

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

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**Ошибка! Закладка не определена.**
2. ПРОГРАММА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации)10
3. ОСОБЕННОСТИ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ С НАРУШЕНИЯМИ СЛУХА...52

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

ФОС предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля и состоит из программы промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация по междисциплинарному курсу проводится в форме экзамена.

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.

Формы, методы контроля и оценки результатов модуля

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Предмет оценки: профессиональные и общие компетенции.

Объект оценки: продукт, процесс.

Методы оценки продукта: сравнение продукта с эталоном; сравнение отдельных характеристик продукта с критериями, показателями.

Методы оценки процесса: сравнение результатов формализованного наблюдения с эталонной технологией, алгоритмом на основе заранее выбранных критериев оценки.

Методы оценки ОК: интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.

Условия проведения экзамена квалификационного

Квалификационный экзамен проводится в учебной аудитории по экзаменационным билетам в письменной форме и в учебном кулинарном цехе по приготовлению блюд по заданию 2. Максимальное время выполнения задания частей 1,2, 3 и 4а,б, в, г– 90 мин. Студенты обязательно должны получить инструкцию к выполнению задания. Экзаменационный билет состоит:

- **Часть 1-3** включает 3 задания: на соответствие, на 3 правильных варианта из шести, на последовательность операций.

- **Часть 4а,б,в,г** включает 4 задания со свободным ответом (решение производственных ситуаций и технологических задач).

Задание 2 включает в себя приготовление блюда по заданию и оформление технологической карты на 2 порции этого блюда.

Помещение: учебный кулинарный цех №249.

Оборудование: электрические плиты, пароконвектомат, слайсер, производственные столы, холодильный шкаф, морозильный шкаф, весы настольные, блендер погружной с насадками, миксер планетарный.

Инструменты и приспособления: разделочные доски, ножи поварской тройки, сковороды, кастрюли, сотейники, столовая посуда и приборы, и т.д.

Раздаточный материал: инструкционная карта.

Спецодежда: Китель поварской, брюки поварские, фартук, косынка, сменная обувь без каблука.

Норма времени на выполнение задания: 6 часов.

Студент должен:

Иметь практический опыт	разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов
уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецепты холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи

	<p>холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков</p>
--	---

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Средство оценки (№ заданий)
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> – 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); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; – 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); – 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; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	билеты 1-10
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента: <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; 	билеты 1-10

<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.5. 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"> – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам; – 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); – 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; – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – 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; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • 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); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуски, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуски, оптимальность выбора вида столовой посуды; • гармоничность, креативность внешнего вида 	
---	--	--

	<p>готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <ul style="list-style-type: none"> • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос</p>	
<p>ПК 4.6. 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"> • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; <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 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>	билеты 1-10
<p>ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>– оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>– адекватность определения потребности в информации;</p> <p>– эффективность поиска;</p> <p>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>– разработка детального плана действий;</p> <p>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	билеты 1-10

ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – 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; 	билеты 1-10
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	билеты 1-10
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	билеты 1-10
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	билеты 1-10
ОК. 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	билеты 1-10
ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	билеты 1-10
ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	<ul style="list-style-type: none"> – сохранение и укрепление здоровья в процессе профессиональной деятельности – поддержание необходимого уровня физической подготовленности 	билеты 1-10
ОК. 09 Использовать	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для 	билеты 1-10

информационные технологии в профессиональной деятельности	реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> – 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 1-10

2 ПРОГРАММА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации

Чебоксарский технологический Минобразования Чувашии	экономико - колледж	Специальность <u>43.02.15 Поварское и кондитерское дело</u> <u>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</u>	ЗАДАНИЕ АН ИЕ ДЛ Я ЭКЗ АМ ЕН УО
---	---------------------------	--	---

ЩЕГОСЯ

Вариант № 1. (Задание №1)

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются.

2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

3. Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны.

Последовательность и условия выполнения частей задания:

Задания 1-3 содержит : х- с выбором трех верных ответов из шести, у – на соответствие, z – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.

Задание 4 содержит 4 задание со свободным ответом (С1).

Вы можете воспользоваться (указать, чем) Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП 1996г. калькулятором

Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

В задании 1 выберите три верных ответа из шести. Запишите выбранные цифры сначала в текст работы, а затем перенесите их в таблицу.

1. К сладким желированным относят:

- 1) муссы
- 2) самбуки
- 3) парфе
- 4) бланманже
- 5) кремы
- 6) меренги

При выполнении заданий 2 установите соответствие между содержанием первого и второго столбцов. Впишите в таблицу цифры выбранных ответов.

2. Правила подачи десертов

Наименование блюд		Особенности подачи
1 Каша гурьевская	А)	Подают на круглом мельхиоровом блюде с резной бумажной салфеткой. Соус подают отдельно в металлическом соуснике. Едят десертными приборами
2 Яблоки, жаренные в тесте	Б)	Подают в хрустальных вазах. Стол сервируют десертными тарелками, фруктовыми ножами и вилками
3 Парфе	В)	Готовят и подают на мельхиоровой порционной сковороде, поставленной на закусочную тарелку с бумажной салфеткой
4 Фрукты в ассортименте	Г)	Подают на круглом металлическом или фарфоровом блюде с десертной лопаткой

При выполнении заданий 3 установите правильную последовательность процессов. Запишите в таблицу буквы выбранных ответов.

3. Обозначьте цифрами последовательность приготовления компота из яблок :

Технологический процесс приготовления	Последовательность
---------------------------------------	--------------------

А) Яблоки промывают	
Б) Яблоки кладут в кипящий сироп, варят в течение 5...7 мин. Охлаждают	
В) Яблоки нарезают дольками	
Г) В кипящую воду вводят сахар и лимонную кислоту	
Д) Подготовленные яблоки кладут в подкисленную воду, чтобы они не потемнели	
Е) У яблок удаляют семенную коробку и при необходимости очищают от кожицы	
Ж) Для ароматизации компота можно добавить любую цедру	
З) Отпускают компоты в охлажденном виде (200 г на 1 порцию)	

Для ответов на задания 4 используйте бланк ответов. Запишите сначала решение, а затем ответ к нему.

4а. Определите, сколько порций абрикосового самбука выходом 150 г можно приготовить при наличии 40 кг абрикосов или 17 кг кураги?

4б. Ситуационная задача. Вы работаете поваром. По меню в полдник стоит кисель, как предотвратить образование пленки.

4в. Что нужно предпринять, чтобы при тепловой обработке сохранить естественную окраску и витаминную ценность ягод сладких блюд?

4г. При приготовлении каши гурьевской получились комки. Какие вы примете меры по исправлению дефекта?

Задание № 2.

2.1 Инструкция

Внимательно прочитайте и выполните задание:

1. Организуйте рабочее место по приготовлению сладких блюд.
2. Приготовьте десерт в количестве 3 порций.
3. Оцените качество десерта, в соответствии с требованиями стандартов Ворлдскиллс
4. Максимальное время выполнения задания 60 мин.

2.2 Инструкция

Приготовить **3 порции Десерта на выбор студента.**

- **Использовать обязательный продукт (фрукт, орех), который необходимо согласовать в подготовительный день с преподавателем.**

- Минимум 1 гарнир на выбор участника
- 1 соус на выбор участника
- Декоративный элемент из изомальта или карамели
- Допускается дополнительное оформление десерта – на выбор участника
- В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов
- Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены
- Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки
- Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно
- Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты
- Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы
- Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
- Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см
- Соус должен быть сервирован на каждой тарелке □ Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации
- Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С
- Подаются три идентичных блюда
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

№ вариант	Фрукт	Орехи
1,6	Яблоко	Грецкие
2,7	Груша	Кедровые
3,8	Банан	Фундук
4,9	Апельсин	Кешью
5,10	Лимон	Миндаль

Пример десерта представлен на рисунке



Рисунок - Шоколадный мусс с начинкой из бананового пюре с базиликом, покрытый облепиховой глазурью на бисквите из темного шоколада без муки, гарнирован ванильным кремом и грушей, сваренной в сиропе, с соусом из малины, украшен с посыпкой из глазированных орехов, изомальта и листьев мяты

Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии	Специальность <u>43.02.15 Поварское и кондитерское дело</u> <u>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</u>
---	--

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант № 2. (Задание №1)

Инструкция

- Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются.
- Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.
- Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны.
Последовательность и условия выполнения частей задания:
Задания 1-3 содержит : х- с выбором трех верных ответов из шести, у – на соответствие, z – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.
Задание 4 содержит 4 задание со свободным ответом (С1).
Вы можете воспользоваться (указать, чем) Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП 1996г. калькулятором
Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

В задании 1 выберите три верных ответа из шести. Запишите выбранные цифры сначала в текст работы, а затем перенесите их в таблицу.

В1. К сладким холодным десертам относят:

- 1) компоты
- 2) гренки с фруктами
- 3) суфле
- 4) пудинг
- 5) фруктовый лед
- 6) парфе

При выполнении заданий 2 установите соответствие между содержанием первого и второго столбцов. Впишите в таблицу цифры выбранных ответов.

2. Правила подачи десертов

Наименование блюд		Особенности подачи
1 Желе, крем, самбуки	А)	Подают в бокалах коблер, которые ставят на десертные тарелки, едят десертной ложкой
2 Щербеты	Б)	Приготавливают в специальной форме и перекладывают на мелкую десертную тарелку. Едят десертной ложкой
3 Фруктовые салаты	В)	Отпускают в стеклянных креманках с шампанским, различными соками. Едят десертной ложкой
4 Парфе	Г)	Подают на круглом металлическом или фарфоровом блюде с десертной лопаткой

При выполнении заданий 3 установите правильную последовательность процессов. Запишите в таблицу буквы выбранных ответов.

3. Обозначьте цифрами последовательность приготовления желе из яблок :

Технологический процесс приготовления	Последовательность
А)Желатин замачивают для набухания на 1 ч, откидывают,	

отжимают	
Б) Подготовленные яблоки проваривают в течение 5... 7 мин так, чтобы они сохранили свою форму.	
В) Яблоки промывают, удаляют сердцевину с семенами и очищают от кожицы	
Г) Отвар процеживают, нагревают и растворяют в нем сахар и желатин	
Д) Отвар с желатином и сахаром охлаждают до температуры 20 °С	
Е) Яблоки, нарезанные дольками, кладут в кипящую подкисленную воду и доводят до кипения	
Ж) В формочку или креманку наливают небольшое количество желе, охлаждают	
З) На застывшее желе укладывают дольки отварных яблок в виде рисунка	
И) Отпускают так же, как и желе клюквенное	
Й) Сверху по рисунку из яблок заливают оставшимся желе и окончательно охлаждают при температуре 2...8 °С	

Для ответов на задания 4 используйте бланк ответов. Запишите сначала решение, а затем ответ к нему.

4а. Сколько и каких продуктов потребуется для приготовления 50 порций киселя густого из свежих ягод с выходом 150 г?

4б. Ситуационная задача. Вам предстоит приготовить компот из сухофруктов (курага, изюм, яблоки) в какой последовательности произведете закладку сухофруктов.

4в. При приготовлении бананов фламбе бананы развалились. Какие вы примете меры по исправлению дефекта и в чём причина?

4г. При приготовлении торта – мусса замороженного шоколадного он получится жидкой консистенции. Какие вы примете меры по исправлению дефекта?

Задание № 2.

2.1 Инструкция

Внимательно прочитайте и выполните задание:

1. Организуйте рабочее место по приготовлению сладких блюд.
2. Приготовьте десерт в количестве 3 порций.
3. Оцените качество десерта, в соответствии с требованиями стандартов Ворлдскиллс
4. Максимальное время выполнения задания 60 мин.

2.2 Инструкция

Приготовить **3 порции Десерта на выбор студента.**

- **Использовать обязательный продукт (фрукт, орех), который необходимо согласовать в подготовительный день с преподавателем.**

- Минимум 1 гарнир на выбор участника
- 1 соус на выбор участника
- Декоративный элемент из изомальта или карамели
- Допускается дополнительное оформление десерта – на выбор участника
- В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов
- Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены
- Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки
- Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно
- Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты
- Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы/тарированы и маркированы
- Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
- Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см
- Соус должен быть сервирован на каждой тарелке □ Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации
- Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С
- Подаются три идентичных блюда
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

№ вариант	Фрукт	Орехи
1,6	Яблоко	Грецкие
2,7	Груша	Кедровые
3,8	Банан	Фундук
4,9	Апельсин	Кешью
5,10	Лимон	Миндаль

Пример десерта представлен на рисунке



Рисунок - Шоколадный мусс с начинкой из бананового пюре с базиликом, покрытый облепиховой глазурью на бисквите из темного шоколада без муки, гарнирован ванильным кремом и грушей, сваренной в сиропе, с соусом из малины, украшен с посыпкой из глазированных орехов, изомальта и листьев мяты

Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии	Специальность <u>43.02.15 Поварское и кондитерское дело</u> <u>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</u>
---	--

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант № 3. (Задание №1)

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются.
 2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.
 3. Выполняете задания в том порядке, в котором они даны.
- Последовательность и условия выполнения частей задания:
- Задания 1-3 содержит : х- с выбором трех верных ответов из шести, у – на соответствие, z – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.
- Задание 4 содержит 4 задание со свободным ответом (С1).
- Вы можете воспользоваться (указать, чем) Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП 1996г. калькулятором
- Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

В задании 1 выберите три верных ответа из шести. Запишите выбранные цифры сначала в текст работы, а затем перенесите их в таблицу.

1. К сладким горячим десертам относят:

- 1) компоты
- 2) гренки с фруктами
- 3) суфле
- 4) пудинг
- 5) фруктовый лед
- 6) парфе

При выполнении заданий 2 установите соответствие между содержанием первого и второго столбцов. Впишите в таблицу цифры выбранных ответов.

2. Правила подачи десертов

Наименование блюд		Особенности подачи
1 Каша гурьевская	А)	Запекают и подают на порционной сковородке или в круглом баранчике. На стол ставят десертные глубокую и мелкую тарелки и кладут десертную ложку
2 Пудинг бисквитный	Б)	Подают в формочке, которую устанавливают на мелкую десертную тарелку. Едят десертной ложкой
3 Воздушный пирог (суфле)	В)	Готовят и подают на мельхиоровой порционной сковородке, поставленной на закусочную тарелку с бумажной салфеткой
4 Суфле с пряностями	Г)	Подают на стол в форме или сковородке, поставленной на мелкую десертную тарелку. Стол сервируют мелкой десертной тарелкой

При выполнении заданий 3 установите правильную последовательность процессов. Запишите в таблицу буквы выбранных ответов.

3. Обозначьте цифрами сырье для приготовления:

Наименование сырья	Шарлотка с яблоками
1. Яблоки	
2. Сахар	
3. Хлеб пшеничный	
4. Молоко	
5. Сметана	
6. Соль	
7. Корица	
8. Масло сливочное	
9. Кулинарный жир	
10. Яйца	
11. Мука пшеничная	
12. Соус абрикосовый	
13. Пудра рафинадная	

Для ответов на задания 4 используйте бланк ответов. Запишите сначала задание С, а затем ответ к нему.

4а. Сколько и каких продуктов потребуется для приготовления 30 порций желе лимонного по колонке № 1? Вес 1 порции 125 г.

4б. Ситуационная задача. Вам предстоит приготовить желе, при введении желатина в сироп он получился не достаточно прозрачным, ваши действия.

4в. При приготовлении кекса морковного слабо выражен вкус моркови. Какие вы примете меры по исправлению дефекта? В чем причина?

4г. При приготовлении миндального бланманже получились комки. Какие вы примете меры по исправлению дефекта?

Задание № 2.

2.1 Инструкция

Внимательно прочитайте и выполните задание:

1. Организуйте рабочее место по приготовлению сладких блюд.
2. Приготовьте десерт в количестве 3 порций.
3. Оцените качество десерта, в соответствии с требованиями стандартов Ворлдскиллс
4. Максимальное время выполнения задания 60 мин.

2.3 Инструкция

Приготовить **3 порции Десерта на выбор студента.**

- **Использовать обязательный продукт (фрукт, орех), который необходимо согласовать в подготовительный день с преподавателем.**

- Минимум 1 гарнир на выбор участника
- 1 соус на выбор участника
- Декоративный элемент из изомальта или карамели
- Допускается дополнительное оформление десерта – на выбор участника
- В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов
- Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены
- Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки
- Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно
- Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты
- Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы/тарированы и маркированы
- Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
- Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см
- Соус должен быть сервирован на каждой тарелке □ Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации
- Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С
- Подаются три идентичных блюда
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

№ вариант	Фрукт	Орехи
1,6	Яблоко	Грецкие
2,7	Груша	Кедровые
3,8	Банан	Фундук
4,9	Апельсин	Кешью
5,10	Лимон	Миндаль

Пример десерта представлен на рисунке



Рисунок - Шоколадный мусс с начинкой из бананового пюре с базиликом, покрытый облепиховой глазурью на бисквите из темного шоколада без муки, гарнирован ванильным кремом и грушей, сваренной в сиропе, с соусом из малины, украшен с посыпкой из глазированных орехов, изомальта и листьев мяты

Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии	Специальность <u>43.02.15 Поварское и кондитерское дело</u> <u>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</u>
---	--

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант № 4 (Задание №1)

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются.
 2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.
 3. Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны.
- Последовательность и условия выполнения частей задания:
- Задания 1-3 содержит : х- с выбором трех верных ответов из шести, у – на соответствие, z – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.
- Задание 4 содержит 4 задание со свободным ответом (С1).
- Вы можете воспользоваться (указать, чем) Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП 1996г. калькулятором
- Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

В задании 1 выберите три верных ответа из шести. Запишите выбранные цифры сначала в текст работы, а затем перенесите их в таблицу.

1. К горячим напиткам относят:

- 1) гроги
- 2) чай
- 3) глинтвейн
- 4) пунш
- 5) квас
- 6) сбитень

При выполнении заданий 2 установите соответствие между содержанием первого и второго столбцов. Впишите в таблицу цифры выбранных ответов.

2. Правила подачи десертов

Наименование блюд		Особенности подачи
1 Абрикосы, персики, сливы	А)	Подают на десертной тарелке, прибор - фруктовый. Справа - мелкая тарелка для косточек
2 Вишня, черешня	Б)	Подают в креманках на подставной тарелке. Раскладывают десертной ложкой
3 Ананасы, апельсины	В)	Приносят к столу в вазах или креманках с десертной ложкой для раскладывания. Стол предварительно сервируют десертной тарелкой и десертной ложкой
4 Клубника, малина, ежевика	Г)	Подают в стеклянной креманке, поставленной на подставную тарелку с чайной ложкой. Справа ставят подставную тарелку для косточек и полоскательницу с водой

При выполнении заданий 3 установите правильную последовательность процессов. Запишите в таблицу буквы выбранных ответов.

3. Обозначьте цифрами сырье для приготовления:

Наименование сырья	Яблоки в тесте жаренные
--------------------	-------------------------

1.	Яблоки	
2.	Сахар	
3.	Хлеб пшеничный	
4.	Молоко	
5.	Сметана	
6.	Соль	
7.	Корица	
8.	Масло сливочное	
9.	Кулинарный жир	
10.	Яйца	
11.	Мука пшеничная	
12.	Соус абрикосовый	
13.	Пудра рафинадная	

Для ответов на задания 4 используйте бланк ответов. Запишите сначала решение, а затем ответ к нему.

1. Сколько порций блюда «Груши с сиропом» можно приготовить из 3 кг груш (1 кг СР)?
2. Ситуационная задача. Дан набор предложений: составьте приготовление блюда, определите его название. Вязкая манная каша, сахар, сливочное масло; белки яиц взбивают; желтки яиц, ванилин, молочная пенка, сахарный песок, запекание.
3. При приготовлении чизкейка сливки свернулись. В чем причина и какие вы примете меры по исправлению дефекта?
4. При приготовлении шоколадного суфле цвет получился светло коричневый. Какие вы примете меры по исправлению дефекта?

Задание № 2.

2.1 Инструкция

Внимательно прочитайте и выполните задание:

1. Организуйте рабочее место по приготовлению сладких блюд.
2. Приготовьте десерт в количестве 3 порций.
3. Оцените качество десерта, в соответствии с требованиями стандартов Ворлдскиллс
4. Максимальное время выполнения задания 60 мин.

2.4 Инструкция

Приготовить **3 порции Десерта на выбор студента.**

- **Использовать обязательный продукт (фрукт, орех), который необходимо согласовать в подготовительный день с преподавателем.**

- Минимум 1 гарнир на выбор участника
- 1 соус на выбор участника
- Декоративный элемент из изомальта или карамели
- Допускается дополнительное оформление десерта – на выбор участника
- В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов
- Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены
- Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки
- Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно
- Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты
- Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы/тарированы и маркированы
- Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
- Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см
- Соус должен быть сервирован на каждой тарелке □ Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации
- Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С
- Подаются три идентичных блюда
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

№ вариант	Фрукт	Орехи
1,6	Яблоко	Грецкие
2,7	Груша	Кедровые
3,8	Банан	Фундук
4,9	Апельсин	Кешью
5,10	Лимон	Миндаль

Пример десерта представлен на рисунке



Рисунок - Шоколадный мусс с начинкой из бананового пюре с базиликом, покрытый облепиховой глазурью на бисквите из темного шоколада без муки, гарнирован ванильным кремом и грушей, сваренной в сиропе, с соусом из малины, украшен с посыпкой из глазированных орехов, изомальта и листьев мяты

Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии	Специальность <u>43.02.15 Поварское и кондитерское дело</u> <u>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</u>
---	--

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант № 5. (Задание №1)

Инструкция

- Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются.
- Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.
- Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны.
Последовательность и условия выполнения частей задания:
Задания 1-3 содержит : х- с выбором трех верных ответов из шести, у – на соответствие, z – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.
Задание 4 содержит 4 задание со свободным ответом (С1).
Вы можете воспользоваться (указать, чем) Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП 1996г. калькулятором
Максимальное время выполнения задания – 90 мин..

В задании 1 выберите три верных ответа из шести. Запишите выбранные цифры сначала в текст работы, а затем перенесите их в таблицу.

1. К элементам оформления десертов относят:

- 1) мороженое
- 2) шоколад
- 3) ирис
- 4) карамель
- 5) желе
- 6) орехи

При выполнении заданий 2 установите соответствие между содержанием первого и второго столбцов. Впишите в таблицу цифры выбранных ответов.

2. Правила подачи десертов

Наименование блюд		Особенности подачи
1	Щербеты	А) Подают на десертной тарелке, сервируют фруктовыми приборами. В креманке подают сахарную пудру и чайную ложку
2	Самбуки	Б) Отпускают в стеклянных креманках с шампанским, различными соками. Едят десертной ложкой
3	Фламбированные фрукты	В) Официант поджигает нагретый в турке коньяк и обливает горящим коньяком фрукты. Фламбированные фрукты порционируют в стеклянные креманки
4	Грейпфрут и манго	Г) Приготавливают в специальной форме и перекладывают на мелкую десертную тарелку. Едят десертной ложкой

При выполнении заданий 3 установите правильную последовательность процессов. Запишите в таблицу буквы выбранных ответов.

3. Обозначьте цифрами последовательность приготовления киселя из клюквы:

Операции	Последовательность
А)Отжимание сока из клюквы.	
Б)Подготовка клюквы.	
В)Варка мезги.	
Г)Приготовление сиропа на отваре.	
Д)Приготовление клюквенного отвара.	
Е)Доведение до кипения.	
Ж)Добавление сока.	
З)Добавление крахмала.	
И) Подготовка крахмала	

Часть С.

Для ответов на задания этой части С используйте бланк ответов. Запишите сначала задание С, а затем ответ к нему.

4а. Сколько порций киселя из клюквы можно приготовить из 10 кг клюквы? Выход 1 п=150 г (по 1 колонке СР)?

4б. Ситуационная задача. Вам предстоит приготовить яблоки печеные, чтобы яблоко сохранило форму, не лопнуло. При какой температуре запекаем?

4в. При приготовлении снежков в сладком соусе соус получился густой. В чем причина и какие вы примете меры по исправлению дефекта?

4г. При приготовлении шоколадного щербета молоко свернулось. В чем причина и какие вы примете меры по исправлению дефекта?

Задание № 2.

2.1 Инструкция

Внимательно прочитайте и выполните задание:

1. Организуйте рабочее место по приготовлению сладких блюд.
2. Приготовьте десерт в количестве 3 порций.
3. Оцените качество десерта, в соответствии с требованиями стандартов Ворлдскиллс
4. Максимальное время выполнения задания 60 мин.

2.5 Инструкция

Приготовить **3 порции Десерта на выбор студента.**

- **Использовать обязательный продукт (фрукт, орех), который необходимо согласовать в подготовительный день с преподавателем.**

- Минимум 1 гарнир на выбор участника
- 1 соус на выбор участника
- Декоративный элемент из изомальта или карамели
- Допускается дополнительное оформление десерта – на выбор участника
- В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов
- Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены
- Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки
- Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно
- Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты
- Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы/тарированы и маркированы
- Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
- Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см
- Соус должен быть сервирован на каждой тарелке □ Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации
- Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С
- Подаются три идентичных блюда
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

№ вариант	Фрукт	Орехи
1,6	Яблоко	Грецкие
2,7	Груша	Кедровые
3,8	Банан	Фундук
4,9	Апельсин	Кешью
5,10	Лимон	Миндаль

Пример десерта представлен на рисунке



Рисунок - Шоколадный мусс с начинкой из бананового пюре с базиликом, покрытый облепиховой глазурью на бисквите из темного шоколада без муки, гарнирован ванильным кремом и грушей, сваренной в сиропе, с соусом из малины, украшен с посыпкой из глазированных орехов, изомальта и листьев мяты

Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии	Специальность <u>43.02.15 Поварское и кондитерское дело</u> <u>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</u>
---	--

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант № 6. (Задание №1)

Инструкция

- Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются.
- Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.
- Выполняете задания в том порядке, в котором они даны.
Последовательность и условия выполнения частей задания:
Задания 1-3 содержит : х- с выбором трех верных ответов из шести, у – на соответствие, z – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.
Задание 4 содержит 4 задание со свободным ответом (С1).
Вы можете воспользоваться (указать, чем) Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП 1996г. калькулятором
Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

В задании 1 выберите три верных ответа из шести. Запишите выбранные цифры сначала в текст работы, а затем перенесите их в таблицу.

1. К желирующим веществам относят:

- 1) желатин
- 2) крахмал
- 3) дрожжи
- 4) оттяжку
- 5) белки
- 6) пектин

При выполнении заданий 2 установите соответствие между содержанием первого и второго столбцов. Впишите в таблицу цифры выбранных ответов.

2.

Наименование блюда		Классификация
1 Парфе	А)	Мороженое
2 Гирамиссу	Б)	Крем
3 Кастэрд	В)	Десерт из мягкого сыра
4 «Сюрприз»	Г)	Десерт из взбитых сливок

При выполнении заданий 3 установите правильную последовательность процессов. Запишите в таблицу буквы выбранных ответов.

3. Обозначьте цифрами последовательность приготовления компота из яблок :

Технологический процесс приготовления	Последовательность
А) Яблоки промывают	
Б) Яблоки кладут в кипящий сироп, варят в течение 5...7 мин. Охлаждают	
В) Яблоки нарезают дольками	
Г) В кипящую воду вводят сахар и лимонную кислоту	

Д)Подготовленные яблоки кладут в подкисленную воду, чтобы они не потемнели	
Е)У яблок удаляют семенную коробку и при необходимости очищают от кожицы	
Ж)Для ароматизации компота можно добавить любую цедру	
З)Отпускают компоты в охлажденном виде (200 г на 1 порцию)	

Для ответов на задания 4 используйте бланк ответов. Запишите сначала задание С, а затем ответ к нему.

4а. Определите набор сырья для приготовления 9 кг желе из сиропа плодового, если в наличии 600 г желатина (по 1 колонке СР)

4б. Ситуационная задача. Вам предстоит приготовить горячее сладкое блюдо «Яблоки в тесте». Опишите технологию приготовления теста – кляр.

4в. При приготовлении фондю шоколадного шоколад свернулся. Какие вы примете меры по исправлению дефекта?

4г. При приготовлении ванильного суфле яйца свернулись. Какие вы примете меры по исправлению дефекта?

Задание № 2.

2.1 Инструкция

Внимательно прочитайте и выполните задание:

1. Организуйте рабочее место по приготовлению сладких блюд.
2. Приготовьте десерт в количестве 3 порций.
3. Оцените качество десерта, в соответствии с требованиями стандартов Ворлдскиллс
4. Максимальное время выполнения задания 60 мин.

2.6 Инструкция

Приготовить **3 порции Десерта на выбор студента.**

- **Использовать обязательный продукт (фрукт, орех), который необходимо согласовать в подготовительный день с преподавателем.**

- Минимум 1 гарнир на выбор участника
- 1 соус на выбор участника
- Декоративный элемент из изомальта или карамели
- Допускается дополнительное оформление десерта – на выбор участника
- В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов
- Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены
- Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки
- Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно
- Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты
- Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы/тарированы и маркированы
- Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
- Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см
- Соус должен быть сервирован на каждой тарелке □ Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации
- Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С
- Подаются три идентичных блюда
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

№ вариант	Фрукт	Орехи
1,6	Яблоко	Грецкие
2,7	Груша	Кедровые
3,8	Банан	Фундук
4,9	Апельсин	Кешью
5,10	Лимон	Миндаль

Пример десерта представлен на рисунке



Рисунок - Шоколадный мусс с начинкой из бананового пюре с базиликом, покрытый облепиховой глазурью на бисквите из темного шоколада без муки, гарнирован ванильным кремом и грушей, сваренной в сиропе, с соусом из малины, украшен с посыпкой из глазированных орехов, изомальта и листьев мяты

Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии	Специальность <u>43.02.15 Поварское и кондитерское дело</u> <u>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</u>
---	--

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ Вариант № 7 (Задание №1)
Инструкция 1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются. 2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа. 3. Выполняете задания в том порядке, в котором они даны. Последовательность и условия выполнения частей задания: Задания 1-3 содержит : х- с выбором трех верных ответов из шести, у – на соответствие, z – на установление последовательности процессов, явлений, объектов. Задание 4 содержит <u>4</u> задание со свободным ответом (С1). Вы можете воспользоваться (указать, чем) <u>Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП 1996г. калькулятором</u> Максимальное время выполнения задания – <u>90</u> мин.

В задании 1 выберите три верных ответа из шести. Запишите выбранные цифры сначала в текст работы, а затем перенесите их в таблицу.

1. Виды крахмала:
- 1) кукурузный
 - 2) ягодный
 - 3) модифицированный
 - 4) полисахаридный
 - 5) агароидный
 - 6) картофельный

При выполнении заданий 2 установите соответствие между содержанием первого и второго столбцов. Впишите в таблицу цифры выбранных ответов.

2.

№ п/п	Фрукты и ягоды	Режим тепловой обработки
1	Яблоки, груши	А) Закладывают в кипящий сироп, прекращают нагревание и выдерживают в посуде, закрыв крышкой, до охлаждения;
2	Айва с кожицей	
3	Апельсины,	
4	мандарины	
5	Малина, земляника	В) закладывают в кипящий сироп, варят в течение 15...20 мин, охлаждают;
6	Абрикосы, персики	
7	Сливы, вишня	Г) не варят, раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают
8	Черная, красная смородина	

При выполнении заданий 3 установите правильную последовательность процессов. Запишите в таблицу буквы выбранных ответов.

3. Обозначьте цифрами последовательность приготовления желе из яблок :

Технологический процесс приготовления	Последовательность
---------------------------------------	--------------------

А) Желатин замачивают для набухания на 1 ч, откидывают, отжимают	
Б) Подготовленные яблоки проваривают в течение 5... 7 мин так, чтобы они сохранили свою форму.	
В) Яблоки промывают, удаляют сердцевину с семенами и очищают от кожицы	
Г) Отвар процеживают, нагревают и растворяют в нем сахар и желатин	
Д) Отвар с желатином и сахаром охлаждают до температуры 20 °С	
Е) Яблоки, нарезанные дольками, кладут в кипящую подкисленную воду и доводят до кипения	
Ж) В формочку или креманку наливают небольшое количество желе, охлаждают	
З) На застывшее желе укладывают дольки отварных яблок в виде рисунка	
И) Отпускают так же, как и желе клюквенное	
Й) Сверху по рисунку из яблок заливают оставшимся желе и окончательно охлаждают при температуре 2...8 °С	

Часть С.

Для ответов на задания этой части С используйте бланк ответов. Запишите сначала задание С, а затем ответ к нему.

4а. Выписать продукты для приготовления 60 порции шарлота с яблоками, если выход 1 порции 200 г. Яйца заменить меланжем.

4б. Ситуационная задача. Вам предстоит приготовить самбук, в процессе приготовления масса получилась жидкая, не держит форму. Ваши действия?

4в. При приготовлении морковного кекса кекс крошится. В чем причина?

4г. При приготовлении шоколадного пудинга парового пудинг разваливается. Какие вы примете меры по исправлению дефекта?

Задание № 2.

2.1 Инструкция

Внимательно прочитайте и выполните задание:

1. Организуйте рабочее место по приготовлению сладких блюд.
2. Приготовьте десерт в количестве 3 порций.
3. Оцените качество десерта, в соответствии с требованиями стандартов Ворлдскиллс
4. Максимальное время выполнения задания 60 мин.

2.7 Инструкция

Приготовить **3 порции Десерта на выбор студента.**

- **Использовать обязательный продукт (фрукт, орех), который необходимо согласовать в подготовительный день с преподавателем.**

- Минимум 1 гарнир на выбор участника
- 1 соус на выбор участника
- Декоративный элемент из изомальта или карамели
- Допускается дополнительное оформление десерта – на выбор участника
- В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов
- Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены
- Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки
- Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно
- Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты
- Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы/тарированы и маркированы
- Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
- Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см
- Соус должен быть сервирован на каждой тарелке □ Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации
- Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С
- Подаются три идентичных блюда
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

№ вариант	Фрукт	Орехи
1,6	Яблоко	Грецкие
2,7	Груша	Кедровые
3,8	Банан	Фундук
4,9	Апельсин	Кешью
5,10	Лимон	Миндаль

Пример десерта представлен на рисунке



Рисунок - Шоколадный мусс с начинкой из бананового пюре с базиликом, покрытый облепиховой глазурью на бисквите из темного шоколада без муки, гарнирован ванильным кремом и грушей, сваренной в сиропе, с соусом из малины, украшен с посыпкой из глазированных орехов, изомальта и листьев мяты

Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии	Специальность <u>43.02.15 Поварское и кондитерское дело</u> <u>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</u>
---	--

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант № 8 (Задание №1)

Инструкция

- Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются.
 - Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.
 - Выполняете задания в том порядке, в котором они даны.
- Последовательность и условия выполнения частей задания:
- Задания 1-3 содержит : х- с выбором трех верных ответов из шести, у – на соответствие, z – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.
- Задание 4 содержит 4 задание со свободным ответом (С1).
- Вы можете воспользоваться (указать, чем) Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП 1996г. калькулятором
- Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

В задании 1 выберите три верных ответа из шести. Запишите выбранные цифры сначала в текст работы, а затем перенесите их в таблицу.

1. К десертам из мягких сыров относят:

- 1) террины
- 2) тирамиссу
- 3) суфле
- 4) пудинги
- 5) чизкейк
- 6) панаккота

При выполнении заданий 2 установите соответствие между содержанием первого и второго столбцов. Впишите в таблицу цифры выбранных ответов.

2

№ п/п	Дефекты	Причины дефектов
1	В каких случаях вкус мало выражен?	А) Разные виды фруктов заложены одновременно, а не в соответствии с продолжительностью их варки; Б) не сняли остатки белой подкожицы; В) нарушили рецептуру или недостаточно настояли после варки; Г) плохо перебрали и зачистили плоды; Д) ягоды (малину, землянику, черную смородину) варили
2	Почему часть фруктов бывает перевареной, а часть сохраняет свою форму?	
3	В каких случаях попадают плодоножки, семена, косточки слив, яблок?	
4	Когда компот из апельсинов горчит?	

При выполнении заданий 3 установите правильную последовательность процессов. Запишите в таблицу буквы выбранных ответов.

3. Обозначьте цифрами сырье для приготовления:

Наименование сырья	Шарлотка с яблоками
1. Яблоки	
2. Сахар	
3. Хлеб пшеничный	
4. Молоко	
5. Сметана	
6. Соль	
7. Корица	
8. Масло сливочное	
9. Кулинарный жир	
10. Яйца	
11. Мука пшеничная	
12. Соус абрикосовый	
13. Пудра рафинадная	

Для ответов на задания 4 используйте бланк ответов. Запишите сначала решение, а затем ответ к нему.

4а. Рассчитать потребное количество продуктов для приготовления 80 порций какао по колонке № 2. Молоко натуральное заменить сгущенным молоком с сахаром.

4б. Ситуационная задача. Вам предстоит приготовить желе, при введение желатина в сироп он получился не достаточно прозрачным, ваши действия.

4в. При приготовлении холодное суфле с фруктами получилось плотное. Какие вы примете меры по исправлению дефекта?

4г. При приготовлении шоколадного щербета молоко свернулось. В чем причина и какие вы примете меры по исправлению дефекта?

Задание № 2.

2.1 Инструкция

Внимательно прочитайте и выполните задание:

1. Организуйте рабочее место по приготовлению сладких блюд.
2. Приготовьте десерт в количестве 3 порций.
3. Оцените качество десерта, в соответствии с требованиями стандартов Ворлдскиллс
4. Максимальное время выполнения задания 60 мин.

2.8 Инструкция

Приготовить **3 порции Десерта на выбор студента.**

- **Использовать обязательный продукт (фрукт, орех), который необходимо согласовать в подготовительный день с преподавателем.**

- Минимум 1 гарнир на выбор участника
- 1 соус на выбор участника
- Декоративный элемент из изомальта или карамели
- Допускается дополнительное оформление десерта – на выбор участника
- В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов
- Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены
- Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки
- Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно
- Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты
- Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы/тарированы и маркированы
- Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
- Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см
- Соус должен быть сервирован на каждой тарелке □ Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации
- Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С
- Подаются три идентичных блюда
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

№ вариант	Фрукт	Орехи
1,6	Яблоко	Грецкие
2,7	Груша	Кедровые
3,8	Банан	Фундук
4,9	Апельсин	Кешью
5,10	Лимон	Миндаль

Пример десерта представлен на рисунке



Рисунок - Шоколадный мусс с начинкой из бананового пюре с базиликом, покрытый облепиховой глазурью на бисквите из темного шоколада без муки, гарнирован ванильным кремом и грушей, сваренной в сиропе, с соусом из малины, украшен с посыпкой из глазированных орехов, изомальта и листьев мяты

Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии	Специальность <u>43.02.15 Поварское и кондитерское дело</u> <u>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</u>
---	--

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант № 9 (Задание №1)

Инструкция

- Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются.
 - Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.
 - Выполняете задания в том порядке, в котором они даны.
- Последовательность и условия выполнения частей задания:
- Задания 1-3 содержит : х- с выбором трех верных ответов из шести, у – на соответствие, z – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.
- Задание 4 содержит 4 задание со свободным ответом (С1).
- Вы можете воспользоваться (указать, чем) Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП 1996г. калькулятором
- Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

В задании 1 выберите три верных ответа из шести. Запишите выбранные цифры сначала в текст работы, а затем перенесите их в таблицу.

1. К национальным напиткам относят:
- морс
 - пунш
 - брусничная вода
 - водка
 - глинтвейн
 - сбитень

При выполнении заданий 2 установите соответствие между содержанием первого и второго столбцов. Впишите в таблицу цифры выбранных ответов.

2.

Наименование блюда		Определение
1 Меренги	А)	Замороженный десерт
2 Гирамиссу	Б)	Желированное блюдо
3 Сабайон	В)	Десерт из мягкого сыра
4 Граните	Г)	Десерт из взбитых белков

При выполнении заданий 3 установите правильную последовательность процессов. Запишите в таблицу буквы выбранных ответов.

3. Обозначьте цифрами сырье для приготовления:

Наименование сырья	Яблоки в тесте жаренные
1. Яблоки	
2. Сахар	
3. Хлеб пшеничный	
4. Молоко	

5.	Сметана	
6.	Соль	
7.	Корица	
8.	Масло сливочное	
9.	Кулинарный жир	
10.	Яйца	
11.	Мука пшеничная	
12.	Соус абрикосовый	
13.	Пудра рафинадная	

Часть С.

Для ответов на задания 4 используйте бланк ответов. Запишите сначала решение, а затем ответ к нему.

4а. Определите, сколько порций яблок с рисом выходом 180 г можно приготовить при наличии 18 кг яблок.

4б. Ситуационная задача. Вам предстоит приготовить желе, ваши действия, как вы будете вынимать блюдо из формочки.

4в. При приготовлении торта – мусса замороженного торт не замерзает. В чем причина и какие вы примете меры по исправлению дефекта?

4г. При отпуске пая с персиками и миндальным кремом десерт крошится. В чем причина?

Задание № 2.

2.1 Инструкция

Внимательно прочитайте и выполните задание:

1. Организуйте рабочее место по приготовлению сладких блюд.
2. Приготовьте десерт в количестве 3 порций.
3. Оцените качество десерта, в соответствии с требованиями стандартов Ворлдскиллс
4. Максимальное время выполнения задания 60 мин.

1.2 Инструкция

Приготовить **3 порции Десерта на выбор студента.**

- **Использовать обязательный продукт (фрукт, орех), который необходимо согласовать в подготовительный день с преподавателем.**

- Минимум 1 гарнир на выбор участника
- 1 соус на выбор участника
- Декоративный элемент из изомальта или карамели
- Допускается дополнительное оформление десерта – на выбор участника
- В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов
- Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены
- Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки
- Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно
- Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты
- Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы/тарированы и маркированы
- Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
- Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см
- Соус должен быть сервирован на каждой тарелке □ Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации
- Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С
- Подаются три идентичных блюда
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

№ вариант	Фрукт	Орехи
1,6	Яблоко	Грецкие
2,7	Груша	Кедровые
3,8	Банан	Фундук
4,9	Апельсин	Кешью
5,10	Лимон	Миндаль

Пример десерта представлен на рисунке



Рисунок - Шоколадный мусс с начинкой из бананового пюре с базиликом, покрытый облепиховой глазурью на бисквите из темного шоколада без муки, гарнирован ванильным кремом и грушей, сваренной в сиропе, с соусом из малины, украшен с посыпкой из глазированных орехов, изомальта и листьев мяты

Чебоксарский экономико-технологический колледж Минобразования Чувашии	Специальность <u>43.02.15 Поварское и кондитерское дело</u> <u>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</u>
---	--

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант № 10 (Задание №1)

Инструкция

- Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются.
 - Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.
 - Выполняете задания в том порядке, в котором они даны.
- Последовательность и условия выполнения частей задания:
- Задания 1-3 содержит : х- с выбором трех верных ответов из шести, у – на соответствие, z – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.
- Задание 4 содержит 4 задание со свободным ответом (С1).
- Вы можете воспользоваться (указать, чем) Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП 1996г. калькулятором
- Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

В задании 1 выберите три верных ответа из шести. Запишите выбранные цифры сначала в текст работы, а затем перенесите их в таблицу.

1. К элементам оформления десертов относят:

- 1) мороженое
- 2) шоколад
- 3) ирис
- 4) карамель
- 5) желе
- 6) орехи

При выполнении заданий 2 установите соответствие между содержанием первого и второго столбцов. Впишите в таблицу цифры выбранных ответов.

2.

Кофе		Способы подачи	
1	По-восточному	А)	С взбитыми сливками
2	По-венски	Б)	С гущей
3	По-варшавски	В)	С мороженым
4	Гляссе	Г)	С пенкой

При выполнении заданий 3 установите правильную последовательность процессов. Запишите в таблицу буквы выбранных ответов.

3. Обозначьте цифрами последовательность приготовления киселя из клюквы:

Операции	Последовательность
А)Отжимание сока из клюквы.	
Б)Подготовка клюквы.	
В)Варка мезги.	
Г)Приготовление сиропа на отваре.	
Д)Приготовление клюквенного отвара.	

Е) Доведение до кипения.	
Ж) Добавление сока.	
З) Добавление крахмала.	
И) Подготовка крахмала	

Часть С.

Для ответов на задания 4 используйте бланк ответов. Запишите сначала решение, а затем ответ к нему.

4а. Определите сколько потребуется лимонов для приготовления 50 порций напитка лимонного. Выход 1 порции – 200 г.

4б. Ситуационная задача. Вам предстоит приготовить чай, опишите правила заваривания и подачу чая.

4в. При приготовлении миндального крема, крем получился неоднородной консистенции. Какие вы примете меры по исправлению дефекта?

4г. Для приготовления желированных блюд используют различное количество желатина: желе – 30г, мусс – 25г, самбук -15г. Объясните с технологической точки зрения возможность уменьшения нормы желатина.

Задание № 2.

2.1 Инструкция

Внимательно прочитайте и выполните задание:

1. Организуйте рабочее место по приготовлению сладких блюд.
2. Приготовьте десерт в количестве 3 порций.
3. Оцените качество десерта, в соответствии с требованиями стандартов Ворлдскиллс
4. Максимальное время выполнения задания 60 мин.

1.3 Инструкция

Приготовить **3 порции Десерта на выбор студента.**

- **Использовать обязательный продукт (фрукт, орех), который необходимо согласовать в подготовительный день с преподавателем.**

- Минимум 1 гарнир на выбор участника
- 1 соус на выбор участника
- Декоративный элемент из изомальта или карамели
- Допускается дополнительное оформление десерта – на выбор участника
- В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов
- Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены
- Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки
- Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно
- Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты
- Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы/тарированы и маркированы
- Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
- Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см
- Соус должен быть сервирован на каждой тарелке □ Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации
- Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С
- Подаются три идентичных блюда
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**

№ вариант	Фрукт	Орехи
1,6	Яблоко	Грецкие
2,7	Груша	Кедровые
3,8	Банан	Фундук
4,9	Апельсин	Кешью
5,10	Лимон	Миндаль

Пример десерта представлен на рисунке



Рисунок - Шоколадный мусс с начинкой из бананового пюре с базиликом, покрытый облепиховой глазурью на бисквите из темного шоколада без муки, гарнирован ванильным кремом и грушей, сваренной в сиропе, с соусом из малины, украшен с посыпкой из глазированных орехов, изомальта и листьев мяты

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового

контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (см. таблицу).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 - 100	5	Отлично
80 - 89	4	Хорошо
70 - 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

К комплекту билетов прилагаются эталоны ответов.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	1,2,5	1,5,6	2,3,4	1,2,3	2,4,6	1,2,6	1,3,6	2,5,6	1,3,6	2,4,6
2	1В,2А, 3Г,4Б	1Б,2В, 3А,4Г	1В,2Г, 3А,4Б	1А,2Г, 3Б,4В	1Б,2Г, 3В,4А	1Г,2В, 3Б,4А	1Б,2В,3Г, 4Г,5А,6А, 7Г	1В,2А, 3Г,4Б	1Г,2В, 3Б,4А	1Б,2А, 3Г,4В
3	АЕВДГ БЖЗ	АВЕБГД ЖЗЙИ	1,2,3,4 7,8,10,12	1,2,4,5,6 9,10,11,1 2,13	БАВДГ ИЗЕЖ	АЕВД ГБЖЗ	АВЕБГД ЖЗЙИ	1,2,3,4 7,8,10,1 2	1,2,4,5,6 9,10,11,1 2,13	БАВД ГИЗЕЖ

КРИТЕРИИ ОЦЕНОК

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Критерии оценок	Количество баллов
ПК.4.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	ОРГАНИЗОВАНО ОРГАНИЗОВАНО ЧАСТИЧНО НЕ ОРГАНИЗОВАНО	5 3 0
ПК.4.2.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОРГАНИЗОВАНО ОРГАНИЗОВАНО ЧАСТИЧНО НЕ ОРГАНИЗОВАНО	5 3 0
ПК.4.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного	ОРГАНИЗОВАНО ОРГАНИЗОВАНО ЧАСТИЧНО НЕ ОРГАНИЗОВАНО	5 3 0

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК.4.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОРГАНИЗОВАНО ОРГАНИЗОВАНО ЧАСТИЧНО НЕ ОРГАНИЗОВАНО	5 3 0
ПК.4.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОРГАНИЗОВАНО ОРГАНИЗОВАНО ЧАСТИЧНО НЕ ОРГАНИЗОВАНО	5 3 0
ПК.4.6.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	ОРГАНИЗОВАНО ОРГАНИЗОВАНО ЧАСТИЧНО НЕ ОРГАНИЗОВАНО	5 3 0

Максимальное количество баллов – 10

25–30 баллов - вид профессиональной деятельности освоен, соответствует оценке «5»

20- 24 баллов - вид профессиональной деятельности освоен, соответствует оценке «4»

15 - 19 баллов - вид профессиональной деятельности освоен, соответствует оценке «3»

0 – 14 баллов - вид профессиональной деятельности не освоен, соответствует оценке «2»

3. 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 загромождая 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.