

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики  
«Чебоксарский экономико-технологический колледж»  
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики



## **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**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**  
**МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**

по специальности  
среднего профессионального образования  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья  
с нарушениями слуха

Чебоксары 2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
2. ПРОГРАММА ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ (комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля) .....	4
3. ПРОГРАММА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации) .....	28
4. ОСОБЕННОСТИ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ С НАРУШЕНИЯМИ СЛУХА...	44

## **1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

ФОС предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля 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 МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента и состоит из программы текущей аттестации и программы промежуточной аттестации.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

### **Критерии оценки уровня освоения**

При проведении аттестации студентов используются следующие критерии оценок:

Оценка "отлично" ставится студенту, проявившему всесторонние и глубокие знания учебного материала, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний. Оценка "отлично" соответствует высокому уровню освоения дисциплины.

Оценка "хорошо" ставится студенту, проявившему полное знание учебного материала, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности. Оценка "хорошо" соответствует достаточному уровню освоения дисциплины.

Оценка "удовлетворительно" ставится студенту, проявившему знания основного учебного материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности при ответе, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя. Оценка "удовлетворительно" соответствует достаточному уровню освоения дисциплины.

Оценка "неудовлетворительно" ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной дисциплине. Оценка "неудовлетворительно" соответствует низкому уровню освоения дисциплины.

Для оценки уровня освоения дисциплин, профессиональных модулей (их составляющих) в колледже устанавливаются следующее соответствие:

- «отлично» - высокий уровень освоения;
- «хорошо», «удовлетворительно» - достаточный уровень освоения;
- «неудовлетворительно» - низкий уровень освоения.

Для оценки общих и профессиональных компетенций студентов используется дихотомическая система оценивания: «0» – компетенция не освоена, «1» – компетенция освоена. Оценка общих и профессиональных компетенций по дисциплине отражается в журнале учебных занятий и выставляется на основании результатов выполнения практикоориентированных заданий.

## **2. ПРОГРАММА ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ (комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля)**

**Формы и методы текущего контроля:** устный и письменный опрос, тестирование, выполнение практических работ и внеаудиторных самостоятельных работ, компьютерное тестирование, реферативное задание, аудиторная самостоятельная работа, исследовательское задание – создание и защита электронной презентации, защита лабораторных работ, тестирование, диктант, самостоятельная работа, расчетно-графические работы и т.п.

При проведении аудиторной контрольной работы студент прочитывает задания соответствующего варианта контрольной работы и отвечает письменно на вопросы (решает задания) в любом порядке. Время выполнения контрольной работы: 45 мин.

При проведении компьютерного тестирования студенты должны внимательно прочитать задания теста и выбрать правильные ответы из предложенных вариантов. Количество правильных ответов может быть 1 или 2. Максимальное время прохождения теста указывается в задании в зависимости от темы и количества вопросов в тесте.

Реферативное задание является формой самостоятельной работы студентов. Реферат выполняется в соответствии с методическими рекомендациями по его выполнению, оформляется в бумажном варианте в соответствии со стандартом колледжа и по желанию студента может сопровождаться электронной презентацией. Защита реферата проводится в устной форме в рамках теоретических занятий.

Аудиторная самостоятельная работа проводится после выполнения лабораторной работы по изученной теме. Задания выполняются студентом в строгой последовательности без консультации преподавателя.

Выполнение исследовательского задания, результатом которого выступает разработка электронной презентации, является формой самостоятельной работы студентов. Электронная презентация разрабатывается студентами индивидуально или группой студентов (2-3 чел.) в соответствии с методическими рекомендациями по ее подготовке. Защита презентации проводится в устной форме в рамках теоретических занятий. При подготовке выступления по презентации можно руководствоваться рекомендациями к подготовке устного сообщения.

Устный опрос – контроль, проводимый после изучения материала по одному или нескольким темам (разделам) дисциплины в виде ответов на вопросы и обсуждения ситуаций.

Письменный контроль – контроль, предполагающий работу с поставленными вопросами, решением задач, анализом ситуаций, выполнением практических заданий по отдельным темам (разделам) курса.

Комбинированный опрос – контроль, предусматривающий одновременное использование устной и письменной форм оценки знаний по одной или нескольким темам.

Защита и презентация домашних заданий – контроль знаний по индивидуальным или групповым домашним заданиям с целью проверки правильности их выполнения, умения обобщать пройденный материал и публично его представлять, проследить логическую связь между темами курса.

Тесты – система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.

Контрольная работа – средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу; ПРИКЛАДЫВАЮТСЯ: Варианты заданий, по разделам, темам. Критерии оценки.

Рабочая тетрадь – дидактический комплекс, предназначенный для самостоятельной работы обучающегося и позволяющий оценивать уровень усвоения им учебного материала.

Лабораторные, практические занятия. Тематика лабораторных занятий определена в соответствии с программой учебной дисциплины.

Расчетно- практическая работа – средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по дисциплине в целом.

Доклад, сообщение – продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской и научной темы.

При проведении текущего контроля успеваемости студентов используются следующие критерии оценок:

1) Критерии оценки выполнения устного опроса, контрольной работы, тестовых заданий, аудиторной самостоятельной работы:

Процент результативности	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

Все запланированные контрольные, самостоятельные работы и тесты по дисциплине обязательны для выполнения.

2) Критерии оценки реферата:

оценка «отлично» выставляется за реферат, который носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенный материал, с соответствующими обоснованными выводами;

оценка «хорошо» выставляется за грамотно выполненный во всех отношениях реферат при наличии небольших недочетов в его содержании или оформлении;

оценка «удовлетворительно» выставляется за реферат, который удовлетворяет всем предъявляемым требованиям, но отличается поверхностностью, в нем просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные выводы;

оценка «неудовлетворительно» выставляется за реферат, который не носит исследовательского характера, не содержит анализа источников и подходов по выбранной теме, выводы носят декларативный характер.

3) Критерии оценки электронной презентации:

Критерии оценки	Содержание оценки
1. Содержательный критерий (0-20 баллов)	обоснование выбора темы, знание предмета и свободное владение материалом, грамотное использование научной терминологии, импровизация, речевой этикет
2. Логический критерий (0-20 баллов)	стройное логико-композиционное построение речи, доказательность, аргументированность
3. Речевой критерий (0-20 баллов)	использование языковых (метафоры, фразеологизмы, пословицы, поговорки и т.д.) и неязыковых (поза, манеры и т.д.) средств выразительности; фонетическая организация речи, правильность ударения, четкая дикция, логические ударения и т.д.
4. Психологический критерий (0-20 баллов)	взаимодействие с аудиторией (прямая и обратная связь), знание и учет законов восприятия речи, использование различных приемов привлечения и активизации внимания
5. Критерий соблюдения дизайн-эргономических требований к компьютерной презентации	соблюдение требований к первому и последнему слайдам, прослеживание обоснованной последовательности слайдов и информации на слайдах, необходимое и достаточное количество фото- и видеоматериалов, учет особенностей восприятия графической (иллюстративной) информации,

Критерии оценки	Содержание оценки
(0-20 баллов)	корректное сочетание фона и графики, органичное соответствие дизайна презентации ее содержанию, грамотное соотнесение устного выступления и компьютерного сопровождения, общее впечатление от мультимедийной презентации

Количество набранных баллов по критериям оценки презентации	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

В соответствии с принципами технологии групповой работы при оценивании электронной презентации выставляется одна оценка всем участникам микрогруппы. Студенты, не представившие готовую электронную презентацию или представившие работу, которая была оценена на «неудовлетворительно», не допускаются к сдаче экзамена по дисциплине.

### 3) Критерии оценки лабораторного занятия:

оценка «зачтено» выставляется при выполнении студентом всей методики анализа в соответствии с методическими указаниями, выполнении анализов в соответствии с нормативными требованиями, проведении оценки качества соответствующего продукта с написанием соответствующего вывода.

оценка «незачтено» выставляется при невыполнении студентом полностью всей методики анализа в соответствии с методическими указаниями, выполнении анализов с нарушением нормативных требований, невозможности проведения оценки качества соответствующего продукта с написанием соответствующего вывода.

### 4) Критерии оценки расчетно-практического занятия:

оценка «отлично» выставляется за расчет, который выполнен по заранее определенной методике без арифметических и технологических ошибок, с соответствующими обоснованными выводами;

оценка «хорошо» выставляется за расчет, который выполнен по заранее определенной методике при небольших недочетах арифметического или технологического характера, с соответствующими обоснованными выводами;

оценка «удовлетворительно» выставляется за расчет, который выполнен по заранее определенной методике при наличии исправимых недочетов арифметического или технологического характера, с соответствующими обоснованными выводами;

оценка «неудовлетворительно» выставляется за расчет, который выполнен по заранее определенной методике при наличии серьезных ошибок арифметического или технологического характера, которые не позволяют сделать правильный вывод.

**Результаты освоения: знания и умения, элементы компетенции, подлежащие текущему контролю**

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
<b>Должен знать</b>				
- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	Имеет знания по требованиям охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	Тема 1.3.	Письменный опрос Тестирование Решение ситуационных задач	3-5
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	Безопасно использует виды технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;	Тема 1.3.	Письменный опрос Тестирование Решение ситуационных задач	3-5
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Имеет знания по ассортименту и требованию к качеству, условиям и срокам хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 1.3	Письменный опрос Тестирование Решение ситуационных задач	1- 5
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Имеет знания по рецептурам, современным методам приготовления, вариантам оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Тема 1.1. Тема 1.2. Тема 1.3	Письменный опрос Тестирование Решение ситуационных задач	1-5
- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;	Использует различные актуальные направления в приготовлении сложных холодных и горячих десертов;.	Тема 1.2 Тема 1.3	Письменный опрос Тестирование Решение ситуационных задач	2-5
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности	Владеет знаниями по способам сокращения потерь и сохранения пищевой ценности	Тема 1.2 Тема 1.3	Письменный опрос Тестирование	2-5

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;	продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков		Решение ситуационных задач	
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;	Соблюдает правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 1.3	Письменный опрос Тестирование Решение ситуационных задач	1-5
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков	Имеет знания по видам и формам обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков	Тема 1.2 Тема 1.3	Письменный опрос	2- 5
<b>Должен уметь</b>				
- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	Разрабатывает , изменяет ассортимент, разрабатывает и адаптирует рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Тема 1.1	Письменный опрос Тестирование Решение ситуационных задач	1,4-5
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	Обеспечивает наличие, проводит контроль хранения и рационального использования сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	Тема 1.2 Тема 1.3	Письменный опрос Тестирование Решение ситуационных задач	2-5
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	Проводит оценку их качества и соответствия технологическим требованиям;	Тема 1.1. Тема 1.2. Тема 1.3	Письменный опрос Тестирование Решение ситуационных задач	1-5
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования,	Организовывает и проводит подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,	Тема 1.3	Письменный опрос Тестирование Решение ситуационных	3-5



Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;		задач	
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Применяет, комбинирует различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;;	Тема 1.1. Тема 1.2. Тема 1.3	Письменный опрос Тестирование Решение ситуационных задач	1-5
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	Соблюдает правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	Тема 1.2	Письменный опрос Тестирование Решение ситуационных задач	2, 3-5
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	Порционирует (комплектовывает), эстетично упаковывает на вынос, хранит с учетом требований к безопасности готовой продукции	Тема 1.2 Тема 1.3	Письменный опрос Тестирование Решение ситуационных задач	1,3-5
<b>ОК. 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу;	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 1.3	Письменный опрос Тестирование Решение ситуационных задач	1-5

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
	– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана			
<b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 1.3	Письменный опрос Тестирование Решение ситуационных задач	1-5
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 1.3	Письменный опрос Тестирование Решение ситуационных задач	1-5
<b>ОК. 04</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 1.3	Письменный опрос Тестирование Решение ситуационных задач	1-5

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
<b>ОК.05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 1.3	Письменный опрос Тестирование Решение ситуационных задач	1-5
<b>ОК.06</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 1.3	Письменный опрос Тестирование Решение ситуационных задач	1-5
<b>ОК.07</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 1.3	Письменный опрос Тестирование Решение ситуационных задач	1-5
<b>ОК.08</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	– сохранение и укрепление здоровья в процессе профессиональной деятельности – поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 1.3	Письменный опрос Тестирование Решение ситуационных задач	1-5
<b>ОК.09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 1.3	Письменный опрос Тестирование Решение ситуационных задач	1-5

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
<b>ОК.10</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 1.3	Письменный опрос Тестирование Решение ситуационных задач	1-5
<b>ПК 4.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Выполнение всех действий по <b>организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых</li> </ul>	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 1.3	Письменный опрос Тестирование Решение ситуационных задач	1-5

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
	<p>холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>			
<p><b>ПК 4.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 4.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 4.4.</b></p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> </ul>	<p>Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 1.3</p>	<p>Письменный опрос Тестирование Решение ситуационных задач</p>	1-5

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 4.5.</b></p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</p> <p>– соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</p> <p>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> </ul>			

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого</li> </ul>			

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
	<p>ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос</p>			
<p><b>ПК 4.6.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;</li> </ul> <p>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам,</p>	<p>Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 1.3</p>	<p>Письменный опрос Тестирование Решение ситуационных задач</p>	1-5



Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
	<p>правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul>			

**Контрольно-оценочные средства для проведения текущей аттестации (для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, формирования общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля)**

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

МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

**ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 1**

**Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков**

**КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ПИСЬМЕННОГО ОПРОСА**

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления.
2. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента
3. Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.

**ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 2**

**Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков**

**КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ПИСЬМЕННОГО ОПРОСА**

1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
2. Характеристика, последовательность этапов.
3. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции
4. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.

**ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 3**

**Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков**

**КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ПИСЬМЕННОГО ОПРОСА**

1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации
2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
3. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними

4. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.

## **ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 4**

### **КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЗАДАЧ**

#### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 10 вопросов

В вопросах имеются задания на определения и описания оборудования и цехов.

Время выполнения задания – 45 минут.

**1.Опишите организацию рабочего места при приготовлении холодных и горячих десертов, и напитков.**

---

**2.Определите производственную деятельность заготовочных предприятий**

а) обрабатывающие сырье, приготавливающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;

б) вырабатывающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;

в) выполняющие полный производственный цикл по обработке сырья, приготовлению п/ф, выпускающие готовую продукцию и реализующие ее.

**3.Опишите оборудование и инвентарь используемый для приготовления и оформления холодных и горячих десертов, и напитков.**

---

**4. Опишите правила эксплуатации слайсера.**



---

---

---

**5. Опишите правила эксплуатации электрической блинницы.**



**6. Опишите правила эксплуатации и безопасности при работе конвекционной печи.**



**7. Опишите оборудование, используемое для выпечки изделий из теста.**



---

**8. Опишите правила эксплуатации шкафа интенсивной заморозки.**



9. Перечислите виды холодильного оборудования.



10. Опишите правила эксплуатации куттера или бликсера.



Критерии оценивания заданий:	
«Отлично»	10-8 заданий выполнены верно;
«Хорошо»	7-6 заданий выполнены верно;
«Удовлетворительно»	5-3 заданий выполнены верно;
«Не удовлетворительно»	не справился с заданием.

## ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 5 КОМПЛЕКТ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ

### Вариант 1. Выберите один правильный вариант ответа.

#### **Инструкция**

*Внимательно прочитайте задание.*

*Вам предлагается ответить на 25 вопросов. Выбрать единственно правильный ответ*

*Время выполнения задания – 45 минут.*

1. Укажите температуру подачи холодных десертов? а. 4-6 °С;  
б. 10-14 °С;  
в. 16-18 °С;  
г. 18-20 °С;
2. Определите перечень продуктов, используемых для приготовления ягодного террина?  
а. ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.  
б. ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, вино.  
в. ягоды, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.  
г. сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.
3. Укажите условия и сроки хранения «Ледяного салата из груш с шоколадным соусом»?  
а. при t 4°С до 12 часов  
б. при t - 4°С до 12 часов  
в. при t 4°С до 24 часов  
г. при t - 4°С до 24 часов
4. Подберите нужный взбиватель к взбивательной машине для приготовления десерта «Ванильного крема»? а. замкнутый  
б. решётчатый  
в. прутковый  
г. крючкообразный
5. Назовите яичный продукт, который запрещено использовать для приготовления сложных холодных блюд?  
а. яйцо  
б. яичный порошок  
в. меланж  
г. белок
6. Укажите температуру и сроки хранения желированных сладких блюд а. 24 ч t 2-6 °С  
б. 6 ч t 2-6 °С  
в. 36 ч t -2 -4 °С  
г. 12 ч t -2 -4 °С
7. Какой сыр добавляют при приготовлении Тирамису?  
а. маскарпоне  
б. сливочный



в. плавленный

г. гауда

**8. Первичная подготовка белка перед взбиванием включает в себя:**

а. охлаждение до 2 °С

б. охлаждение до 20 °С

в. выдерживание при комнатной температуре

г. замораживание

**9. Определите изделие по рецептуре: молоко, сливки 33 %, желатин, сахарная пудра, груша, мандарин.**

а. Холодное суфле с фруктами

б. ванильное суфле

в. ягодный террин

г. фруктовое суфле

**10. Определите изделие по рецептуре: желток, сахар, крахмал, молоко, желатин, холодная вода, ванильный сахар, сливки 35%. а. ягодный террин**

б. миндальный крем с фруктами

в. ванильный крем

г. "пасха" с орехами и фруктами

**11. 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;

г. подбирают по аромату и цвету

**12. Какой водой промывают 3 — 4 раза сухофрукты перед варкой компота?** а.

холодной;

б. горячей;

в. теплой;

г. ледяной.

**13. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?** а. перекипел;

б. добавили много сока;

в. варили в окисляющейся посуде;

г. не добавили сахар.

**14. Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компота?**

а. очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти;

б. разрезают на дольки, раскладывают в кремankи, стаканчики;

в. нарезают кружочками вместе с кожицей;

г. нарезают кружочками вместе без кожицы.

**15. 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;

г. более пресным.

**16. Какие фрукты не варят, а раскладывают в кремankи или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?** а. айву, яблоки, груши;

б. малину, землянику, мандарины, ананасы;

в. сливы, абрикосы, вишню;

г. малину, яблоки, вишни, сливы.

**17. В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 °С и выдерживают для настаивания?**



- а. 3...6 ч;
- б. до 1 часа;
- в. 10... 12 ч;
- г. 1...3 ч.

**18. Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка?** а. быстро охладили;

- б. не посыпали сахаром;
- в. использовали много крахмала;
- г. использовали мало крахмала.

**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. мелкого;
- г. среднего.

**20. Какова норма отпуска кофе натурального?**

- а. 50...75 г;
- б. 75... 100 г;
- в. 100... 150 г;
- г. 200 г.

**Вариант 2. Выберите один правильный вариант ответа.**

**1. При приготовлении ванильного суфле яично-сахарная смесь свернулась. В чём причина?**

- а. в смесь добавили в горячее молоко
- б. смесь влили в молоко сразу
- в. другой вариант ответа
- г. нет верного ответа

**2. При приготовлении десерта сливки не взбиваются. В чём причина?**

- а. посуда для взбивания имела следы воды или жира
- б. сливки не были охлаждены
- в. сливки использовались 20%
- г. нет верного ответа

**3. При приготовлении миндального бланманже образовались комочки. В чём причина?**

- а. молоко было холодным
- б. молоко было горячим
- в. молоко было тёплым
- г. другая причина

**4. Гранит с апельсином и лимоном-это**

- а. измельчённый фруктовый лёд
- б. замороженный измельчённый фруктовый лёд
- в. взбитое фруктовое желе
- г. железованное блюдо

**5. При приготовлении пая с персиками персики окунают в кипяток на 20 минут,а затем**

- в холодную воду. С какой целью?** а. для размягчения
- б. для снятия кожицы
- в. для удаления горечи
- г. для сохранения формы

**6. При приготовлении шоколадного шербета образовались крупные кристаллы. В чём причина?**

- а. при охлаждении щербет не перемешивали
  - б. щербет недостаточно взбили
  - в. низкая температура охлаждения
  - г. верны все утверждения
- 7. В какой десерт при приготовлении добавляют кокосовое молоко?**
- а. парфе из белого шоколада
  - б. суфле ванильное
  - в. лимонный щербет
  - г. гранит из апельсина и лимона
- 8. Верны ли следующие утверждения? 1 «Гранит-это фруктовый лёд», или 2 «Гранит-это замороженные фрукты».** а. верны оба суждения
- б. верно только 1
  - в. верно только 2
  - г. оба суждения неверны
- 9. К холодным десертам относятся**
- а. фруктовые салаты
  - б. пудинги
  - в. снежки
  - г. нет верного ответа
- 10. Определите перечень продуктов, используемых для приготовления миндального бланманже?**
- а. миндаль, вода холодная, молоко, сахар, желатин, сливки
  - б. вода холодная, молоко, сахар, желатин, сливки
  - в. миндаль, вода холодная, молоко, сахар, желатин,
  - г. миндаль, вода холодная, молоко
- 11. Как подают кофе по-венски?**
- а. с молочными пенками от топленого молока;
  - б. со взбитыми сливками;
  - в. с сахаром;
  - г. без сахара.
- 12. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?** а. красящие;
- б. дубильные;
  - в. алкалоид кофеин;
  - г. тиамин.
- 13. Что придает чаю аромат?**
- а. дубильные вещества;
  - б. эфирное масло;
  - в. экстрактивные вещества;
  - г. кофеин.
- 14. Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите?**
- а. резко ухудшается вкус;
  - б. приобретает неприятный запах;
  - в. резко изменяется цвет;
  - г. нет верных ответов.
- 15. В течение какого времени заваренный чай сохраняет вкус и аромат?** а. 15 мин;
- б. 30 мин;
  - в. 1 ч;
  - г. 2 ч.
- 16. Какова норма сухого чая на 1 порцию?**
- а. 1...2 г;

- б. 8 г;
- в. 4...6 г;
- г. 10 г.

**17. По температуре подачи сладкие блюда делятся на:**

- а. холодные, горячие
- б. холодные
- в. горячие
- г. теплые

**18. При варке киселей благодаря какому ингредиенту он имеет более нежную консистенцию и легче отделяется от стенок посуды:** а. соль

- б. модифицированный крахмал
- в. сахар
- г. масло

**19. Сколько крахмала используют для приготовления киселя средней консистенции?** а. 0...10 г;

- б. 30...40 г;
- в. 80...100 г;
- г. 150...200 г.

**20. Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию?** а. перекипел;

- б. добавили много сока;
- в. медленно охлаждали;
- г. быстро охлаждали.

**Эталон ответов к В-1**

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
В	В	В	А	В	Б	В	Б	А	Б
<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>
Б	Б	В	Б	Б	А	А	Б	А	Б

**Эталон ответов к В-2**

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
Б	Б	Б	Б	В	Б	В	В	А	Б
<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>
Б	Б	Б	Б	А	А	А	Б	Б	Б

**Критерии оценок**

Каждый из вопросов оценивается в – 1 балл.				
Количество баллов	20-18	17-15	14-12	11 и ниже
Оценка	«5»	«4»	«3»	«2»

### **3. ПРОГРАММА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации)**

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета. Дифференцированный зачет, завершающий изучение учебной дисциплины, – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических. При проведении промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета уровень освоения оценивается оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

При проведении промежуточной аттестации могут использоваться следующие оценочные средства:

- теоретические вопросы к дифференцированному зачету,
- комплект практических заданий к дифференцированному зачету,
- билеты.

Перечень теоретических вопросов выдается студентам не позднее, чем за месяц до начала сессии. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится в дни, освобожденные от других форм учебной нагрузки, по отдельному расписанию за счет времени, отведенного учебным планом на промежуточную аттестацию.

#### **Условия проведения экзамена**

Дифференцированный зачет проводится в учебной аудитории по билетам в письменной форме. Максимальное время выполнения задания – 45 мин. Студенты обязательно должны получить инструкцию к выполнению задания. билет состоит:

- двух теоретических вопросов со свободным выбором ответа
- одной технологической задачи со свободным выбором решения

#### **Результаты освоения: знания и умения, компетенции, подлежащие контролю при проведении промежуточной аттестации**

<b>Результаты освоения</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Порядковый номер оценочного средства</b>
<b>Должен знать</b>		
- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	Имеет знания по требованиям охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	билеты №1-№15
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	Безопасно использует виды технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;	билеты №1-№15
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Имеет знания по ассортименту и требованию к качеству, условиям и срокам хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	билеты №1-№15

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Имеет знания по рецептурам, современным методам приготовления, вариантам оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	билеты №1-№15
- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;	Использует различные актуальные направления в приготовлении сложных холодных и горячих десертов;	билеты №1-№15
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;	Владеет знаниями по способам сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков	билеты №1-№15
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;	Соблюдает правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;	билеты №1-№15
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков	Имеет знания по видам и формам обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков	билеты №1-№15
<b>Должен уметь</b>		билеты №1-№15
- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	Разрабатывает, изменяет ассортимент, разрабатывает и адаптирует рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	билеты №1-№15
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	Обеспечивает наличие, проводит контроль хранения и рационального использования сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	билеты №1-№15
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	Проводит оценку их качества и соответствия технологическим требованиям;	билеты №1-№15
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Организовывает и проводит подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	билеты №1-№15
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков	Применяет, комбинирует различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков	билеты №1-№15

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;;	
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	Соблюдает правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	билеты №1-№15
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	Порционирует (комплектовывает), эстетично упаковывает на вынос, хранит с учетом требований к безопасности готовой продукции	билеты №1-№15
<b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	билеты №1-№15
<b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	билеты №1-№15
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	билеты №1-№15

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	билеты №1-№15
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	билеты №1-№15
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	билеты №1-№15
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	билеты №1-№15
<b>ОК.08</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	– сохранение и укрепление здоровья в процессе профессиональной деятельности – поддержание необходимого уровня физической подготовленности	билеты №1-№15
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	билеты №1-№15
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	билеты №1-№15
<b>ПК 4.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования,	Выполнение всех действий по <b>организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов</b> в соответствии с	билеты №1-№15

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	
<p><b>ПК 4.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 4.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 4.4.</b></p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> </ul>	билеты №1-№15



Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 4.5.</b></p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования</li> </ul> </li> </ul>	

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
	<p>холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> <p>— эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос</p>	
<p><b>ПК 4.6.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>— актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;</li> </ul> <p>— точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента;</p> <p>— правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>— оптимальность выбора способа презентации</p>	билеты №1-№15



Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
	<p>результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации);</p> <p>— демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>	



**Комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**


	Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии	Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	
		Курс/семестр	4/7
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			
билет № 1			
1		Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов посуды, весоизмерительных приборов при приготовлении киселя из клюквы.	
2	Пакоджет: принцип устройства, правила эксплуатации.		
3	Сколько и каких продуктов потребуется для приготовления 30 порций желе лимонного по колонке № 1? Вес 1 порции 125 г.		
Утвержден на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин _____ 2020 г. протокол № _____		Председатель ЦК _____/Барская М.Н.	



	Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии	Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	
		Курс/семестр	4/7
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			
билет № 2			
1		Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов посуды, весоизмерительных приборов при приготовлении салата фруктового со сметаной	
2	Гранитор: принцип устройства, правила эксплуатации.		
3	Сколько и каких продуктов потребуется для приготовления 40 порций крема сметанного, если вес 1 порции 125 г?		
Утвержден на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин _____ 2020 г. протокол № _____		Председатель ЦК _____/Барская М.Н.	



	Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии	Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	
		Курс/семестр	4/7
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			
билет № 3			
1		Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов посуды, весоизмерительных приборов при приготовлении яблочного тарта с карамельным соусом	
2	Соковыжималка: принцип устройства, правила эксплуатации.		
3	Выписать продукты для приготовления 70 порций желе молочного, если вес 1 порции 50 г. Молоко цельное заменить сухим.		
Утвержден на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин _____ 2020 г. протокол № _____		Председатель ЦК _____ /Барская М.Н.	

	Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии	Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	
		Курс/семестр	4/7
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			
билет № 4			
1		Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов посуды, весоизмерительных приборов при приготовлении апельсиново-дынного сорбета	
2	Кофеварка: принцип устройства, правила эксплуатации.		
3	Рассчитать требующееся количество продуктов для приготовления 50 порций яблок, жаренных в тесте, по колонке № 2.		
Утвержден на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин _____ 2020 г. протокол № _____		Председатель ЦК _____ /Барская М.Н.	



	Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии	Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	
		Курс/семестр	4/7
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			
билет № 5			
1		Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов посуды, весоизмерительных приборов при приготовлении яблок запеченных с творогом	
2	Слайсер: принцип устройства, правила эксплуатации.		
3	Выписать продукты для приготовления 60 порции шарлотки с яблоками, если выход 1 порции 200 г. Яйца заменить меланжем.		
Утвержден на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин 2020 г. протокол №		Председатель ЦК /Барская М.Н.	



	Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии	Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	
		Курс/семестр	4/7
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			
билет № 6			
1		Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов посуды, весоизмерительных приборов при приготовлении снежков с шоколадным соусом	
2	Холодильный шкаф: принцип устройства, правила эксплуатации.		
3	Рассчитать потребное количество продуктов для приготовления 80 порций какао по колонке № 2. Молоко натуральное заменить сгущенным молоком с сахаром.		
Утвержден на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин 2020 г. протокол №		Председатель ЦК /Барская М.Н.	

	Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии	Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	
		Курс/семестр	4/7
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			
билет № 7			
1		Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов посуды, весоизмерительных приборов при приготовлении тирамису	
2	Шкаф шоковой заморозки: принцип устройства, правила эксплуатации.		
3	Сколько и каких продуктов потребуется для приготовления 50 порций киселя густого из свежих ягод с выходом 150 г?		
Утвержден на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин _____ 2020 г. протокол № _____		Председатель ЦК _____ /Барская М.Н.	



	Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии	Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	
		Курс/семестр	4/7
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			
билет № 8			
1		Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов посуды, весоизмерительных приборов при приготовлении чизкейка «Нью-Йорк»	
2	Морозильный шкаф: принцип устройства, правила эксплуатации.		
3	Рассчитать требующееся количество продуктов для приготовления 120 порций блинов по колонке № 2.		
Утвержден на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин _____ 2020 г. протокол № _____		Председатель ЦК _____ /Барская М.Н.	







	Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии	Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	
		Курс/семестр	4/7
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			
билет № 9			
1		Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов посуды, весоизмерительных приборов при приготовлении бланманже с малиной	
2	Холодильный шкаф-витрина: принцип устройства, правила эксплуатации.		
3	Рассчитать требующее количество продуктов для приготовления 75 порций киселя клюквенного средней густоты. Вес 1 порции 200 г.		
Утвержден на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин _____ 2020 г. протокол № _____		Председатель ЦК _____ /Барская М.Н.	



	Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии	Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	
		Курс/семестр	4/7
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			
билет № 10			
1		Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов посуды, весоизмерительных приборов при приготовлении крема сабайон	
2	Ледогенератор: принцип устройства, правила эксплуатации.		
3	Сколько и каких продуктов потребуется для приготовления 50 порций киселя густого из свежих ягод с выходом 150 г?		
Утвержден на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин _____ 2020 г. протокол № _____		Председатель ЦК _____ /Барская М.Н.	




	Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии	Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	
		Курс/семестр	4/7
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			
билет № 11			
1		Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов посуды, весоизмерительных приборов при приготовлении каши гурьевской	
2	Фризер: принцип устройства, правила эксплуатации.		
3	Определите набор сырья для приготовления 150 порций компота из яблок и слив (по 1 колонке СР). Выход 1 порции 200г.		
Утвержден на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин _____ 2020 г. протокол № _____		Председатель ЦК _____ /Барская М.Н.	

	Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии	Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	
		Курс/семестр	4/7
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			
билет № 12			
1		Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов посуды, весоизмерительных приборов при приготовлении лимонного фламмери	
2	Холодильный шкаф: принцип устройства, правила эксплуатации.		
3	Определите, сколько порций абрикосового самбука выходом 150 г можно приготовить при наличии 40 кг абрикосов или 17 кг кураги?		
Утвержден на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин _____ 2020 г. протокол № _____		Председатель ЦК _____ /Барская М.Н.	

	Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии	Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	
		Курс/семестр	4/7
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			
билет № 13			
1		Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов посуды, весоизмерительных приборов при приготовлении крем-карамели	
2	Пакоджет: принцип устройства, правила эксплуатации.		
3	Сколько порций пудинга сухарного можно приготовить, если поступили сухари ванильные в количестве 3 кг по 2 колонке СР.		
Утвержден на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин 2020 г. протокол №		Председатель ЦК /Барская М.Н.	

	Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии	Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	
		Курс/семестр	4/7
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			
билет № 14			
1		Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов посуды, весоизмерительных приборов при приготовлении ягодного пая	
2	Соковыжималка: принцип устройства, правила эксплуатации.		
3	Сколько порций блюда «Груши с сиропом» можно приготовить из 3 кг груш (1 кг СР)?		
Утвержден на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин 2020 г. протокол №		Председатель ЦК /Барская М.Н.	

	Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии	Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	
		Курс/семестр	4/7
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			
билет № 15			
1		Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов посуды, весоизмерительных приборов при приготовлении брауни с грецкими орехами	
2	Гранитор: принцип устройства, правила эксплуатации.		
3	Определите набор сырья для приготовления 30 порций блюда «Суфле шоколадное»?		
Утвержден на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин _____ 2020 г. протокол № _____		Председатель ЦК _____ /Барская М.Н.	

#### **4. ОСОБЕННОСТИ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ С НАРУШЕНИЯМИ СЛУХА**

При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований:

- для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья текущий контроль и промежуточная аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

- мероприятия по текущему контролю и промежуточной аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, допускается, если это не создает трудностей для обучающихся;

- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, понять и оформить задание, общаться с преподавателем);

- обеспечение наличия звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- дублирование необходимой звуковой информации, обучающего материала текстовыми и графическими изображениями, знаками или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера;

- предоставление обучающимся права выбора последовательности выполнения задания и увеличение времени выполнения задания (по согласованию с преподавателем); по желанию обучающегося устный ответ при контроле знаний может проводиться в письменной форме.

- предоставление инвалидам по слуху при необходимости услуги с использованием русского жестового языка, включая обеспечение допуска на объект сурдопереводчика, тифлопереводчика (в организации должен быть такой специалист в штате (если это востребованная услуга) или договор с организациями системы социальной защиты или обществом глухих по предоставлению таких услуг в случае необходимости).

##### **Правила этикета при общении с обучающимися, имеющими нарушения слуха**

При разговоре с человеком, у которого плохой слух, следует смотреть прямо на него, не затемняя лицо и не загораживая его руками, волосами или какими-то предметами. Собеседник должен иметь возможность следить за выражением вашего лица.

Существует несколько типов и степеней глухоты. Соответственно, существует много способов общения с людьми, которые плохо слышат. Какой предпочесть способ – можно спросить у них.

Некоторые люди могут слышать, но воспринимают отдельные звуки неправильно. В этом случае следует говорить более громко и четко, подбирая подходящий уровень. В другом случае понадобится лишь снизить высоту голоса, так как человек утратил способность воспринимать высокие частоты.

Чтобы привлечь внимание человека, который плохо слышит, необходимо позвать его по имени. Если ответа нет, допускается слегка тронуть человека или же помахать рукой.

Общие правила общения:

- следует говорить ясно и ровно. Не нужно излишне подчеркивать что-то. Кричать, особенно в ухо, тоже не следует;

- при необходимости повторить фразу следует перефразировать свое предложение и использовать жесты;
- нормой является спросить, понял ли вас собеседник; необходимо убедиться, что собеседник понял информацию в полном объеме;
- если сообщается информация, которая включает в себя номер, технический или другой сложный термин, адрес, лучше написать ее;
- если существуют трудности при устном общении, необходимо уточнить удобство способа общения – переписки;
- избегайте общения в больших или многолюдных помещениях, так как трудно общаться с людьми, которые плохо слышат в шумных помещениях. Яркое солнце или тень тоже могут послужить барьерами;
- очень часто глухие люди используют язык жестов. Если общение осуществляется через переводчика, необходимо учитывать, что обращаться надо непосредственно к собеседнику, а не к переводчику;
- не все люди, которые плохо слышат, могут читать по губам. Об этом следует уточнить при первой встрече. Если собеседник обладает этим навыком, нужно соблюдать несколько важных правил и помнить, что только три из десяти слов хорошо прочитываются;
- необходимо смотреть в лицо собеседнику и говорить ясно и медленно, использовать простые фразы и избегать несущественных слов;
- необходимо использовать выражение лица, жесты, телодвижения, если хотите подчеркнуть или прояснить смысл сказанного.