

1. Общие правила приготовления чая
2. Технология приготовления шоколада горячего
3. Технология приготовления киселя из яблок
4. Перечислите оборудование, необходимые для приготовления шоколада горячего и киселя из яблок
5. Требования к качеству самбуков

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по у

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_

Утверждаю

зам. директора по у

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

Билет № 19

1. Требования к качеству пудингов
2. Технология приготовления желе из лимонов
3. Технология приготовления кофе- гляссе
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления желе из лимонов и кофе- гляссе
5. Правила проведения бракеража блюд

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

Утверждаю

зам. директора по у

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

У

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Билет № 20

1. Правила подачи холодных напитков
2. Технология приготовления компота из консервированных слив
3. Технология приготовления салата из дыни
4. Перечислите оборудование для приготовления компота из консервированных слив и салата из дыни
5. Правила хранения сладких блюд

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по у

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

Билет № 21

1. Требования к организации рабочего места для приготовления горячих напитков
2. Технология приготовления клубники со взбитыми сливками
3. Технология приготовления киселя из свежих ягод
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления клубники со взбитыми сливками и киселя из свежих ягод
5. Температурный режим и правила хранения холодных сладких блюд

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

У

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Н. Зуйкина

Билет № 22

1. Характеристика киселей
2. Технология приготовления малины с молоком
3. Технология приготовления желе из апельсинов
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления малины с молоком и желе из апельсинов
5. Требования к качеству и сроки хранения яблок в тесте

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по у

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

Билет № 23

1. Подготовка и обработка свежих фруктов к подаче
2. Технология приготовления компота из груш
3. Технология приготовления самбука из йогурта и творожной массы
4. Перечислите инвентарь и оборудование, необходимые для приготовления компота из груш и самбука из йогурта и творожной массы
5. Требования к качеству и сроки хранения шарлотки с яблоками

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

У

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Н. Зуйкина

Билет № 24

1. Характеристика процессов, происходящих при тепловой обработке при приготовлении сладких блюд
2. Технология приготовления желе из мандаринов
3. Технология приготовления напитка из шиповника
4. Перечислите инвентарь, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления желе из мандаринов и напитка из шиповника
5. Температурный режим и правила приготовления запеченных сладких блюд

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по у

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

Билет № 25

1. Подготовка желирующих продуктов, используемых для приготовления сладких блюд
2. Технология приготовления хлебного кваса из экстракта
3. Технология приготовления пудинга ванильного
4. Перечислите инвентарь и инструменты для приготовления хлебного кваса из экстракта и пудинга ванильного
5. Требования к качеству какао с молоком

## 2.4. Практические задания

**Билеты по практике**

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е.Кетько

 Председатель цикловой методической комиссии мастеров производственного обучения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ж. О. Ходас.

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Билет № 1

**Приготовление и отпуск салата из дыни**

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е.Кетько

 Председатель цикловой методической комиссии мастеров производственного обучения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ж. О. Ходас.

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Билет № 2

**Приготовление и отпуск фруктового десерта**

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е.Кетько

 Председатель цикловой методической комиссии мастеров производственного обучения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ж. О. Ходас.

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Билет № 3

**Приготовление и отпуск компота из свежих яблок**

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е.Кетько

 Председатель цикловой методической комиссии мастеров производственного обучения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ж. О. Ходас.

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Билет № 4

**Приготовление и отпуск компота из сухофруктов**

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е.Кетько

 Председатель цикловой методической комиссии мастеров производственного обучения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ж. О. Ходас.

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Билет № 5

**Приготовление и отпуск компота из консервированных яблок**

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е.Кетько

 Председатель цикловой методической комиссии мастеров производственного обучения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ж. О. Ходас.

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Билет № 6

**Приготовление и отпуск компота из быстрозамороженных плодов и ягод**

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е.Кетько

 Председатель цикловой методической комиссии мастеров производственного обучения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ж. О. Ходас.

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Билет № 7

**Приготовление и отпуск киселя из клюквы**

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е.Кетько

 Председатель цикловой методической комиссии мастеров производственного обучения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ж. О. Ходас.

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Билет № 8

**Приготовление и отпуск киселя из яблок**

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е.Кетько

 Председатель цикловой методической комиссии мастеров производственного обучения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ж. О. Ходас.

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Билет № 9

**Приготовление и отпуск киселя молочного**

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е.Кетько

 Председатель цикловой методической комиссии мастеров производственного обучения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ж. О. Ходас.

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Билет № 10

**Приготовление и отпуск желе из черной смородины**

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е.Кетько

 Председатель цикловой методической комиссии мастеров производственного обучения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ж. О. Ходас.

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Билет №11

**Приготовление и отпуск желе из клюквы**

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е.Кетько

 Председатель цикловой методической комиссии мастеров производственного обучения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ж. О. Ходас.

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Билет №12

**Приготовление и отпуск желе из яблок**

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е.Кетько

 Председатель цикловой методической комиссии мастеров производственного обучения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ж. О. Ходас.

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Билет №13

**Приготовление и отпуск желе из лимонов**

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е.Кетько

 Председатель цикловой методической комиссии мастеров производственного обучения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ж. О. Ходас.

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Билет №14

**Приготовление и отпуск желе из апельсинов**

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е.Кетько

 Председатель цикловой методической комиссии мастеров производственного обучения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ж. О. Ходас.

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Билет №15

**Приготовление и отпуск желе из молока**

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е.Кетько

 Председатель цикловой методической комиссии мастеров производственного обучения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ж. О. Ходас.

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Билет №16

**Приготовление и отпуск многослойного желе**

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е.Кетько

 Председатель цикловой методической комиссии мастеров производственного обучения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ж. О. Ходас.

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Билет №17

**Приготовление и отпуск мусса клюквенного**

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е.Кетько

 Председатель цикловой методической комиссии мастеров производственного обучения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ж. О. Ходас.

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Билет №18

**Приготовление и отпуск самбука яблочного**

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е.Кетько

 Председатель цикловой методической комиссии мастеров производственного обучения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ж. О. Ходас.

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Билет №19

**Приготовление и отпуск самбука абрикосового**

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е.Кетько

 Председатель цикловой методической комиссии мастеров производственного обучения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ж. О. Ходас.

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Билет № 20

**Приготовление и отпуск самбука из йогурта и творожной массы**

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е.Кетько

 Председатель цикловой методической комиссии мастеров производственного обучения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ж. О. Ходас.

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Билет № 21

**Приготовление и отпуск крема ванильного из сметаны**

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е.Кетько

 Председатель цикловой методической комиссии мастеров производственного обучения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ж. О. Ходас.

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Билет № 22

**Приготовление и отпуск гренок с плодами и ягодами**

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е.Кетько

 Председатель цикловой методической комиссии мастеров производственного обучения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ж. О. Ходас.

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Билет № 23

**Приготовление и отпуск пудинга рисового**

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е.Кетько

 Председатель цикловой методической комиссии мастеров производственного обучения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ж. О. Ходас.

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Билет № 24

**Приготовление яблок в тесте жареных**

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е.Кетько

 Председатель цикловой методической комиссии мастеров производственного обучения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ж. О. Ходас.

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Билет № 25

**Приготовление и отпуск яблок печеных**

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е.Кетько

 Председатель цикловой методической комиссии мастеров производственного обучения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ж. О. Ходас.

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Билет № 26

**Приготовление и отпуск шарлотки с яблоками**

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е.Кетько

 Председатель цикловой методической комиссии мастеров производственного обучения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ж. О. Ходас.

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Билет № 27

**Приготовление и отпуск бананового десерта**

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е.Кетько

 Председатель цикловой методической комиссии мастеров производственного обучения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ж. О. Ходас.

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Билет № 28

**Приготовление и отпуск пудинга сухарного**

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е.Кетько

 Председатель цикловой методической комиссии мастеров производственного обучения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ж. О. Ходас.

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Билет № 29

**Приготовление и отпуск кофе черного**

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е.Кетько

 Председатель цикловой методической комиссии мастеров производственного обучения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ж. О. Ходас.

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Билет № 30

**Приготовление и отпуск кофе на молоке**

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е.Кетько

 Председатель цикловой методической комиссии мастеров производственного обучения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ж. О. Ходас.

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Билет № 31

**Приготовление и отпуск какао с молоком**

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е.Кетько

 Председатель цикловой методической комиссии мастеров производственного обучения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ж. О. Ходас.

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Билет № 32

**Приготовление и отпуск шоколада горячего**

### 2.5.Подготовка и защита портфолио

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

**Портфолио достижений студентА**

**фото**

 **студента**

**Фамилия, имя, отчество** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Дата рождения** «\_\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_ г.

**Специальность, получаемая в колледже, группа.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Сроки обучения** **по специальности** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Контактный телефон** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. **Портфолио достижений**
	1. **Учебно-профессиональная деятельность**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | **Название профессиональных модулей** | Оценка | Экзамен(квалификационный) | Подпись |
| 1 | МДК. 01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов |  |  |  |
| 2 | МДК. 02. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста |  |  |  |
| 3 | МДК.03. Технология приготовления супов и соусов |  |  |  |
| 4 | МДК. 04. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы |  |  |  |
| 5 | МДК.05.Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы |  |  |  |
| 6 | МДК. 06. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок |  |  |  |
| 7 | МДК. 07. Технология приготовления сладких блюд и напитков |  |  |  |
| 8 | МДК. 08. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий |  |  |  |

 У .П. 07.07 П.П. 07.07.

Задание на практику

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

 **иметь практический опыт:**

приготовления сладких блюд; приготовления напитков;
**уметь:**
-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
-определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых оценивать качество готовых блюд;
**знать:**
- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним

 при приготовлении сладких блюд и напитков;
-последовательность выполнения технологических операций при

 приготовлении сладких блюд и напитков;
-правила проведения бракеража;
-способы сервировки и варианты оформления,
- правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
- температурный режим хранения сладких блюд и напитков,
- температуру подачи; требования к качеству сладких блюд и напитков;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,
- правила их безопасного использования.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Оценочная ведомость по профессиональному модулю**ПМ 07 **Приготовление сладких блюд и напитков.**ФИО \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_обучающийся на \_\_ курсе по профессии/специальности  НПО/СПО ----------------------------------------------------------------------------------------------------------------освоил(а) программу профессионального модулю ---------------------------------в объеме \_\_\_\_\_\_\_ часов,  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 07.07.   |   |   |
| МДК 07.07  |   |
| УП  |   |   |
| ПП  |   |   |

 **Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Коды проверяемых компетенций | Показатели оценки результата | Оценка (да / нет) |
| ПК 1. |   |   |
| ПК 2. |   |   |
| ПК 3. |  |  |

Дата \_\_\_ \_\_       \_ 20\_\_\_г.                    Подписи членов экзаменационной комиссии                                |

**Характеристика профессиональной деятельности студента во время учебной / производственной практики**

1. ФИО студента, № группы, специальность

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3.Время проведения практики

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4. Виды и объем работ, выполненные студентом во время практики:

-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
-определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых оценивать качество готовых блюд;

--------------------------------------------------------------------------------------------------------------

5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(учебная практика)*

Руководитель практики от колледжа

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 *(должность) (подпись) (Расшифровка подписи)*

 «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_ г.

*(производственная практика)*

Руководитель практики от предприятия

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 *------------------ (должность) ---------------------------- (подпись) -------------------------------------------- (Расшифровка подписи)*

 *(Печать организации)*

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_ г.

## 2.6. Пакет экзаменатора[[2]](#footnote-2)

**Критерии оценок тестовой работы –**

90-100% – отметка «Отлично»

70-90% – отметка «Хорошо»

50-70% – отметка «Удовлетворительно»

Менее 29 – отметка «Неудовлетворительно».

**Критерии оценивания решения ситуационной задачи –**

На «отлично» оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по обработке овощей и приготовлению овощных блюд и гарниров.

Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике.

1. [↑](#footnote-ref-1)
2. Пакет экзаменатора может быть сформирован как по всем заданиям (если оценивание проводится единовременно и / или объем заданий невелик), так и по каждому заданию (если оценивание рассредоточено во времени и проводится по накопительной системе и / или объем заданий велик). Приведен макет для одного задания. [↑](#footnote-ref-2)