Министерство образования и науки РБ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Бурятский республиканский информационно-экономический техникум»

ГБПОУ «БРИЭТ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «БРИЭТ»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.Д. Цыренов

Приказ № 1

« 02 » 09 2019

Контрольно – оценочные средства по учебной практике ПМ 04.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

КОД профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения – очная

Срок освоения ППКРC - 3 года 10 месяцев

*на базе основного общего образования*

2019

**Разработчики:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Бурятский республиканский  информационно-  экономический техникум  (место работы ) | мастер производственного  обучения  (должность) | Т.Г.Пушкарская  (инициалы, фамилия) |

**Эксперты от работодателя:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Кафе «Бессонница»  (место работы) | Зав. производством  (занимаемая должность) | С.Н.Прохорова  (инициалы, фамилия) |

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

М.П. подпись

|  |
| --- |
| Рассмотрено и одобрено на заседании Цикловой Комиссии Рабочих профессий \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Протокол №\_\_\_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_г.  Председатель ЦК РП\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/  Рассмотрено и одобрено на заседании методического совета техникума  Протокол №\_\_\_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_г. |
|  |

Целью оценки по учебной практике является оценка профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений.

Контрольно-оценочные материалы предназначены для проверки сформированности умений, знаний:

**знать: З 1** - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; **З 2** - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; **З 3** - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; **З 4** - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; **З 5** - правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. **уметь: У 1** - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; **У 2** - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; **У 3** - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; **У 4** - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; **иметь практический опыт в: ПО 1** - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; **ПО 2** - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; **ПО 3** - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; **ПО 4** - порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; **ПО 5** - ведении расчетов с потребителями.

**Формирования ПК**:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 1.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 1.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

**Формирования ОК:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**Формы контроля и оценивания учебной практики.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Элемент профессионального  модуля | Форма контроля и оценивания | |
| Промежуточная аттестация | Текущий контроль |
| УП | Дифференцированный зачет | Наблюдение за выполнением учебно-производственных работ и их оценка |

Структура КОС:

1. Тест для входного контроля.

2. Комплект тестовых заданий для текущего инструктажа по темам:

Тема №1 «Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов». Тема № 2 « Первичная подготовка основных продуктов свежих фруктов, ягод, сухофруктов, замороженных плодов и ягод, консервированных фруктов, подготовка крахмала, желатина, агар-агара. Приготовление и подача натуральных свежих фруктов и ягод. Вымачивание свежих и сушеных фруктов в вине, коньяке, тушение фруктов в жидкостях, карамелизование фруктов. Приготовление компотов из свежих плодов и ягод, компота из сухих фруктов и ягод, компотов из смеси сухофруктов, компотов из консервированных фруктов и ягод, из быстрозамороженных плодов и ягод». Тема № 3. «Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд:из натуральных фруктов и ягод, компотов» Тема № 4 «Технологический процесс приготовление и отпуск киселей из свежих ягод, из яблок, молочного киселя». Тема № 5 «Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: фруктов в сиропе, желированных сладких блюд, парфе из белого шоколада, парфе из ягод, парфе кофейное, панна-котты» Тема № 6 «Приготовление компота из сухофруктов. Приготовление мусса яблочного на манной крупе, самбука абрикосового».«Приготовление муссов: клюквенного, яблочного, апельсинового, из сырья местного региона: мусс из голубики, клюквы. Приготовление самбуков абрикосового, из йогурта и творожной массы, яблочного. Приготовление холодного десерта тирамис» Тема №7 «Приготовление желе многослойного, приготовление БНК «черемуха со сливками». «Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: мороженого» Тема № 8 «Приготовление и отпуск желе из свежих плодов и ягод, яблочное желе, желе из лимонов и апельсинов, молочного желе, желе с наполнителями» Тема № 9«Приготовление начинок, сладких соусов и глазури для холодных сладких блюд: малиновый, абрикосовый, брусничный, соус шоколадный, шоколадная глазурь. Приготовление сиропов: сахарный, лимонный, апельсиновый, ванильный, гвоздичный, мятный, кофейный, шоколадный. Варианты декорирования десертов глазурью и соусами» Тема № 10«Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование)» Тема № 11 «Технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.) шоколадно фруктового фондю, десертов с использованием шоколада. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам» Тема № 12«Технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, чизкейков :классического, шоколадного.), гренки с плодами и ягодами, шоколадно фруктового фондю, десертов с использованием шоколада . Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам» Тема № 13 «Технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, гренки с плодами и ягодами, шоколадно фруктового фондю, десертов с использованием шоколада. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам» Тема № 14 «Приготовление и отпуск кремов ванильного, кофейного, шоколадного, миндального крема с ягодами, крема карамели, крема брюле, кофейный террин, ягодный террин. Варианты декорирования» Тема № 15«Приготовление холодных десертов с использованием песочного теста, десерт с использованием песочного теста с творожным кремом. Варианты декорирования соусами, глазурью, ягодами».

Тема № 16 «Приготовление холодных десертов с использованием воздушного полуфабриката. Десерт «Павлова». Варианты декорирования соусами, глазурью, ягодами».

Тема № 17 «Технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.)»

Тема № 18 «Приготовление напитков: айс-крим, ананасовый фраппе, напитки с мороженым. Приготовление лимонадов, коктейлей, напитков: «Петровский», лимонный, апельсиновый. Приготовление щербетов, флиппов**».**

Тема № 19 «Приготовление кофе, какао. Способы варки. Рисунки на кофе. Современные методы приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков»

Тема № 20 «Приготовление горячего шоколада. Способы варки. Современные методы приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков»

Тема № 21 «Приготовление сбитня, глинтвейна, взваров. Современные методы приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков»

Тема № 22 «Приготовление пуншей, грогов. Современные методы приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков»

Тема № 23 «Приготовление горячих напитков БНК (чай зеленый), чай черный с молоком, чай с молоком и солью»

Тема № 24 «Приготовление горячих напитков. Чаи травяные: чай красный, белый, желтый, с различными фруктовыми добавками, чаи с лимоном и сахаром»

3. Оценочные листы выполнения учебно-производственных заданий

4. Задания для дифференцированного зачета по учебной практике

5. Аттестационный лист учебной практике.

Тест для входного контроля

**Т.З.1.1.Бракераж – это контроль:**

1. технологического процесса
2. качества готовой продукции
3. бракованного товара на складе

**Т.З.1.2. Борьба с грызунами – это**

1. Дезинфекция
2. Дезинсекция
3. Дератизация

**Т.З.1.3. Концентрация исходного раствора хлорной извести:**

1) 20%

2) 15 %

3) 10%

**Т.З.1.4. В комплект санитарной одежды повара, кондитера входят**

1) колпак

2) куртка

3) фартук

4) полотенце

5) плащ

6) специальная обувь

**Т.З.1.5. Влияние чая на организм человека\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Т.З.1.6. Условия хранения чая и кофе\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Т.З.1.7. Вещества обусловливающие терпкий вкус чая:**

а) гликозиды;

б) дубильные;

в) ароматические

**Т.З.1.8. Чай, содержащий наибольшее количество витамина С:**

а) зеленый;

б) желтый;

в) черный

**Т.З.1.9. Кофе, имеющий более вяжущий вкус:**

а) зеленый (сырой);

б) молотый;

в) жареный

**Т.З.1.10. Изделия, для которых допустимо «засахаривание»:**

а) для меда;

б) варенья ;

в) конфитюра

**Т.З.1.11. Желированные сладкие блюда известные Вам\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Т.З.1.12. Какой орган осуществляет контроль за соблюдением предприятия санитарно – гигиенических условий труда:**

а)Государственная санитарно-эпидемиологическая служба

б) Государственный пожарный надзор.

в) комитет профсоюза

**Т.З.1.13. Выберите правильный ответ(ы). Практическая работа по охране труда проводится:** а) специальной службой

б) инженером по охране труда

в) старший повар

**Т.З.1.14. Выберите правильный ответ(ы). На предприятиях общественного питания для поднятия и перемещения тяжестей вручную установлены нормы**

**Для женщин:**

а) не более 10 кг

б) не более 15кг

в) не более 5 кг

**Т.З.1.15 . Выберите правильный ответ(ы). На предприятиях общественного питания для поднятия и перемещения тяжестей вручную установлены нормы**

**Для мужчин:**

а) не более 30 кг

б) не более 20 кг

в) не более 40 кг

**Тема 1. «Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов».**

**Т.З.1.1.Какие вещества используют для придания сладким блюдам студнеобразной консистенции\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Т.З.1.2. Желирующие вещества используемые при приготовлении сладких блюд:**

а) желатин**;**

б) крахмал, желатин, пектин;

в) желатин, агар

**Т.З.1.3.Для ароматизации компотов из сухофруктов, добавляют:**

а) цедра цитрусовых

б) отвар цедры

в) лимонная кислота

г)сахар

**Т.З.1.4. Какое количество крахмала следует взять для приготовления 1 кг густого киселя**

а) 20-30 г;

б) 100-120 г.;

в) 15-20 г;

г) 60-80 г.

**Т.З.1.5. Что такое карамелизация** - **это** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.1.6.** **Взбивание сливок** – **это** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.1.7.Какие операции входят в способ производства замороженного десерта:\_\_\_\_\_\_\_**

**Т.З.1.8. Правила заморозки сырья**:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.1.9.** **Органолептические показатели желатина** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.1.10. Органолептические показатели агара \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Т.З.1.11. Выберите правильный ответ.** Какие виды крахмала используются в кулинарии:

  а) молочный крахмал

        б) картофельный крахмал

  в) кукурузный крахмал.

**Т.З.1.12. Выберите правильный ответ.**Для приготовления каких сладких блюд используют желатин:

1. суфле;
2. желе;

3) самбук;

4) мусс;

5) кисель.

**Т.З.1.13. Выберите правильный ответ.** Какой продукт получается в результате сваренных с добавлением сахара целых или разрезанных на дольки плодов и ягод:

1) варенье;

2) джем;

3) повидло;

4) пюре;

**Т.З.1.14. Замороженные блюда** **это** - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.1.15. Выберите правильный ответ.** Температура подачи замороженных блюд:

а) 7 – 10

б) 12 – 14

в) 4 - 6

**Тема 2: «Первичная подготовка основных продуктов свежих фруктов, ягод, сухофруктов, замороженных плодов и ягод, консервированных фруктов, подготовка крахмала, желатина, агар-агара. Приготовление и подача натуральных свежих фруктов и ягод. Вымачивание свежих и сушеных фруктов в вине, коньяке, тушение фруктов в жидкостях, карамелизование фруктов. Приготовление компотов из свежих плодов и ягод, компота из сухих фруктов и ягод, компотов из смеси сухофруктов, компотов из консервированных фруктов и ягод, из быстрозамороженных плодов и ягод»**

**Т.З.2.1. Закончите предложение:** главная задача при обработке свежих фруктов и ягод –

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

**Т.З.2.2.** **Укажите правильную последовательность подготовки к подаче свежих плодов и ягод**:

а) удаляют остатки стебельков плодоножек

б) перебирают

в) оставляют в воде 2-3 минуты

г) промывают д) перекладывают в дуршлаг

е) обсушивают

ж) выкладывают в креманки, вазы

**Т.З.2.3. Укажите правильную последовательность подготовки к подаче арбуз, дыня натуральных**:

а) очистить от корок и семян

б) промывают

в) обсушивают г) нарезают удлиненными дольками, ломтиками

д) разделяют вдоль на две части

е) подают в охлажденном виде

**Т.З.2.4.** **Закончите предложение:** для использования в натуральном виде выбирают плоды и ягоды \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.2.5.** **Процесс приготовления компота состоит из следующих этапов**:

а) б) в)

**Т.З.2.6.** **В чем отличительная особенность в приготовлении компотов**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.2.7. Виноград укладывают целой гроздью и посыпают сахаром**

                        а) да                                 б) нет

**Т.З.2.8.** **Перед отпуском подготовленные плоды и ягоды укладывают в вазочки или на десертную тарелку**

                        а) да                                 б) нет

**Т.З.2.9.** **Ягоды можно посыпать сахарным песком или рафинадной пудрой**

                                  а) да                                               б) нет

**Т.З.2.10**. **Для приготовления многих сладких блюд берут плоды и ягоды в свежем, замороженном и консервированном виде**

                                  а) да                                               б) нет

**Т.З.2.11.** **Дайте определение: Что такое карамелизация** –\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.2.12. Закончите предложение:** В результате карамелизации меняется\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.2.13.** Во избежания потемнения и сохранения приятного внешнего вида, нарезанные яблоки смазывают.

а) сахарным песком

б) лимонным соком

в) сладким сиропом

г) сладким соусом

**Т.З.2.14.** **Плоды и ягоды быстрозамороженные поступают на предприятия общественного питания замороженными сухим способом** (без………… ), и замороженными в (…… сиропе)

**Т.З.2.15**. **Укажите правильную последовательность приготовления компота из консервированных фруктов и ягод**:

а) банки с консервированным компотом промывают

б) из сахара и воды варят сироп

в) вскрывают, сливают сироп

г) добавляют сироп от фруктов

д) процеживают

е) доводят до кипения и охлаждают

ж) фрукты раскладывают в креманки, и заливают сиропом

**Тема 3: «Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: из натуральных фруктов и ягод, компотов».**

**Т.З.3.1. Технологический процесс приготовления компотов, состоит из следующих операций:**

а) подготовка фруктов, ягод, их варка в сиропе, процеживание;

б) сортировка, промывание фруктов и ягод, их варка, протирание и

соединение с сиропом;

в) подготовка фруктов, ягод, варка сиропа, соединение;

г) подготовка фруктов и ягод, соединение с фруктовым отваром и

охлаждением.

**Т.З.3.2.** **При варке компота из сухофруктов лимонную кислоту можно добавлять вместе и изюмом:**  а) да б) нет

**Т.З.3.3. Основное требование к подбору смеси сухофруктов для приготовления компота**

1) сочетаемые цвета плодов;

2) сочетаемость вкуса и аромата;

3) одинаковый срок варки;

4) одинаковый размер плодов

**Т.З.3.4. Вода, используемая для промывки сухофруктов перед варкой компота**

1) холодная, проточная

2) горячая, кипяченая

3) теплая, проточная

4) теплая, кипяченая

**Т.З.3.5. Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компота**

а) очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти

б) разрезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики;

в) нарезают кружочками вместе с кожицей.

**Т.З.3.6. 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.

**Т.З.3.7. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают**

а) айву, яблоки, груши;

б) малину, землянику, мандарины, ананасы;

в) сливы, абрикосы, вишню.

**Т.З.3.8. В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10°С и выдерживают для настаивания.**

а) 6...8 ч;

б) 8... 10 ч;

в) 10... 12 ч.

**Т.З.3.9. Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов?**

а) все сразу и варят в течение 20...30 мин;

б) последовательно, учитывая продолжительность варки;

в) закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания.

**Т.З.3.10. Укажите в приведенной далее таблице последовательность приготовления компота из яблок.**

1. Яблоки промывают

2. Яблоки кладут в кипящий сироп, варят в течение 5... 7 мин., охлаждают

3. Яблоки нарезают дольками

4. В кипящую воду вводят сахар и лимонную кислоту

5. Подготовленные яблоки кладут в подкисленную воду, чтобы они не потемнели

6. У яблок удаляют семенную коробку и при необходимости очищают от кожицы

7. Для ароматизации компота можно добавить любую цедру

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Т.З.3.11.** На какое время замачивают ягоды во время механической кулинарной обработки.

А) 20-30 минут       Б) 2-3 минуты

**Т.З.3.12.** Водой какой температуры промывают ягоды перед переработкой

А. горячая, кипяченая

Б. холодная кипяченная

**Т.З.3.13.** Сколько времени настаивается компот из сухофруктов.

А. 10-12 часов

Б. 1-3 часа

**Т.З.3.14.** Когда рекомендуют добавлять сахар при варке компотов.

А. в начале варки    Б. в конце варки

**Т.З.3.15.**  **Компоты относят к горячим сладким блюдам:** а) да б) нет

**Тема 4: «Технологический процесс приготовление и отпуск киселей из свежих ягод, из яблок, молочного киселя».**

**Т.З.4.1. На процесс студнеобразования большое влияние оказывает природа желирующего вещества, его концентрация и температура студнеобразования**

а) да б) нет

**Т.З.4.2. Чем выше концентрация желирующего вещества, тем меньше прочность студня и ниже температура их плавления**

а) да б) нет

**Т.З.4.3. При хранении густых киселей может произойти отделение жидкости**

а) да б) нет

**Т.З.4.4. Желирующие вещества используюемые при приготовлении сладких блюд:**

а) желатин**;**

б) крахмал, желатин, пектин;

в) желатин, агар

**Т.З.4.5.К желированным сладким блюдам относятся:**

а) компоты, кисели, самбуки, желе;

б) кисели, муссы, желе, свежие фрукты;

в) кремы, желе, муссы, самбуки, кисели;

г) суфле, кремы, желе, самбуки, компоты.

**Т.З.4.6.Укажите последовательность операций при приготовлении**

**киселя из яблок:**

1) протирание;

2) очистка, нарезка яблок;

3) варка;

4) соединение с отваром и сахаром;

5) заваривание крахмала.

**Т.З.4.7. Как подразделяются кисели по консистенции:**

а) густые, полугустые, жидкие;

б) жидкие, густые, полужидкие;

в) густые, средней густоты, полужидкие;

г) жидкие, полугустые, нормальной консистенции.

**Т.З.4.8. Кисель доводят до кипения и проваривают не более:**

а) 1-2 мин.;

б) 5-6 мин;

в) 10 мин; г) 8 мин.

**Т.З.4.9. Какое количество крахмала следует взять для приготовления 1 кг густого киселя.**

а) 20-30 г;

б) 100-120 г.;

в) 15-20 г;

г) 60-80 г.

**Т.З.4.10.** Для приготовления молочного киселя лучше использовать:

а) кукурузный крахмал

б) картофельный крахмал

**Т.З.4.11.** Сколько грамм киселя полагается на 1 порцию?

а) 100-200г             б) 200-300г

**Т.З.4.12.** Для приготовления фруктово-ягодного киселя рекомендуют использовать:

а) картофельный крахмал

б) кукурузный крахмал

**Т.З.4.13.** Для чего поверхность киселя посыпают сахарным песком

а) для предотвращения появления плёнки

б) для придания сладости

**Т.З.4.14. Укажите правильную последовательность операций при приготовлении**

**молочного киселя:**

а) кукурузный крахмал разводят холодным кипяч. молоком и процеживают через сито.

б) молоко нагревают до кипения

в) добавляют ванилин, охлаждают

г) помешивая вводят подготовленный крахмал

д) варят при слабом огне 10 минут.

е) в кипящую жидкость вводят сахар, растворяют его

ж) разливают в стаканы, поверхность посыпают сахаром.

з) охлаждают и отпускают

**Т.З.4**.**15.** В чем главная особенность желирующего вещества:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Тема 5:** **«Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: фруктов в сиропе, желированных сладких блюд, парфе из белого шоколада, парфе из ягод, парфе кофейное, панна-котты»**

**Т.З.5.1. Выберите правильный ответ.** К желированным сладким блюдам относятся:

а) компоты, кисели, самбуки, желе;

б) кисели, муссы, желе, свежие фрукты;

в) кремы, желе, муссы, самбуки, кисели;

г) суфле, кремы, желе, самбуки, компоты.

**Т.З.5.2. Выберите правильный ответ. Количество крахмала и желатина (гр.) для 1 кг желе.**

а)15

б) 20

в) 30

**Т.З.5.3. Установите соответствие определений для следующих блюд:**

|  |  |
| --- | --- |
| **1.** Желе  **2.** Мусс  **3.** Самбук  **4.** Крем | **А**. Блюдо из взбитой сметаны и яично-молочной смеси  **Б.** Прозрачная студнеобразная масса  **В.** Фруктовое пюре, взбитое с сахаром и яичными белками  **Г.** Взбитое желе густой пенообразной консистенции |

**Т.З.5.4.** **Выберите правильный вариант.** Температура подачи сладкого блюда парфе:

а) 7 – 10

б) 4 – 6

в) 2 – 5

**Т.З.5.5.** **Технологический процесс приготовления желе включает**:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.5.6. Установите последовательность приготовления блюда «Желе из яблок».** 1.Желатин замачивают для набухания на 1 ч, откидывают, отжимают 2. Подготовленные яблоки проваривают в течение 5... 7 мин так, чтобы они сохранили свою форму 3.Яблоки промывают, удаляют сердцевину с семенами и очищают от кожицы 4.Отвар процеживают, нагревают и растворяют в нем сахар и желатин 5.Отвар с желатином и сахаром охлаждают до температуры 20 °С 6.Яблоки, нарезанные дольками, кладут в кипящую подкисленную воду и доводят до кипения 7.В формочку или креманку наливают небольшое количество желе, охлаждают 8.На застывшее желе укладывают дольки отварных яблок в виде рисунка 9. Сверху заливают оставшимся желе и окончательно охлаждают

**Т.З.5.7. Установите последовательность приготовления блюда «Желе Панна Котта».**

а)Желатин развести холодной водой и дать набухнуть в течение 5-10 минут

б) В растворившийся желатин добавить 1-2 ст. л. горячих сливок и сразу перемешать

в) В сливки добавить сахар, и ваниль и нагреть до 80-90\*, не кипятить.

г) Через мелкое ситечко (что бы крупицы желатина не попали в десерт) тонкой струйкой вливаем желатин в горячие сливки и хорошо перемешиваем.

д)Хорошо размешать сливки с желатином

е)Разливаем сливки в формочки и отправляем в холодильник до на 2-4 часа.

**Т.З.5.8.Выберите правильный ответ.** Укажите температуру и сроки хранения желированных сладких блюд:

а) 24 ч t 2-6 °C;

б) 6 ч t 2-6 °C;

в) 36 ч t -2 -4 °C;

г) 12 ч t -2 -4 °C;

**Т.З.5.9**. **Выберите правильный ответ.**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

**Т.З.5.10.** **Выберите правильный ответ.** Желатин – это продукт переработки**:**

а) кукурузы

б) соединительной ткани кожи и костей животных

в) картофеля

г) морских водорослей

**Т.З.5.11.** **Выберите правильный ответ.** Укажите температуру, при которой студнеобразующая способность желатина снижается:

а) 50-60 °C

б) выше 60 °C

в) выше 100 °C

г)ниже 60 °C

**Т.З.5.12.** **Выберите правильный ответ.** Назовите продукт, добавление которого снижает прочность студнеобразной массы желирующих веществ:

а) сахар

б) соль

в) пищевая кислота

г)сода

**Т.З.5.13. Выберите правильный ответ.** Назовите яичный продукт, который запрещено использовать для приготовления сложных холодных блюд:

а) яйцо

б) яичный порошок

в) меланж

**Т.З.5.14. Выберите правильный ответ.** Определите изделие по рецептуре:

Сливки35%, Белый шоколад, Молоко, Сахар, Желтки, Кокосовая стружка, Орехи, Кокосовая молоко.

а) шоколадный щербет

б) миндальный крем с фруктами

в) ванильный крем

г) парфе из белого шоколада

**Т.З.5.15. Выберите правильный ответ.** Определите нужное соотношение желатина и воды для набухания:

а) 1:8

б) 1:2

в) 1:5

г) 1:3

**Тема 6:** **«Приготовление компота из сухофруктов. Приготовление мусса яблочного на манной крупе, самбука абрикосового». «Приготовление муссов: клюквенного, яблочного, апельсинового, из сырья местного региона: мусс из голубики, клюквы. «Приготовление самбуков абрикосового, из йогурта и творожной массы, яблочного. Приготовление холодного десерта тирамис»**

**Т.З.6.1.Укажите последовательность операций при приготовлении мусса яблочного на манной крупе:**

1) яблоки протирают, смешивают с отваром;

2) добавляют сахар, лимонную кислоту и доводят до кипения;

3) яблоки нарезают и варят;

4) отвар процеживают;

5) тонкой струйкой вводят манную крупу и варят 15-20 мин.

6) взбивают до образования пенообразной массы;

7) охлаждают до 40ºС;

8) раскладывают в формы и охлаждают.

**Т.З.6.2.Выберите продукты, необходимые для приготовления сладких блюд:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **А. Мусс яблочный** | Наименование продуктов | **Б. Самбук яблочный** |
|  | 1. Яблоки |  |
| 2. Сахар |
| 3. Крахмал |
| 4. Желатин |
| 5. Яйца (белки) |
| 6. Вода |
| 7. Ванилин |
| 8. Молоко |
| 9. Крупа манная |
| 10. Кислота лимонная |

**Т.З.6.3.** **Вставьте пропущенное слово.** Мусс отличается от желе тем, что подготовленные продукты \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_в пышную пористую массу.

**Т.З.6.4. Продолжить предложение.** При взбивании мусс увеличивается в объеме в \_\_\_\_\_\_ раз.

**Т.З.6.5.** **Выберите правильный ответ.** Чем отличается самбук от мусса:

а) в самбук вводят сырые яичные желтки

б) в самбук вводят сырые яичные белки

в) в самбук вводят свежевыжатый ягодный сок

**Т.З.6.6. Перечислите требования к качеству:**

Мусс -

Самбук -

**Т.З.6.7. Установите правильную последовательность приготовления блюда «Тирамису»:**

1. Желтки и сахар тщательно взбивают чтобы сахар растворился. 2. Остужают и переливают в отдельную посуду. 3. Постепенно вводят в эту массу сыр и замешивают (получается крем). 4. Заваривают кофе в горячей воде. 5. Добавляют вино и перемешивают. 6. Часть печенья окунают на пару секунд в кофейно-винную смесь и выкладывают на дно противня. 7. Сверху выкладывают крем и разравнивают. 8. Остальные бисквиты окунают в кофейно-винную смесь и выкладывают на крем так, чтобы они также плотно прилегали друг к другу. 9. Сверху выкладывают остатки крема и накрывают десерт пищевой пленкой. 10. Тирамису охлаждают. 11. Перед подачей посыпают тирамису через сито какао-порошком.

**Т.З.6.8. Требования к качеству тирамису:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Т.З.6.9. В какое посуде подают муссы:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Т.З.6.10. Выберите правильный ответ.** Сколько потребуется желатина (гр) на приготовление 1 кг мусса с манной крупой:

а) 20 гр.

б) 25 гр

в) 27 гр

**Т.З.6.11. Сколько потребуется манной крупы (гр) на приготовление 1 кг мусса с манной крупой:**

а) 100 гр.

б) 125 гр

в) 85 гр

**Т.З.6.12.** **Установите правильную последовательность приготовления мусс апельсиновый:**

1. Вымыть апельсины и очистить их от кожуры.

2. В холодной кипяченой воде замочить желатин.

3. Разрезать на две половинки и выжать сок.

4. Процедить, охладить до 40 градусов.

5. Измельчить цедру, влить в нее горячую воду, варить 5 минут.

6. Положить сахарный песок, желатин, поставить на огонь, дождаться закипания.

7. Полученную массу взбить, чтобы получилась устойчивая пена.

8. Влить апельсиновый сок и охладить.

9. Разлить по формам и поставить в холодильник.

**Т.З.6.13.** **Технология приготовления самбук из йогурта и творожной массы:**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  
  
**Т.З.6.14.** **Установите правильную последовательность приготовления мусс из голубики:**

1. Промыть ягоды, отжать сок.

2. Мезгу залить горячей водой проварить 5 минут и процедить.

3. Желатин выдержать в воде 10 минут.

4. Растворить в отваре сахарный песок,

5. Добавить набухший желатин, размешать все до полного растворения и довести до кипения.

6. В подготовленный сироп влить сок из ягод

7. Процедить и охладить до застывания.

**Т.З.6.15.** **Выберите правильный ответ**. Сколько потребуется желатина (гр) на приготовление 1 кг самбука:

а) 20 гр.

б) 15 гр

в) 10 гр

**Тема 7: «Приготовление желе многослойного, приготовление БНК: черемуха со сливками». «Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд, мороженого».**

**Т.З.7.1. Перечислить из каких стадий состоит приготовление желе**:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.7.2. Верно ли утверждение: можно ли кипятить желе после добавления желатина**  
 а) Да

б) нет

**Т.З.7.3. Технология приготовления многослойное желе: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

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

**Т.З.7.4**. **Технология приготовления черемухи со сливками:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

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

**Т.З.7.5. Заполните таблицу:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование рабочего места | Перечень выполняемых операций | Установленное оборудование, марка, производительность | Кухонная посуда, инвентарь, инструменты |
| Рабочее место для приготовления компотов, киселей, желе, муссов, самбуков |  |  |  |

**Т.З.7.6. Дать определение, что такое бракераж\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Т.З.7.7.** **Порядок проведения бракеража**:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.7.8. Выберите правильный ответ.** Температура подачи холодных сладких блюд**:**

а) 12 – 15 градусов

б) 8 – 13 градусов

в) 5 – 10 градусов

**Т.З.7.9. Выберите правильный ответ. Температура подачи мороженого:**

а) 2 -5 градусов

б) 6 – 10 градусов

в) 4 – 6 градусов

## Т.З.7.10. Перечислите виды мороженого:

1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.7.11.** **Выберите правильный ответ. Какому процессу подвергают мороженое для придания большей прочности:**

а) закаливание

б) фризерование.

в) кристаллизация

**Т.З.7.12. Выберите правильный ответ. Тара, применяемая для упаковывания, хранения и транспортирования мороженого:**

а) потребительская

б) транспортная

в) фасовочная

**Т.З.7.13. Выберите правильный ответ. До отправки мороженого на предприятия общественного пи­тания и в торговую сеть** **его хранят в камерах с температурой воздуха и относительной влажностью:**

а) не выше минус 18 градусов, относительная влажность 35 – 90%.

б) не выше минус 12 градусов, относительная влажность 15 – 70%.

в) не выше минус 25 градусов, относительная влажность 50 – 95%.

**Т.З.7.14.** **Перечислить из каких операций состоит приготовление мороженого**:

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

**Т.З.7.15.**  **Выберите правильный ответ.** Срок хранения готового желе:

а) не более 24 часов

б) не более 12 часов

в) не более 6 часов

**Тема 8:** **«Приготовление и отпуск желе из свежих плодов и ягод, яблочное желе, желе из лимонов и апельсинов, молочного желе, желе с наполнителями».**

**Т.З.8.1.****Технологический процесс приготовления желесостоит из:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.8.2. Установите последовательность приготовления блюда «Желе из яблок».** 1.Желатин замачивают для набухания на 1 ч, откидывают, отжимают 2. Подготовленные яблоки проваривают в течение 5... 7 мин так, чтобы они сохранили свою форму 3.Яблоки промывают, удаляют сердцевину с семенами и очищают от кожицы 4.Отвар процеживают, нагревают и растворяют в нем сахар и желатин 5.Отвар с желатином и сахаром охлаждают до температуры 20 °С 6.Яблоки, нарезанные дольками, кладут в кипящую подкисленную воду и доводят до кипения 7.В формочку или креманку наливают небольшое количество желе, охлаждают 8.На застывшее желе укладывают дольки отварных яблок в виде рисунка 9. Сверху заливают оставшимся желе и окончательно охлаждают

**Т.З.8.3. Установите последовательность приготовления блюда «Желе молочное»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  | 1.Молоко доводят до кипения 2.Замачивают желатин 3.Доводят до кипения 4.Добавляют сахар, желатин, ванилин 5.Охлаждают процеживают 6. Разливаютв формы и ставят в холодильник 7.Отпускают в креманках |  |

**Т.З.8**.**4.** **Выберите правильный ответ. Сколько часов хранят готовое желе на холоде:**

а) не более 12 часов

б) не более 15 часов

в) не более 8 часов

**Т.З.8.5. Установите последовательность приготовления блюда «Желе из плодов и ягод свежих**»: 1. Из ягод отжимают сок, а из мезги приготавливают отвар.

2. Желатин заливают холодной водой и выдерживают для набухания.

3. В горячий отвар вводят сахар, растворяют его и получают сироп.

4. Набухший желатин откидывают на марлю и отжимают

5. Прекратив нагрев, в жидкое желе вливают ранее отжатый ягодный сок

6.Затем вводят в горячий сироп, растворяют и, помешивая, доводят до кипения 7.Охлаждают до температуры окружающего воздуха.

8. Ставят в холодильник для полного застывания

9. Желе разливают в охлажденные формочки

10.Желе вынимают из формочек и перекладывают в вазочки, креманки или тарелки и отпускают

**Т.З.8.6.** **Выберите правильный ответ. В какой воде замачивают желатин для приготовления желе из лимонов, апельсинов, мандаринов:**

а)Желатин замачивают в холодной воде

б) Желатин замачивают в теплой воде

в) Желатин замачивают в горячей

**Т.З.8.7. Написать технология приготовления сиропа для приготовления желе из лимонов, апельсинов, мандаринов:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.8.8. Что относится к невзбитым желированные блюдам**:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.8.9**. **Что относится к взбитым желированные блюдам**:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.8.10. Ответьте на вопрос. Отчего зависит форма желе**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.8.11. Ответьте на вопрос. Отчего зависит плотность желе** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.8.12.** **Закончите предложение. Многослойное желе готовят**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.8.13.** **Закончите предложение. Мозаичное желе готовят**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.8.14.** **Закончите предложение. Желе с наполнителями готовят**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.8.15.** **Выберите правильный ответ**. В какой момент в желе вводят отжатый сок:

а) до растворения желатина

б) во время растворения желатина

в) после растворения желатина

г) перед подачей

**Тема 9:** **«Приготовление начинок, сладких соусов и глазури для холодных сладких блюд: малиновый, абрикосовый, брусничный, соус шоколадный, шоколадная глазурь. Приготовление сиропов: сахарный, лимонный, апельсиновый, ванильный, гвоздичный, мятный, кофейный, шоколадный. Варианты декорирования десертов глазурью и соусами»**

**Т.З.9.1.Сладкие соусы используют:**

**а.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**б.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**в.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Т.З.9.2. Заполнить таблицу: что служит сырьем и ароматизатором для приготовления сладких соусов. Перечислить.**

|  |  |
| --- | --- |
| Сырье | Ароматизаторы |
|  |  |

**Т.З.9.3. Написать технология приготовления соуса земляничного, малинового и вишневого:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Т.З.9.4.** **Выберите правильный ответ. Соус шоколадный готовят из:**

а) какао – порошок

б) шоколада

в) концентрат из какао

**Т.З.9.5. Выберите правильный ответ. В зависимости от вида основного продукта количество сахара в сладких соусах приготовленных без крахмала, колеблется:**

а) от 30 до 60 %

б) от 20 до 50 %

в) от 40 до 70 %

**Т.З.9.6. Выберите правильный ответ. В зависимости от вида основного продукта количество сахара в сладких соусах приготовленных с крахмалом, колеблется:**

а) от 10 до 20 %

б) от 20 до 30 %

в) от 30 до 40 %

**Т.З.9.7.** **Написать** т**ехнология приготовления сахарного сиропа:**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Т.З.9.8.** **Написать технология приготовления сиропы ванильный, гвоздичный, мятный:**

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

**Т.З.9.9. Выберите правильный ответ. Для кофейного сиропа молотый кофе заливают горячей водой, доводят до кипения и настаивают:**

а) от 30 до 40 минут

б) от 20 - 30 минут

в) от 10 – 15 минут

**Т.З.9.10. Выберите правильный ответ. Для шоколадного сиропа какао – порошок разводят:**

а) теплой водой

б) кипяченой водой

в) горячей водой

**Т.З.9.11. Дать определение. Что такое глазурь**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.9**.**12.** **Написать** **из каких компонентов состоит приготовление глазури**:

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

**Т.З.9.13. Выберите правильный ответ.**Что входит в состав глазури шоколадная молочная:

а) какао б) какао – масло в) молоко г) молочные жиры д) сахар е) шоколад

**Т.З.9.14. Выберите правильный ответ.**Что входит в состав глазури кондитерская**:**

1.Сахар 2. Молочные жиры 3. Какао 4. Жиры 5. карамель

**Т.З.9.15. Составить технологическую схему глазури шоколадной:**

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

**Тема 10: «Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование)»**

**Выберите правильный ответ**

**Т.З.10.1. Температура подачи горячих сладких блюд:**

а) 45º;

б) 55º;

в) 65º;

г) 40º;

**Т.З.10.2.К горячим сладким блюдам относятся:**

а) гренки с плодами, шарлотка с яблоками, пудинг сухарный, парфе;

б) пудинг рисовый, яблоки в тесте, каша гурьевская;

в) суфле, блинчики с вареньем, пудинг рисовый, крем ванильный

из сметаны;

г) пудинг манный, яблоки в тесте, каша гурьевская, самбук

**Т.З.10.3. Выберите правильный ответ.** Для растапливания шоколада, предпочитаемыми являются шоколад с каким количеством какао:

а) от 30 %

б) от 55%

в) от 75 %

**Т.З.10.4. Верно ли выражение.** Пористый шоколад исключается для растапливания**.**

а) да

б) нет

**Т.З.10**.**5. Дополните предложение. В растопленном виде шоколад должен быт**ь

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

**Т.З.10.6. Установите правильную последовательность растапливания шоколада на водяной бане:** 1.Устанавливаем малый огонь. 2. Меньшую емкость с мелко поломанным шоколадом ставим в кастрюлю с кипятком. 3. В кастрюлю большего размера наливается вода и доводится до кипения. 4. При необходимости вносим добавки — жирные сливки или сливочное масло. 5. Размешиваем шоколад по мере плавления.

**Т.З.10.7. Выберите правильный ответ. Температура растапливания темного шоколада**.

а) 55 градусов

б) 35 градусов

в) 65 градусов

**Т.З.10.8. Выберите правильный ответ.** Температура растапливания белого шоколада.

а) 75 градусов

б) 35 градусов

в) 45 градусов

**Т.З.10.9. Выберите правильный ответ.** Самый популярный способ сделать шоколадную плитку жидкой:

а) в духовке

б) в микроволновке

в) на водяной бане

**Т.З.10.10. Дать определение. Что такое фламбирование**  **в кулинарии** — **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Т.З.10.11. Выберите два правильных ответа. Что в переводе с французского означает слово «фламбирование»:**

а) пылать

б) гореть

в) пламенеть

**Т.З.10.12. Что означает слово «фондю»**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.10.13. Из чего готовят фондю** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.10.14. Дать определение. Что такое глазирование \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Т.З.10.15. Выберите правильный ответ. Рекомендуемая температура кондитерской глазури при глазировании:**

а) 15 – 20 градусов

б) 20 – 27 градусов

в) 30 – 35 градусов

**Тема 11:** **«Технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.) шоколадно фруктового фондю, десертов с использованием шоколада . Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам»**

**Т.З.11.1. Установите правильную последовательность приготовления блюда «яблоки** в **тесте»:**

1. Готовим тесто кляр: в желтки, отделенные от белков, кладут соль, сахар, сметану, муку, тщательно перемешивают и разводят молоком.

2.Отделяем белки от желтков

3. Из яблок удаляют сердцевину, очищают, нарезают их кружочками толщиной 0,5 см и посыпают сахаром.

4. Осторожно вводят в тесто непосредственно перед его использованием.

5. Белки взбивают в густую пену

6. Каждый кружочек обмакивают в кляр, жарят во фритюре

7. Подают, посыпав сахарной пудрой.

Т.З.11.**2. Для приготовления пудинга сухарного необходимо следующие продукты:**

а) сухари, сливки, цукаты, сахар, сливочное масло;

б) сухари, молоко, яйца, изюм, сахар, масло сливочное;

в) яйца, орехи, масло сливочное, черствый батон, сметана;

г) белки яиц, молоко, сухари, сухарная пудра, масло сливочное.

**Т.З.11.3. Крупа из которой готовят гурьевскую кашу:**

а) рисовая;

б) овсяная;

в) манная;

г) гречневая.

**Т.З.11.4. Дополните предложение. Основой всех пудингов являются\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Т.З.11.5. Напишите технологию приготовления «Соус яблочный»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Т.З.11.6. Напишите технологию приготовления «Соус абрикосовый»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Т.З.11.7. Из предложенного набора продуктов выберите продукты для приготовления блюд:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **А. Яблоки в тесте жареные** | Наименование продукта | **Б. Гренки с плодами и ягодами** |
|  | 1. Хлеб пшеничный |  |
| 2. Яйца |
| 3. Яблоки |
| 4. Сметана |
| 5. Сахар |
| 6. Молоко |
| 7. Маргарин |
| 8. Соль |
| 9. Кулинарный жир |
| 10. Плоды и ягоды консервированные |
| 11. Мука пшеничная |
| 12. Рафинадная пудра |

**Т.З.11.8. Что является отличительной чертой сладких соусов**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.11.9. Выберите правильный ответ. Что служит основным загустителем сладких соусов:**

а) картофельный крахмал

б) желатин

в) агар

**Т.З.11.10. Закончите предложение. Дополнительной частью сладких соусов являются**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Т.З.11.11.** **Выберите правильный ответ.** Для приготовления основы шоколадного фондю с грушами необходимо следующие продукты:

а) сливочное масло, горький шоколад, какао - порошок

б) горький шоколад, жирные сливки, черный крепкий кофе.

в) сметана, горький шоколад, черный крепкий кофе.

**Т.З.11.12.** **Выберите правильный ответ.** Для приготовления груш в сиропе для шоколадного фондю с грушами необходимо следующие продукты:

а) сок  лимона, груши, вода,  сахар, сок мандарина

б) груши, вода,  сахар, сок апельсина в)сок  лимона, груши, вода,  сахар, ванильный сахар.

**Т.З.11.13. Написать технологию приготовления шоколадного фондю с грушами**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Т.З.11.14. Написать** т**ехнологию приготовления классического Тирамису**:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.11.15. Выберите правильный ответ.** Температура подачи охлажденного десертаТирамису:

а) не более 4 градусов

б) не более 6 градусов

в) не более 10 градусов

**Тема 12: «Технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, чизкейков : классического, шоколадного.), гренки с плодами и ягодами, шоколадно фруктового фондю, десертов с использованием шоколада. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам»**

**Т.З.12.1. Дать определение. Что такое Суфле** - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.12.2. Выберите правильный ответ. Что служит основой суфле:**

а) яичные белки

б) крахмал

в) желатин

**Т.З.12.3. Написать технологию приготовления суфле:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Т.З.12.4. Выберите продукты, необходимые для приготовления сладких блюд:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Продукты | Яблочное суфле | Хлебный пудинг с яблоками | Пудинг творожный |
| Яблоки |  |  |  |
| Яйца |  |  |  |
| Белки яиц |  |  |  |
| Сахар |  |  |  |
| Пшеничный хлеб |  |  |  |
| Молоко |  |  |  |
| Творог |  |  |  |
| Масло сливочное |  |  |  |
| Ванилин |  |  |  |
| Сухари |  |  |  |

**Т.З.12.5. Ответьте на вопрос.** Что относится к запеченным творожным блюдам:

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

**Т.З.12.6. Закончите предложение. Пудинг отличается от запеканки тем**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.12.7. Написать технологию приготовления запеченного пудинг из творога\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Т.З.12.8.** **Выберите правильный ответ**. Для приготовления рисового пудинга необходимо следующие продукты:

1. Рис, сметана, сахар, яйцо куриное, цедра апельсина, [корица](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/851/)

2. Рис, сливки, сахар, белок яичный, цедра лимона, [корица](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/851/)

3. Рис, молоко, сахар, яйцо куриное, цедра лимона, [корица](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/851/)

**Т.З.12.9. Выберите правильный ответ.** Из каких этапов состоит приготовление блюда «Шарлотка с яблоками»

а) подготовки фарша;

б )подготовки хлеба;

в) формования;

г) запекания.

д) обжаривания

**Т.З.12.10.** **Установите правильную последовательность приготовления блюда «Шарлотка с яблоками»:**

1. Яблоки промывают, удаляют сердцевину с семенами, очищают от кожицы и нарезают ломтиками, соединяют с сахаром, ставят в холодильник.

2. Черствый белый хлеб очищают от корок и нарезают пластами толщиной 0,5 см в виде прямоугольников

3. Из молока, яиц и сахара приготавливают сладкий льезон

4. Половину хлеба нарезают мелкими кубиками, которые подсушивают и соединяют с яблочным фаршем, туда же добавляют корицу

5. На хлеб кладут фарш и закрывают сверху такими же пластами хлеба, укладывая их смоченной стороной кверху.

6. В льезоне смачивают прямоугольные куски хлеба с одной стороны и укладывают в подготовленные противни, смазанные маслом, смоченной стороной ко дну и стенкам, выстилая их полностью.

7. Поверхность пропитывают оставшимся льезоном и ставят запекать в жарочный шкаф при температуре 180–200 °С до образования румяной корочки.

8. Готовую шарлотку вынимают и выдерживают для охлаждения 10 мин,

9. Осторожно выкладывают из формы на порционную тарелку по 1 шт. на порцию или одному порционному куску и подают с абрикосовым соусом.

**Т.З.12.11. Дать определение. Что такое штрудель** - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.12.12. Напишите технологию приготовления «Штрудель яблочный» из готового теста:**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Т.З.12.13. Дать определение. Что такое чизкейк - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Т.З.12.14.** **Выберите правильный ответ.** Для приготовления чизкейка необходимо следующие продукты:

1. Сахар, сливки, яйцо, сметана, печенье, сливочное масло, мускатный орех, корица

2. Сыр, сахар, сливки, яйцо, сметана, печенье, сливочное масло, мускатный орех, корица

3. Сыр, сахар, сливки, яйцо, печенье, сливочное масло, мускатный орех, корица

**Т.З.12.15. Написать технологию приготовления «Гренки с плодами и ягодами»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Тема 13. «Технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, гренки с плодами и ягодами, шоколадно фруктового фондю, десертов с использованием шоколада. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам»**

**Тема 2.2.**

Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов

**Т.З.13.1. Выберите правильный ответ**. Сладкие блюда являются источником легкоусвояемых углеводов:

а) сахаров

б) крахмала

в) клетчатка

**Т.З.13.2. Перечислите способы украшения десертов**:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.13.3. Требования к качеству**. Гренки с плодами и ягодами\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.13.4. Выберите правильный ответ.** Кашу гурьевскую запекают в жарочном шкафу при температуре:

а) 180 – 200 градусов С

б) 240 – 250 градусов С

в) 200 – 220 градусов С

**Т.З.13.5. Выберите правильный ответ.** Шарлотку запекают в жарочном шкафу при температуре:

а) 180 – 200 градусов С

б) 240 – 250 градусов С

в) 200 – 220 градусов С

**Т.З.13.6. Вставьте пропущенные слова.** Пудинг подается в мелких \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ тарелках с десертными \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и десертными \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**Т.З.13.7.Ответьте на вопрос**. Откуда пришло название Фондю Тоблерон – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.13.8. Назовите два способа подачи шоколадно-фруктового фондю:**

1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.13.9. Ответьте на вопрос.** Что из себя представляет фондюшница\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.13.10.Выберите правильный ответ.** Фондю шоколадное должно содержать какао:

а) не менее 75 %

б) не менее 80 %

в) не менее 85 %

**Т.З.13.11.Перечислите ингредиенты для обмакивания в шоколадное фондю**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.13.12. Выберите правильный ответ.** Чтобы нарезанные фрукты не потемнели их сбрызгивают: а) водой б) лимонным соком в) Сиропом сахарным

**Т.З.13.13. Назовите два способа подачи сладких соусов**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.13.14. Перечислите. Что служит сырьем для приготовления сладких соусов**\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.13.15. Перечислите. Что используют для ароматизации сладких соусов**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Тема 14: «Приготовление и отпуск кремов ванильного, кофейного, шоколадного, миндального крема с ягодами, крема карамели, крема брюле, кофейный террин, ягодный террин. Варианты декорирования»**

**Т.З.14.1.** **Выберите правильный ответ. Крем это:**

а) желированное блюдо из сметаны и яично-молочной сладкой смеси

б) желированное блюдо из фруктово-ягодной массы и желатина

**Т.З.14.2.** **Выберите правильный ответ. Желирующим веществом для приготовления крема:**

а) крахмал

б) желатин в) агар

**Т.З.14.3. Выберите правильный ответ. Сколько брать желирующего продукта на 1 кг крема:**

а) 15 грамм

б) 10 грамм

в) 20 грамм

**Т.З.14**.**4. Ответьте на вопрос. В зависимости от чего существуют разные виды кремов**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.14.5. Установите правильную последовательность приготовления крем ванильный из сметаны:**

1**.** Молоко кипятят

2. Сметану 35 %-ной жирности охлаждают (до 2–3°С),

3. Желатин замачивают

4. Яйца растирают с сахаром, разводят теплым молоком

5. Проваривают на водяной бане до 70–80 °С

6. Процеживают смесь и добавляют ванилин

7. Вводят растопленный желатин

8. Сметану взбивают и вливают в неё яично-молочную смесь, осторожно перемешивая.

9. Крем разливают в формочки, охлаждают.

10. Отпускают в креманках

## Т.З.14.6. Назовите два способа приготовления терринов:

## 1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

## 2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

## Т.З.14.7. Напишите технологию приготовления «Террин шоколадно-фруктовый»:\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.14.8.** **Выберите правильный ответ**. Для приготовления крем - брюле необходимо следующие продукты:

а. Сахар, сливки, яйцо, ванильный сахар, цедры лимона, мука

б. Молока, желтки яиц, сахар, мука, корица, ванильный сахар, цедры лимона в. Молока, желтки яиц, сахар, мука, мускатный орех, корица

**Т.З.14.9. Написать технологию приготовление крем – брюле**: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.14.10. Назовите этапы приготовления «Крем-карамель»**:

1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.14.11. Выберите правильный ответ. При какой температуре выпекают крем – карамель:**

а) 150 градусов

б) 180 градусов

в) 200 градусов

**Т.З.14.12. Выберите правильный ответ. Сколько минут выпекают крем – карамель:**

а) 30 минут

б) 45 минут

в) 20 минут

**Т.З.14.13. Крем имеет форму**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.14.14. Назовите варианты приготовления посыпок для украшения сладких блюд:**

**Т.З.14.15. Какой метод используют для определения показателей качества готовой продукции\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Тема 15: «Приготовление холодных десертов с использованием песочного теста, десерт с использованием песочного теста с творожным кремом. Варианты декорирования соусами, глазурью, ягодами».**

**Т.З.15.1. Выберите правильный ответ. Что входит в состав песочного теста:**

а) масло сливочное, сахар, мука, яйцо

б) вода, мука, сахар, яйцо

в) сметана, яйцо, сахар, мука

**Т.З.15.2. Выберите правильный ответ. Какая температура должна быть в помещении где готовят песочное тесто.**

а) не выше 23 градусов

б) не выше 25 градусов

в) не выше 20 градусов

**Т.З.15. 3. Соотнесите недостатки, которые могут возникнуть при приготовлении теста:**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид брака | Причины возникновения |
| 1 | 2 |
| А. Полуфабрикат нерассыпчатый, плотный, жесткий  Б. Песочный полуфабрикат сырой, плохо пропеченный, местами подгорелый  В. Песочный полуфабрикат бледный | 1. Вместо яиц добавлены яичные желтки  2. Длительный замес;  3. Неправильная дозировка жира и сахара.  4. Тесто замешено с растопленным маслом  5. Длительная продолжительность выпечки  6. Занижена температура пекарной камеры  7. Неравномерно раскатан пласт  8. Завышена температура пекарной камеры  9. В тесте увеличено содержание жира;  10. Мука с большим содержанием клейковины;  11. Недостаточная продолжительность выпечки |

**Т.З.15.4. Напишите требования к качеству песочного полуфабриката:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

## Т.З.15.5. Написать технологию приготовления песочного теста:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.15.6. Вставьте пропущенные слова. Технология приготовления творожного крема:**

1. Творог с ­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ взбейте блэндером до однородного состояния, чтобы не было \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. 2. Постепенно вливайте \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, взбивая крем до пиков средней плотности сначала на \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ скорости, затем постепенно увеличивая ее.

**Т.З.15.7. Выберите правильный ответ. К какому виду теста относится песочное тесто:**

а) дрожжевое

б) бездрожжевое

**Т.З.15.8. Закончите предложение. Основным показателем качества теста является\_\_\_\_\_\_\_**

**Т.З.15.9. Выберите правильный ответ.** При приготовлении песочного полуфабриката вода для замеса теста:

а) не используется

б) используется

**Т.З.15.10. Закончите предложение. Особенность песочного теста, т. е. полуфабриката до выпечки, заключается в том, что \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Т.З.15.11. Вставьте пропущенные слова.** Корзиночки с желе, фруктами и вареньем.Корзиночку, изготовленную из \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ теста, после выпечки и охлаждения заполняют \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ начинкой, перемешанной с измельченными фруктами, цукатами или вареньем. Поверхность украшают фруктами или цукатами и заливают \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ желе или мармеладом и свежими фруктами.

**Т.З.15.12. Закончите предложение.** Для декорирования ягодами ваш торт должен быть покрыт \_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.15.13. Закончите предложение.** Глазурь реализуют в оформленном виде на \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.15.14. Выберите правильный ответ.** Срок годности глазури и температура хранения:

а) 10 дней при температуре хранения 7 – 10 градусов

б) 7 дней при температуре хранения 4 – 6 градусов

в) 3 дня при температуре хранения 10 – 14 градусов

**Т.З.15.15. Закончите предложения**. Органолептические показатели качества глазури:

Внешний вид -

Цвет –

Вкус и запах -

**Тема 16: «Приготовление холодных десертов с использованием воздушного полуфабриката. Десерт «Павлова». Варианты декорирования соусами, глазурью, ягодами».**

**Т.З.16.1.Выберите правильный ответ. Сладкие блюда являются источником легкоусвояемых:**

а) углеводов

б) белков

В) жиров

**Т.З.16.2. Закончите предложение.** По словам И. П. Павлова, "...еда, начатая с удовольствием вследствие потребности в еде, должна и закончится им же, несмотря на удовлетворение потребности, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.16.3. Ответьте на вопрос. Что означает слово «меренги» и как его получают:**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Т.З.16.4.Выберите два правильных ответа.** Главная особенность «меренги»:

а) легкость

б) пористость.

в) рассыпчатость

г) пластичность

**Т.З.16.5. Закончите предложение.** Меренги используется\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.16.6.** **Из каких стадий состоит приготовление белково – сбивного полуфабриката:**

а) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

б) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

в) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.16.7. Какие продукты входят для приготовления воздушно-ореховый полуфабрикат.**

1.Мука пшеничная высшего сорта

2.Сахар-песок

3.Белки яичные

4.Ядра орехов дробленые (жареные)

5.Пудра ванильная

6.Желтки яичные

7.Молоко

8.Масло сливочное

**Т.З.16.8. Заполните причины возникновения, которые могут возникнуть при приготовлении теста.**

|  |  |
| --- | --- |
| Недостатки полуфабрикатов | Причины возникновения |
| А) Масса при «отсадке» расплывается |  |
| Б) Воздушный полуфабрикат темного цвета |  |
| В) Воздушный полуфабрикат оседает после выпекания |  |

**Т.З.16.9. Ответьте на вопрос.** Откуда произошло название десерт «Павлова»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.16.10. В чем главная особенность в приготовлении десерта «Павлова»** – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.16.11. Какие два компонента отвечают за хрустящую корочку и мягкость внутри десерта «Павлова» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Т.З.16.12. Перечислите ингредиенты для безе и для взбитых сливок и украшений для десерта «Павлова»:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.16.13. Установите правильную последовательность приготовление торт « Павлова»:**

1. Включите духовку и нагрейте ее до 120 градусов. Возьмите пекарскую бумагу и выкладывайте ложкой безе на бумагу, имитируя белую чашу, то есть края делайте выше, а в середине небольшое углубление.

2. Взбейте белки до состояния устойчивых пиков, постепенно добавляйте сахарную пудру, добавьте кукурузный крахмал и лимонный сок. И продолжайте все тщательно перемешивать.

3. Возьмите чистую и сухую емкость для взбивания белков. Это крайне важно, так как даже мелкая капелька влаги или жира может все испортить.

4. Отделите белки от желтков. Желтки в этом рецепте не потребуются, можете их совсем убрать.

5. Запекайте «чашу» около полутора часов, непрерывно следя за процессом, чтоб не передержать безе в духовке. Сразу противень не доставайте, позвольте «чашечке» остынуть прям в духовке.

6. Пока безе печется займитесь кремом. Взбейте сливки с сахарной пудрой до густого состояния.

7. Когда безе будет готово, наполните получившееся углубление этим сливочным кремом, а сверху положите ваши любимые ягоды и фрукты.

**Т.З.16.14.Закончите предложение**. Воздушный полуфабрикат можно приготовить с добавлением лимонной кислоты, которую вводят в конце взбивания белков для\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**Т.З.16.15. Выберите правильный ответ.** Торты и пирожные хранят в холодильной камере при температуре:

а) не выше минус 18 °С не более 3-х недель

б) не выше минус 14 °С не более 2-х недель

в) не выше минус 10 °С не более 1-й недели

**Тема 17: «Технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.)»**

**Т.З.17.1.  Заполните пропуски в предложениях**. При приготовлении прохладительных напитков сахар рекомендуется предварительно \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ в воде и процедить.

**Т.З.17.2.** **Заполните пропуски в предложениях.** Температура подачи холодных напитков должна быть \_\_\_\_\_\_ С.

**Т.З.17.3**. **Закончите предложение.**  Для приготовления молочных прохладительных напитков рекомендуется использовать молоко или сливки \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**Т.З.17.4. Установи соответствие**

|  |  |
| --- | --- |
| холодные напитки | способ подачи |
| 1.хлебный квас | а) приготовленный напиток немедленно разливают в стаканы или бокалы и отпускают по 150 мл на порцию. температура их должна быть 5-80с. |
| 2.апельсиновый напиток | б) приготовленный напиток охлаждают, разливают в стаканы и подают с кусочками пищевого пищевого льда |
| 3.молочный коктейль | в) отпускают напиток охлаждённым в бокалах, фужерах, стаканах, а при групповом обслуживании – в кувшинах. пищевой лёд подают отдельно в количестве 10 г на порцию. |

**Т.З.17.5.** **Выберите один из вариантов.** Непосредственно перед употреблением апельсиновый напиток процеживают

                                  а) да                                               б) нет

**Т.З.17.6.** **Выберите один из вариантов.** В состав цитрусового напитка входит сахар

                                  а) да                                               б) нет

**Т.З.17.7.** **Выберите согласны ли вы с утверждением.** Компоты приготавливают из свежих, сушённых или консервированных фруктов или ягод одного или нескольких видов

                                  а) да                                               б) нет

**Т.З.17.8.** **Установи правильную последовательность** приготовления молочно-кофейного коктейля с мороженым

        а) добавляют сахар, доводят до кипения, приготовленный сироп охлаждают

        б) готовят кофейный сироп, молотый кофе заливают кипятком

        в) ингредиенты коктейля взбивают в течении 1 минуты

        г) молоко соединяют с кофейным сиропом

        д) настаивают 10-15 минут

        е) процеживают

        ж) добавляют мороженое

       з) готовый коктейль разливают в бокалы и подают

**Т.З.17.9. Закончите предложение.** Основными показателями всех видов напитков являются их

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

**Т.З.17.10. Закончите предложение.** Основными показателями качества чая и кофе являются их \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.17.11. Выберите правильный ответ.** Что такое смузи:

а) густой однородный напиток, приготовленный из ягод, фруктов или овощей с добавлением кусочков льда, молока, чая, пряностей и других добавок.

б) густой однородный напиток, приготовленный из молока с добавлением кусочков льда, ягод, чая, пряностей и других добавок.

в) густой однородный напиток, приготовленный из какао, с добавлением кусочков льда, молока, чая, пряностей и других добавок.

**Т.З.17.12. Напишите традиционный рецепт смузи (очень прост):\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Т.З.17.13. Написать технологию приготовления холодного чая\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Т.З.17.14. Выберите правильный ответ**. Сколько часов настаивается лимонный или апельсиновый напиток:

а) 1 -2 часа

б) 3 – 4 часа

в) 2 – 3 часа

**Т.З.17.15. Написать стадии** **приготовления морса \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Тема 18: «Приготовление напитков: айс-крим, ананасовый фраппе, напитки с мороженым. Приготовление лимонадов, коктейлей, напитков: «Петровский», лимонный, апельсиновый. Приготовление шербетов, флиппов».**

**Т.З.18.1. Как готовят малиновый айс-крим.**

А) смешивают минеральную воду с малиновым сиропом, затем добавляют мороженое.

Б) смешивают минеральную воду, малиновый сироп, мороженое вместе, подают с соломинкой.

**Т.З.18.2. Какие ингредиенты входят в состав напитка «Петровский».**

А) мёд, сахар, гвоздика, корица, кардамон, лавровый лист, облепиха.

Б) хлебный квас, мёд, корень хрена

**Т.З.18.3. Фраппе-это…**

А) напиток в котором мороженое взбивается вместе с остальными ингредиентами

Б)напиток с мороженым, которое укладывают сверху

**Т.З.18.4. Вставить пропущенные слова.** Айс-крим — холодные напитки с \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, все компоненты должны быть предварительно \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, мороженое не смешивают с остальными компонентами, подают на \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, с соломинкой и ложкой.

**Т.З.18.5. Написать технологию приготовления** айс – крим малиновый\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.18.6. Написать технологию приготовления** айс – крим «лесная свежесть»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.18.7. Написать технологию приготовления** ананасовый фраппе\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.18.8**. **Написать технологию приготовления** шоколадный фраппе\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.18.9.Выберите правильный ответ. Флипп это -**

а) фруктовые коктейли с яйцом  
 б) фруктовые коктейли с медом  
 в) фруктовые коктейли с джемом

**Т.З.18.10.Выбрать правильный ответ. Шербет это -**

а) прохладительный напиток б) восточная сладость в) молочный напиток

**Т.З.18.11.Выберите правильный ответ.** На 1 л напитка Петровский берется меда:

а) 15 грамм б) 25 грамм в) 30 грамм

**Т.З.18.12. Выберите правильный ответ**. Миксология это:

а) науки о приготовлении смузи б) науки о приготовлении лимонадов в) науки о приготовлении коктейлей

**Т.З.18.13. Технология приготовления шербет**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.18.14. Выбрать правильный ответ. На один стакан холодного чая берется сахара:**

а) 20 грамм

б) 30 грамм

в) 10 грамм

**Т.З.18.15. Выбрать правильный ответ. На один стакан холодного чая добавляется фруктовый или ягодный сок:**

а) 30 грамм

б) 50 грамм

в) 40 грамм

**Тема 19: «Приготовление кофе, какао. Способы варки кофе, какао. Рисунки на кофе. Современные методы приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков»**

**Т.З.19.1. При какой температуре подают горячие напитки:**

а) не ниже 100 °С;

б) не ниже 75 °С;

в) не ниже 65 "С.

**Т.З.19.2. Установи соответствие:**

|  |  |
| --- | --- |
| КОФЕ | СПОСОБ ПОДАЧИ |
| 1.по-восточному | А) чёрный кофе наливают в стакан, сверху кладут сливки, взбитые с рафинадной пудрой |
| 2.по-венски | Б) отпускают в чашка с молочной пенкой |
| 3.чёрный | В) отпускают в турке, не процеживая, отдельно в стакане подают холодную кипячёную воду |
| 4.по-варшавски | Г) отпускают в чашках, отдельно на розетке подают сахар, молоко или сливки |

**Т.З.19.3. Установи правильную последовательность приготовления кофе на молоке:**

а) кофе доводят до кипения, но не кипятят, отстаивают

б) добавляют сахар и горячее молоко

в) готовый кофе процеживают

г) заливают кипятком, дают настояться в течении 5-8 минут

д) насыпают молотый кофе по норме

е) разливают в чашки и подают

ж) кофейник ополаскивают кипятком

з) напиток доводят до кипения

**Т.З.19.4.** **Кофе, имеющий более вяжущий вкус**:

а) зеленый (сырой);

б) молотый;

в) жареный?

**Т.З.19.5. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе:**

а) крупного помола;

б) из обжаренных зерен;

в) мелкий.

**Т.З.19.6. Какова норма отпуска кофе натурального6**

а) 50...75 г;

б) 75... 100 г;

в) 100... 150 г.

**Т.З.19.7. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды**

а) для улучшения вкуса б) для получения однородной массы в) для улучшения цвета.

**Т.З.19.8. Установи правильную последовательность приготовления какао c молоком горячее:**

1. в растертое какао тонкой струйкой, непрерывно помешивая, вливать горячее молоко

2. затем влить немного горячего молока и растереть, чтобы не было комков.

3. добавить сахар, тщательно перемешать

4. порошок какао засыпать в кастрюлю

5. довести до кипения

6. разлить в стаканы или чашки, в стакан с какао можно положить взбитые сливки.

**Т.З.19.9. Выберите правильный ответ. При приготовлении какао с желтками**

а) Сырые яичные желтки растирают **с** сахаром и постепенно разводят какао

б) Разводят какао и добавляют сырые яичные желтки

в) Какао растирают с сахаром и добавляют сырые яичные желтки

**Т.З.19.10.Ответьте на вопрос. На какие две группы делятся способы приготовления кофе:**

1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.19.11. Ответьте на вопрос.** **К какой группе относятся эспрессо и американо\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Т.З.19.12. Установите соответствие. Органолептические показатели качества кофе и какао:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование напитка | Аромат | Цвет | Вкус |
| А) Какао с молоком  Б) Кофе с молоком  В) Кофе черный | 1.Жареных кофейных зерен, сильно выраженный.  2.Жареных кофейных зерен, хорошо выраженный.  3. Характерный для данного напитка, хорошо выраженный. | 1.Темно-коричневый.  2.Светло-коричневый.  3.Коричневый с красноватым оттенком. | 1. Присущий данному напитку, сильно выраженный.  2. Сладкий с выраженным привкусом, присущим данному напитку и молоку.  3. Сладкий, характерный для раствора какао и молока. |

**Т.З.19.13.Выберите правильный ответ.** Сколько берется молока для приготовления 1л горячего напитка кофе на молоке:

а) 250 грамм

б) 375 грамм

в) 425 грамм

**Т.З.19.14. Выберите правильный ответ.** Сколько берется молока для приготовления 1л горячего напитка какао на молоке:

а) 900 грамм

б) 600 грамм

в) 400 грамм

**Т.З.19.15. Закончите предложение**. Важнейшая составная часть кофе - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Тема 20:** «**Приготовление горячего шоколада. Способы варки. Современные методы приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков»**

**Т.З.20.1. Ответьте на вопрос.** Что является основой при приготовлении горячего шоколада **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Т.З.20.2.Выберите правильный ответ. Для приготовления горячего шоколада берут шоколад с содержанием какао:**

а) не менее 50 %

б) не менее 70 %

в) не менее 30 %

**Т.З.20.3.Вставить пропущенные слова.** Чтобы подсластить напиток, вы можете просто добавить немного \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, но лучше смешать базовый чёрный шоколад с \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**Т.З.20.4.Ответьте на вопрос.** Для чего добавляют сливки в шоколад**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Т.З.20.5.Вставьте пропущенные слова.** Говоря о горячем шоколаде, нельзя забывать о разнообразных добавках, наиболее популярными из которых являются «сладкие» пряности —

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Т.З.20.6.Выберите правильный ответ.** Непременно добавляйте небольшую щепотку соли в готовый шоколад для:

а) того, чтобы подчеркнуть сладость напитка

б) того, чтобы подчеркнуть горечь напитка

в) того, чтобы подчеркнуть пряность напитка

**Т.З.20.7.Ответьте на вопрос.** Чем декорируют горячий шоколад \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.20.8. Выберите правильный ответ**. Горячие напитки подают:

а) во время десерта

б) после десерта

в) до десерта

**Т.З.20.9. Ответьте на вопрос. Что означает слово «сервировка» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Т.З.20.10. Ответьте на вопрос. В основу классического горячего шоколада входят:**

а) **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

б) **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Т.З.20.11.Напишите технологию приготовления горячего шоколада\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Т.З.20.12.Выберите правильный ответ**. При приготовлении холодного шоколада со взбитыми сливками, берут сливки:

а) 25 % жирности

б) 35 % жирности

в) 20 % жирности

**Т.З.20.13.Написать технологию приготовления**: Какао с мороженым: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.20.14. Ответьте на вопрос. Что такое «Гляссе»** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.20.15. Написать технологию приготовления Гляссе**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Тема 21:** «**Приготовление сбитня, глинтвейна, взваров. Современные методы приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков»**

**Т.З.21.1**. **Установите правильную последовательность приготовления сбитня:**

1.мед или патоку растворяют в кипятке

2. кипятят, снимая пену

3. добавляют пряности (корица, гвоздика и мята, хмель)

4. процеживают

5. разливают в чашки

**Т.З.21.2. Выберите правильный ответ**. Сколько берется меда на 1 литр воды, для приготовления сбитня:

а) 50 грамм б) 60 грамм в) 70 грамм

**Т.З.21.3. Закончите предложение.** Взвар — напиток, получаемый с помощью доведения до кипения или кипячения воды с \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.21.4. Написать технологию приготовления яблочного взвара с инжиром и черносливом\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Т.З.21.5. Закончите предложение.** Глинтве́йн - горячий напиток из\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.21.6.Ответьте на вопрос.** Существует два основных способа приготовления глинтвейна:

1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.21.7.Основное правило при приготовлении глинтвейна** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.21.8. Ответьте на вопрос.** Существует два основных способа приготовления сбитня:

1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.21.9. Установите правильную последовательность приготовления классического британского глинтвейна:**

1.Положить цедру в кастрюлю с толстым дном, добавить пряности и воду. Часть воды можно заменить соком с одного апельсина.

2. Апельсин и лимон обдать кипятком и тщательно натереть жестким полотенцем, чтобы убрать воск. Затем ножом для чистки овощей снять с них цедру, избегая белой подкожицы.

3.Довести до кипения и проваривать, помешивая, в течение 10-15 минут.

4.Уменьшить огонь и добавить сахар. Помешивая до полного растворения.

5.Довести глинтвейн до температуры 70-80 градусов, периодически помешивая, накрыть крышкой и выключить огонь.

6.Добавить крепкий алкоголь, потомить с сиропом на медленном огне минут 5 и добавить сухое вино.

7.Дать напитку настояться в течение 40-60 минут, затем подогреть и подавать к столу.

**Т.З.21.10. Укажите признаки классификации сладких блюд:**

а) по температуре подачи - горячие 550С

б) по температуре подачи-холодные 10-140С

г) по срокам хранения

д) по времени приготовления

**Т.З.21.11.Определите сроки и температуру хранения холодных напитков:**

а) 12 ч t 12-14 °c

б) 24 ч t 0-14 °c

в) 36 ч t -5 -14 °c

г) 2ч t -12 -14 °c

**Т.З.21.12. Закончите предложение.** Основными показателями всех видов напитков являются их \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.21.13. Выберите правильный ответ.** Посуда для приготовления глинтвейна должна быть только:  а) керамической б) эмалированной в) алюминиевой г) стальной д) чугунной

**Т.З.21.14.Закончите предложение.** Обязательные компоненты глинтвейна (из пряностей) **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Т.З.21.15.Выберите правильный ответ.** Глинтвейн можно сохранить до момента розлива по бокалам только в термосе, там он может сохраниться:

а) не более 2-х часов б) не более 1 часа в) не более 3-х часов

**Тема 22: «Приготовление пуншей, грог. Современные методы приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков»**

**Т.З.22.1.Ответьте на вопрос. Что озаначет слово «Пунш» - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Т.З.22.2. Выберите правильный ответ. Температура подачи пунша:**

а) 65 – 70 градусов

б) 45 – 50 градусов

в) 55 – 60 градусов

**Т.З.22.3.Выберите правильный ответ. Содержание спирта в пунше:**

а) не более 20 %

б) не более 30 %

в) не более 40 %

**Т.З.22.4. Выберите правильный ответ. При изготовлении пуншей:**

1. Растворяют сахар в горячей воде, затем добавляют ром или коньяк

2. Вливают горячую воду непосредственно в ром или коньяк

3. Растворяют сахар в кипящей воде, затем добавляют ром или коньяк

**Т.З.22.5. Выберите правильный ответ. Глинтвейны и гроги являются разновидностью**:

а) Сбитень

б) Пунш

в) Взвары

**Т.З.22.6.Закончите предложение. Грог напиток из** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.22.7**. **Установите правильную последовательность приготовления грог:**

1. Воду нагреваем и кипятим 2. Добавляют в него алкоголь 3. Процеживают через сито 4. Добавляем сахар или мед, а также специи и добавки 5. После 10-15 минут кипячения, напиток снимают с огня 6. Грог готов

**Т.З.22.8. Ответьте на вопрос. В чем подавать и из чего пить пунш, грог, глинтвейн\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Т.З.22.9.** **Закончите предложение.** Пунш является одним из старейших смешанных напитков. Количество компонентов: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.22.10. Закончите предложение.** В зависимости от времени года пунш можно приготовить как \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.22.11. Выберите правильный ответ.** В качестве базы при приготовлении пунша используются только: а) крепкоалкогольные напитки б) слабоалкогольные напитки в) безалкогольные напитки

**Т.З.22.12. Вставьте пропущенные слова.** В роли наполнителя используются натуральная вода, \_\_\_\_\_\_\_, лучшие сорта чая, \_\_\_\_\_\_\_\_ и имбирный лимонад.

**Т.З.22.13. Выберите правильный ответ.** Пунш не должен быть:

а) слишком сладким б) слишком горьким в) слишком кислым

**Т.З.22.14. Закончите предложение.** Пунш нельзя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**Т.З.22.15. Выберите правильный ответ.** Чашки или бокалы для горячего пунша должны иметь:

а) объем до 250 см 3и быть с ручкой.

б) объем до 200 см 3и быть с ручкой.

в) объем до 300 см 3и быть с ручкой.

**Тема 23: «Приготовление горячих напитков БНК (чай зеленый), чай черный с молоком, чай с молоком и солью»**

**Т.З.23.1. Установите правильную последовательность. Заваривание чая.**

а) наливают кипяток на 1/3 объёма

б) доливают оставшийся кипяток

в) в чайник насыпают заварку

г) заварку наливают в чашку, доливают кипяток

д) к чаю подают сахар, рядом кладут чайную ложку

е) чайник закрывают, прикрывают салфеткой, настаивают 5-10 минут

ж) заварной чайник нагревают, ополаскивая его кипятком

**Т.З.23.2.** **Вещества, обусловливающие ароматный вкус чая:**

а) гликозиды;

б) дубильные;

в) ароматические

**Т.З.23.3.** **Чай, содержащий наибольшее количество витамина С:**

а) зеленый;

б) желтый;

в) черный

**Т.З.23.4. Заваренный черный чай выпивать необходимо от момента заваривания:**

        а) 30 минут

        б) 40 минут

        в) 60 минут

**Т.З.23.5. Закончите предложение.** Чай это— \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.23.6. Закончите предложение.** Изготавливают чай из молодых побегов\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.23.7. Классификация чаев по способу обработки:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Т.З.23.8. Классификация чаев по типу чайного листа:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Т.З.23.9. Классификация по добавкам в составе чая:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Т.З.23.10.** **Установите правильную последовательность приготовления** «бурятский зеленый чай на молоке»:

1. В растопленное на сковороде масло добавить муку и смешать до однородной массы 2. Полученную смесь влить в кастрюлю с чаем и довести до кипения, слегка посолить

3. Зеленый плиточный чая растолочь в ступке

4. Влить туда молоко и, помешивая, подогреть.

5. Засыпать их в кастрюлю, залить холодной водой и довести до кипения.

6. Готовый чай разлить в пиалы.

**Т.З.23.11.Закончите предложение.** Что такое Зутараан сай - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.23.12. Закончите предложение.** Что такое Ногоон сай - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.23.13. Закончите предложение.** Что такое Улаажаргын сай - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.23.14. Выберите правильный ответ.** Сколько можно хранить заваренный зеленый чай:

а) 30 - 40 минут

        б) 15 - 20 минут

        в) 40 - 50 минут

**Т.З.23.15. Выберите правильный ответ.** Нужно заливать зеленый чай не кипятком, а водой нагретой до:

а) от +75 до +80 градусов

        б) от +70 до +75 градусов

        в) от +65 до +70 градусов

**Тема 24: «Приготовление горячих напитков: чаи травяные; чаи красный, белый, желтый с различными фруктовыми добавками, чаи с лимоном и сахаром»**

**Т.З.24.1. Выберите правильный ответ. Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите:**

а) резко ухудшается вкус

б) приобретает неприятный запах

в) резко изменяется цвет

**Т.З.24.2. Закончите предложение.** Все сорта чая (кроме травяного) содержат\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.24.3. Перечислите.** Какие вещества входят в состав чая:

а)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ б)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ в)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.24.4. Ответьте на вопрос. В чем состоит процесс подачи чая\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Т.З.24.5. Закончите предложение.** Без чего нельзя сварить чай \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.24.6.** В зависимости от исходного сырья и технологии переработки выпускают чаи следующих разновидностей и типов:

1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 3.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 4.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.24.7.** В зависимости от способа упаковки чаи могут быть: 1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.24.8.** В зависимости от того, какие ароматизированные добавки входят в состав чая, различают следующие чаи:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.24.9. Ответьте на вопрос.** Какие органолептические показатели должны быть при выборе чая:

1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 3.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 4.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Т.З.24.10.Выберите правильный ответ.** Лучшей посудой для заваривания чая является: а) керамическая, б) фарфоровая или в) фаянсовая г) металлической

**Т.З.24.11. Выберите правильный ответ.** Накрывают заварочный чайник крышкой и дают заварке настояться для чёрного чая:

а) 4 - 5 минут

б) 6 – 8 минут

в) 10 – 15 минут

**Т.З.24.12. Выберите правильный ответ.** Накрывают заварочный чайник крышкой и дают заварке настояться для зеленого чая:

а) 6 - 10 минут

б) 4 – 8 минут

в) 10 – 14 минут

**Т.З.24.13. Выберите правильный ответ.** Неферментированные чаи:

а) зеленый чай (люй ча);

б) белый чай (бай ча);

в) желтый чай (хуан ча).

г) красный чай (хун ча)

**Т.З.24.14. Выберите правильный ответ.** Ферментированные чаи:

а) красный чай (хун ча);

б) черный чай (хэй ча);

в) пуэр (пуэр ча).

Г) белый чай (бай ча)

**Т.З.24.15.** **Установите правильную последовательность приготовления фруктового чая:**

1. В эмалированную посуду положить пакетики с чаем

2. Подготовить яблоки, апельсины, лимон

3. Залить кипятком

4. Добавить подготовленные фрукты

5. Накрыть кастрюлю крышкой

6. Добавить сахар по вкусу, размешать

7. Дать настояться чаю 5-7 минут.

8. Разлить еще горячим по кружкам.

**Критерии оценивания тестовых заданий.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Оценка «отлично» | Оценка «хорошо» | Оценка «удовлетворительно» | Оценка «неудовлетворительно» |
| обучающийсяответил на все ТЗ (100%); | обучающийся ответил на ТЗ 80 % | обучающийся ответил на ТЗ 60% | Обучающийся ответит на ТЗ 40% |

**КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ ЛИСТОВ ВЫПОЛНЕНИЯ УЧЕБНО-ПРОИВОДСТВЕННЫХ ЗАДАНИЙ**

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

Оценочный лист учебно-производственного задания №1 «Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов»

**Проверяемые умения:**

**У 1** - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; **У 2** - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; **У 3** - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; **У 4** - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

**Проверяемые ПК:**

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 1.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 1.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. ПК 1.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. **Проверяемые ОК:** ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Ф.И.О.  обучающегося | Результаты опроса вводного инструктажа | Организация  рабочего  места | Соблюдение  техники  безопасности | Соблюдение санитарных норм и правил | Соблюдение последовательности этапов технологического процесса | Выход  готового  полуфабриката | Сумма баллов | Итоговая  оценка |
|  |  | 0-4 б | 0-4б | 0-4б | 0-4б | 0-5б | 0-4б | 0-25 б |  |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

1.**Результаты опроса вводного инструктажа** 0-4 баллов. Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией-4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией-2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией-1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией - 0 баллов.

2.Организация рабочего места 0-4 баллов. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания. Доска, нож с необходимой маркировкой, контейнер для отходов справа от стола, контейнер для доочистки с водой, контейнер для готовых продуктов, контейнер для нарезки .

4 балла не допущено ошибок; 3 балла-допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; 0 баллов-допущено четыре ошибки.

3.Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов. Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

|  |
| --- |
| Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины 4 балла. |
| Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины 3 балла   |  | | --- | | Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием 2балла  Корректируемые замечания мастера 1 балл.  Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) 0 баллов. | |

4.Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов. Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПин

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Соблюдение санитарных норм и правил 4 балла.  Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов3 балла.  Нарушение санитарии ( отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 2 балла.  Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 1 балл.  Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) 0 баллов.  **5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.**  -проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах).  -соблюдение последовательности приемов и технологических операций;  -проведение оценки качества при  первичной обработке  6. Выход готового полуфабриката 0-4 балла. Проведено со всеми технологическими требованиями.  **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА** | | | | |
| 4 балла -«5» отлично | | 3 бала-«4» хорошо | 2 балла-«3» удовлетворительно | Менее 1 балла - «2» неудовлетворительно |
| Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов, полностью соответствует требованиям качества | | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов, имеет один незначительный, легко устранимый дефект. | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов, имеет более значительные нарушения технологии обработки, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки. | Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов, имеет дефекты не допускающими ее реализацию. |

Оценочный лист учебно-производственного задания № **2** « Первичная подготовка основных продуктов свежих фруктов, ягод, сухофруктов, замороженных плодов и ягод, консервированных фруктов, подготовка крахмала, желатина, агар-агара. Приготовление и подача натуральных свежих фруктов и ягод. Вымачивание свежих и сушеных фруктов в вине, коньяке, тушение фруктов в жидкостях, карамелизование фруктов. Приготовление компотов из свежих плодов и ягод, компота из сухих фруктов и ягод, компотов из смеси сухофруктов, компотов из консервированных фруктов и ягод, из быстрозамороженных плодов и ягод». «Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков»

**Проверяемые умения:**

**У 1** - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; **У 2** - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; **У 3** - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; **У 4** - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

**Проверяемые ПК:**

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 1.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 1.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. ПК 1.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. **Проверяемые ОК:** ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Ф.И.О.  обучающегося | Результаты опроса вводного инструктажа | Организация  рабочего  места | Соблюдение  техники  безопасности | Соблюдение санитарных норм и правил | Соблюдение последовательности этапов технологического процесса | Выход  готового  полуфабриката | Сумма баллов | Итоговая  оценка |
|  |  | 0-4 б | 0-4б | 0-4б | 0-4б | 0-5б | 0-4б | 0-25 б |  |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

1.**Результаты опроса вводного инструктажа** 0-4 баллов. Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией-4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией-2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией-1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией - 0 баллов.

2.Организация рабочего места 0-4 баллов. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания. Доска, нож с необходимой маркировкой, контейнер для отходов справа от стола, контейнер для доочистки с водой, контейнер для готовых продуктов, контейнер для нарезки .

4 балла не допущено ошибок; 3 балла-допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; 0 баллов-допущено четыре ошибки.

3.Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов. Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

|  |
| --- |
| Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины 4 балла. |
| Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины 3 балла   |  | | --- | | Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием 2балла  Корректируемые замечания мастера 1 балл.  Некорректируемые замечания мастера(создание опасной ситуации для себя и окружающих) 0 баллов. | |

4.Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов. Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПин

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Соблюдение санитарных норм и правил 4 балла.  Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов3 балла.  Нарушение санитарии ( отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 2 балла.  Нарушение санитарии (ювелирные изделия , ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 1 балл.  Отсутствие медицинской книжки(отстранение от выполнения учебно-производственного задания) 0 баллов.  **5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.**  -проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах).  -соблюдение последовательности приемов и технологических операций;  -проведение оценки качества при  первичной обработке  6. Выход готового полуфабриката 0-4 балла. Проведено со всеми технологическими требованиями.  **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА** | | | | |
| 4 балла -«5» отлично | | 3 бала-«4» хорошо | 2 балла-«3» удовлетворительно | Менее 1 балла - «2» неудовлетворительно |
| Первичная подготовка основных продуктов свежих фруктов, ягод, сухофруктов, замороженных плодов и ягод, консервированных фруктов, подготовка крахмала, желатина, агар-агара. Приготовление и подача натуральных свежих фруктов и ягод. Вымачивание свежих и сушеных фруктов в вине, коньяке, тушение фруктов в жидкостях, карамелизование фруктов. Приготовление компотов из свежих плодов и ягод, компота из сухих фруктов и ягод, компотов из смеси сухофруктов, компотов из консервированных фруктов и ягод, из быстрозамороженных плодов и ягод, полностью соответствует требованиям качества | | Первичная подготовка основных продуктов свежих фруктов, ягод, сухофруктов, замороженных плодов и ягод, консервированных фруктов, подготовка крахмала, желатина, агар-агара. Приготовление и подача натуральных свежих фруктов и ягод. Вымачивание свежих и сушеных фруктов в вине, коньяке, тушение фруктов в жидкостях, карамелизование фруктов. Приготовление компотов из свежих плодов и ягод, компота из сухих фруктов и ягод, компотов из смеси сухофруктов, компотов из консервированных фруктов и ягод, из быстрозамороженных плодов и ягод, имеет один незначительный, легко устранимый дефект. | Первичная подготовка основных продуктов свежих фруктов, ягод, сухофруктов, замороженных плодов и ягод, консервированных фруктов, подготовка крахмала, желатина, агар-агара. Приготовление и подача натуральных свежих фруктов и ягод. Вымачивание свежих и сушеных фруктов в вине, коньяке, тушение фруктов в жидкостях, карамелизование фруктов. Приготовление компотов из свежих плодов и ягод, компота из сухих фруктов и ягод, компотов из смеси сухофруктов, компотов из консервированных фруктов и ягод, из быстрозамороженных плодов и ягод, имеет более значительные нарушения технологии обработки, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки. | Первичная подготовка основных продуктов свежих фруктов, ягод, сухофруктов, замороженных плодов и ягод, консервированных фруктов, подготовка крахмала, желатина, агар-агара. Приготовление и подача натуральных свежих фруктов и ягод. Вымачивание свежих и сушеных фруктов в вине, коньяке, тушение фруктов в жидкостях, карамелизование фруктов. Приготовление компотов из свежих плодов и ягод, компота из сухих фруктов и ягод, компотов из смеси сухофруктов, компотов из консервированных фруктов и ягод, из быстрозамороженных плодов и ягод имеет дефекты не допускающими ее реализацию |

Оценочный лист учебно-производственного задания №**3** «Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд:из натуральных фруктов и ягод, компотов»

**Проверяемые умения:**

**У 1** - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; **У 2** - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; **У 3** - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; **У 4** - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

**Проверяемые ПК:**

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 1.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 1.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. ПК 1.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. **Проверяемые ОК:** ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Ф.И.О.  обучающегося | Результаты опроса вводного инструктажа | Организация  рабочего  места | Соблюдение  техники  безопасности | Соблюдение санитарных норм и правил | Соблюдение последовательности этапов технологического процесса | Выход  готового  полуфабриката | Сумма баллов | Итоговая  оценка |
|  |  | 0-4 б | 0-4б | 0-4б | 0-4б | 0-5б | 0-4б | 0-25 б |  |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

1.**Результаты опроса вводного инструктажа** 0-4 баллов. Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией-4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией-2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией-1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией - 0 баллов.

2.Организация рабочего места 0-4 баллов. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания. Доска, нож с необходимой маркировкой, контейнер для отходов справа от стола, контейнер для доочистки с водой, контейнер для готовых продуктов, контейнер для нарезки .

4 балла не допущено ошибок; 3 балла-допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; 0 баллов-допущено четыре ошибки.

3.Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов. Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

|  |
| --- |
| Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины 4 балла. |
| Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины 3 балла   |  | | --- | | Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием 2балла  Корректируемые замечания мастера 1 балл.  Некорректируемые замечания мастера(создание опасной ситуации для себя и окружающих) 0 баллов. | |

4.Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов. Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПин

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Соблюдение санитарных норм и правил 4 балла.  Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов3 балла.  Нарушение санитарии ( отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 2 балла.  Нарушение санитарии (ювелирные изделия , ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 1 балл.  Отсутствие медицинской книжки(отстранение от выполнения учебно-производственного задания) 0 баллов.  **5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.**  -проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах).  -соблюдение последовательности приемов и технологических операций;  -проведение оценки качества при  первичной обработке  6. Выход готового полуфабриката 0-4 балла. Проведено со всеми технологическими требованиями.  **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОЙ НАРЕЗКИ** | | | | |
| 4 балла -«5» отлично | | 3 бала-«4» хорошо | 2 балла-«3» удовлетворительно | Менее 1 балла - «2» неудовлетворительно |
| 1. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: из натуральных фруктов и ягод, компотов, 2. полностью соответствует требованиям качества. | | 1. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд из натуральных фруктов и ягод, компотов, имеет один незначительный, легко устранимый дефект. | Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд из натуральных фруктов и ягод, компотов, имеет более значительные нарушения технологии обработки, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки. | Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд:из натуральных фруктов и ягод, компотов,имеет дефекты не допускающими ее реализацию. |

Оценочный лист учебно-производственного задания № **4** «Технологический процесс приготовление и отпуск киселей из свежих ягод, из яблок, молочного киселя».

**Проверяемые умения:**

**У 1** - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; **У 2** - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; **У 3** - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; **У 4** - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

**Проверяемые ПК:**

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 1.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 1.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. ПК 1.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. **Проверяемые ОК:** ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Ф.И.О.  обучающегося | Результаты опроса вводного инструктажа | Организация  рабочего  места | Соблюдение  техники  безопасности | Соблюдение санитарных норм и правил | Соблюдение последовательности этапов технологического процесса | Выход  готового  полуфабриката | Сумма баллов | Итоговая  оценка |
|  |  | 0-4 б | 0-4б | 0-4б | 0-4б | 0-5б | 0-4б | 0-25 б |  |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

1.**Результаты опроса вводного инструктажа** 0-4 баллов. Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией-4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией-2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией-1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией - 0 баллов.

2.Организация рабочего места 0-4 баллов. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания. Доска, нож с необходимой маркировкой, контейнер для отходов справа от стола, контейнер для доочистки с водой, контейнер для готовых продуктов, контейнер для нарезки .

4 балла не допущено ошибок; 3 балла-допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; 0 баллов-допущено четыре ошибки.

3.Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов. Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

|  |
| --- |
| Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины 4 балла. |
| Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины 3 балла   |  | | --- | | Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием 2балла  Корректируемые замечания мастера 1 балл.  Некорректируемые замечания мастера(создание опасной ситуации для себя и окружающих) 0 баллов. | |

4.Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов. Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПин

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Соблюдение санитарных норм и правил 4 балла.  Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов3 балла.  Нарушение санитарии ( отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 2 балла.  Нарушение санитарии (ювелирные изделия , ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 1 балл.  Отсутствие медицинской книжки(отстранение от выполнения учебно-производственного задания) 0 баллов.  **5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.**  -проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах).  -соблюдение последовательности приемов и технологических операций;  -проведение оценки качества при  первичной обработке  6. Выход готового полуфабриката 0-4 балла. Проведено со всеми технологическими требованиями.  **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА** | | | | |
| 4 балла -«5» отлично | | 3 бала-«4» хорошо | 2 балла-«3» удовлетворительно | Менее 1 балла - «2» неудовлетворительно |
| Технологический процесс приготовление и отпуск киселей из свежих ягод, из яблок, молочного киселя, полностью соответствует требованиям качества. | | Технологический процесс приготовление и отпуск киселей из свежих ягод, из яблок, молочного киселя,имеет один незначительный, легко устранимый дефект. | Технологический процесс приготовление и отпуск киселей из свежих ягод, из яблок, молочного киселя,имеет более значительные нарушения технологии обработки, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки. | Технологический процесс приготовление и отпуск киселей из свежих ягод, из яблок, молочного киселя,имеет дефекты не допускающими ее реализацию. |

Оценочный лист учебно-производственного задания № 5«Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: фруктов в сиропе, желированных сладких блюд, парфе из белого шоколада, парфе из ягод, парфе кофейное, панна-котты»

**Проверяемые умения:**

**У 1** - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; **У 2** - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; **У 3** - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; **У 4** - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

**Проверяемые ПК:**

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 1.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 1.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. ПК 1.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. **Проверяемые ОК:** ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Ф.И.О.  обучающегося | Результаты опроса вводного инструктажа | Организация  рабочего  места | Соблюдение  техники  безопасности | Соблюдение санитарных норм и правил | Соблюдение последовательности этапов технологического процесса | Выход  готового  полуфабриката | Сумма баллов | Итоговая  оценка |
|  |  | 0-4 б | 0-4б | 0-4б | 0-4б | 0-5б | 0-4б | 0-25 б |  |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

1.**Результаты опроса вводного инструктажа** 0-4 баллов. Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией-4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией-2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией-1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией - 0 баллов.

2.Организация рабочего места 0-4 баллов. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания. Доска, нож с необходимой маркировкой, контейнер для отходов справа от стола, контейнер для доочистки с водой, контейнер для готовых продуктов, контейнер для нарезки .

4 балла не допущено ошибок; 3 балла-допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; 0 баллов-допущено четыре ошибки.

3.Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов. Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

|  |
| --- |
| Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины 4 балла. |
| Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины 3 балла   |  | | --- | | Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием 2балла  Корректируемые замечания мастера 1 балл.  Некорректируемые замечания мастера(создание опасной ситуации для себя и окружающих) 0 баллов. | |

4.Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов. Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПин

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Соблюдение санитарных норм и правил 4 балла.  Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов3 балла.  Нарушение санитарии ( отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 2 балла.  Нарушение санитарии (ювелирные изделия , ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 1 балл.  Отсутствие медицинской книжки(отстранение от выполнения учебно-производственного задания) 0 баллов.  **5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.**  -проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах).  -соблюдение последовательности приемов и технологических операций;  -проведение оценки качества при  первичной обработке  6. Выход готового полуфабриката 0-4 балла. Проведено со всеми технологическими требованиями.  **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОЙ НАРЕЗКИ** | | | | |
| 4 балла -«5» отлично | | 3 бала-«4» хорошо | 2 балла-«3» удовлетворительно | Менее 1 балла - «2» неудовлетворительно |
| Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: фруктов в сиропе, желированных сладких блюд, парфе из белого шоколада, парфе из ягод, парфе кофейное, панна-котты,  полностью соответствует требованиям качества. | | Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: фруктов в сиропе, желированных сладких блюд, парфе из белого шоколада, парфе из ягод, парфе кофейное, панна-котты, имеет один незначительный, легко устранимый дефект. | Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: фруктов в сиропе, желированных сладких блюд, парфе из белого шоколада, парфе из ягод, парфе кофейное, панна-котты, имеет более значительные нарушения технологии обработки, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки. | Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: фруктов в сиропе, желированных сладких блюд, парфе из белого шоколада, парфе из ягод, парфе кофейное, панна-котты», имеет дефекты не допускающими ее реализацию. |

Оценочный лист учебно-производственного задания № **6** «Приготовление компота из сухофруктов. Приготовление мусса яблочного на манной крупе, самбука абрикосового».«Приготовление муссов: клюквенного, яблочного, апельсинового, из сырья местного региона: мусс из голубики, клюквы. Приготовление самбуков абрикосового, из йогурта и творожной массы, яблочного. Приготовление холодного десерта тирамис»

**Проверяемые умения:**

**У 1** - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; **У 2** - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; **У 3** - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; **У 4** - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

**Проверяемые ПК:**

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 1.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 1.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. ПК 1.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. **Проверяемые ОК:** ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Ф.И.О.  обучающегося | Результаты опроса вводного инструктажа | Организация  рабочего  места | Соблюдение  техники  безопасности | Соблюдение санитарных норм и правил | Соблюдение последовательности этапов технологического процесса | Выход  готового  полуфабриката | Сумма баллов | Итоговая  оценка |
|  |  | 0-4 б | 0-4б | 0-4б | 0-4б | 0-5б | 0-4б | 0-25 б |  |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

1.**Результаты опроса вводного инструктажа** 0-4 баллов. Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией-4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией-2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией-1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией - 0 баллов.

2.Организация рабочего места 0-4 баллов. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания. Доска, нож с необходимой маркировкой, контейнер для отходов справа от стола, контейнер для доочистки с водой, контейнер для готовых продуктов, контейнер для нарезки .

4 балла не допущено ошибок; 3 балла-допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; 0 баллов-допущено четыре ошибки.

3.Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов. Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

|  |
| --- |
| Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины 4 балла. |
| Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины 3 балла   |  | | --- | | Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием 2балла  Корректируемые замечания мастера 1 балл.  Некорректируемые замечания мастера(создание опасной ситуации для себя и окружающих) 0 баллов. | |

4.Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов. Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПин

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Соблюдение санитарных норм и правил 4 балла.  Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов3 балла.  Нарушение санитарии ( отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 2 балла.  Нарушение санитарии (ювелирные изделия , ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 1 балл.  Отсутствие медицинской книжки(отстранение от выполнения учебно-производственного задания) 0 баллов.  **5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.**  -проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах).  -соблюдение последовательности приемов и технологических операций;  -проведение оценки качества при  первичной обработке  6. Выход готового полуфабриката 0-4 балла. Проведено со всеми технологическими требованиями.  **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОЙ НАРЕЗКИ** | | | | |
| 4 балла -«5» отлично | | 3 бала-«4» хорошо | 2 балла-«3» удовлетворительно | Менее 1 балла - «2» неудовлетворительно |
| 1. Приготовление компота из сухофруктов. Приготовление мусса яблочного на манной крупе, самбука абрикосового, приготовление муссов: клюквенного, яблочного, апельсинового, из сырья местного региона: мусс из голубики, клюквы. Приготовление самбуков абрикосового, из йогурта и творожной массы, яблочного. Приготовление холодного десерта тирамис», полностью соответствует требованиям качества. | | 1. Приготовление компота из сухофруктов. Приготовление мусса яблочного на манной крупе, самбука абрикосового. Приготовление муссов: клюквенного, яблочного, апельсинового, из сырья местного региона: мусс из голубики, клюквы. Приготовление самбуков абрикосового, из йогурта и творожной массы, яблочного. Приготовление холодного десерта тирамис, имеет один незначительный, легко устранимый дефект. | 1. Приготовление компота из сухофруктов. Приготовление мусса яблочного на манной крупе, самбука абрикосового. Приготовление муссов: клюквенного, яблочного, апельсинового, из сырья местного региона: мусс из голубики, клюквы. Приготовление самбуков абрикосового, из йогурта и творожной массы, яблочного. Приготовление холодного десерта тирамис, имеет более значительные нарушения технологии обработки, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки. | 1. Приготовление компота из сухофруктов. Приготовление мусса яблочного на манной крупе, самбука абрикосового».«Приготовление муссов: клюквенного, яблочного, апельсинового, из сырья местного региона: мусс из голубики, клюквы. Приготовление самбуков абрикосового, из йогурта и творожной массы, яблочного. Приготовление холодного десерта тирамис, имеет дефекты не допускающими ее реализацию. |

Оценочный лист учебно-производственного задания № **7** «Приготовление желе многослойного, приготовление БНК «черемуха со сливками». «Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: мороженого»

**Проверяемые умения:**

**У 1** - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; **У 2** - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; **У 3** - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; **У 4** - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

**Проверяемые ПК:**

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 1.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 1.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. ПК 1.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. **Проверяемые ОК:** ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Ф.И.О.  обучающегося | Результаты опроса вводного инструктажа | Организация  рабочего  места | Соблюдение  техники  безопасности | Соблюдение санитарных норм и правил | Соблюдение последовательности этапов технологического процесса | Выход  готового  полуфабриката | Сумма баллов | Итоговая  оценка |
|  |  | 0-4 б | 0-4б | 0-4б | 0-4б | 0-5б | 0-4б | 0-25 б |  |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

1.**Результаты опроса вводного инструктажа** 0-4 баллов. Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией-4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией-2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией-1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией - 0 баллов.

2.Организация рабочего места 0-4 баллов. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания. Доска, нож с необходимой маркировкой, контейнер для отходов справа от стола, контейнер для доочистки с водой, контейнер для готовых продуктов, контейнер для нарезки .

4 балла не допущено ошибок; 3 балла-допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; 0 баллов-допущено четыре ошибки.

3.Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов. Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

|  |
| --- |
| Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины 4 балла. |
| Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины 3 балла   |  | | --- | | Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием 2балла  Корректируемые замечания мастера 1 балл.  Некорректируемые замечания мастера(создание опасной ситуации для себя и окружающих) 0 баллов. | |

4.Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов. Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПин

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Соблюдение санитарных норм и правил 4 балла.  Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов3 балла.  Нарушение санитарии ( отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 2 балла.  Нарушение санитарии (ювелирные изделия , ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 1 балл.  Отсутствие медицинской книжки(отстранение от выполнения учебно-производственного задания) 0 баллов.  **5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.**  -проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах).  -соблюдение последовательности приемов и технологических операций;  -проведение оценки качества при  первичной обработке  6. Выход готового полуфабриката 0-4 балла. Проведено со всеми технологическими требованиями.  **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОЙ НАРЕЗКИ** | | | | |
| 4 балла -«5» отлично | | 3 бала-«4» хорошо | 2 балла-«3» удовлетворительно | Менее 1 балла - «2» неудовлетворительно |
| Приготовление желе многослойного, приготовление БНК: черемуха со сливками. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: мороженого, полностью соответствует требованиям качества. | | Приготовление желе многослойного, приготовление БНК: черемуха со сливками. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: мороженого, имеет один незначительный, легко устранимый дефект. | Приготовление желе многослойного, приготовление БНК: черемуха со сливками. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: мороженого. Имеет более значительные нарушения технологии обработки, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки. | Приготовление желе многослойного, приготовление БНК: черемуха со сливками.»«Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: мороженого,имеет дефекты не допускающими ее реализацию. |

Оценочный лист учебно-производственного задания № **8** «Приготовление и отпуск желе из свежих плодов и ягод, яблочное желе, желе из лимонов и апельсинов, молочного желе, желе с наполнителями»

**Проверяемые умения:**

**У 1** - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; **У 2** - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; **У 3** - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; **У 4** - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

**Проверяемые ПК:**

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 1.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 1.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. ПК 1.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. **Проверяемые ОК:** ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Ф.И.О.  обучающегося | Результаты опроса вводного инструктажа | Организация  рабочего  места | Соблюдение  техники  безопасности | Соблюдение санитарных норм и правил | Соблюдение последовательности этапов технологического процесса | Выход  готового  полуфабриката | Сумма баллов | Итоговая  оценка |
|  |  | 0-4 б | 0-4б | 0-4б | 0-4б | 0-5б | 0-4б | 0-25 б |  |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

1.**Результаты опроса вводного инструктажа** 0-4 баллов. Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией-4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией-2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией-1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией - 0 баллов.

2.Организация рабочего места 0-4 баллов. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания. Доска, нож с необходимой маркировкой, контейнер для отходов справа от стола, контейнер для доочистки с водой, контейнер для готовых продуктов, контейнер для нарезки .

4 балла не допущено ошибок; 3 балла-допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; 0 баллов-допущено четыре ошибки.

3.Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов. Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

|  |
| --- |
| Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины 4 балла. |
| Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины 3 балла   |  | | --- | | Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием 2балла  Корректируемые замечания мастера 1 балл.  Некорректируемые замечания мастера(создание опасной ситуации для себя и окружающих) 0 баллов. | |

4.Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов. Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПин

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Соблюдение санитарных норм и правил 4 балла.  Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов3 балла.  Нарушение санитарии ( отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 2 балла.  Нарушение санитарии (ювелирные изделия , ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 1 балл.  Отсутствие медицинской книжки(отстранение от выполнения учебно-производственного задания) 0 баллов.  **5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.**  -проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах).  -соблюдение последовательности приемов и технологических операций;  -проведение оценки качества при  первичной обработке  6. Выход готового полуфабриката 0-4 балла. Проведено со всеми технологическими требованиями.  **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОЙ НАРЕЗКИ** | | | | |
| 4 балла -«5» отлично | | 3 бала-«4» хорошо | 2 балла-«3» удовлетворительно | Менее 1 балла - «2» неудовлетворительно |
| Приготовление и отпуск желе из свежих плодов и ягод, яблочное желе, желе из лимонов и апельсинов, молочного желе, желе с наполнителями, полностью соответствует требованиям качества. | | Приготовление и отпуск желе из свежих плодов и ягод, яблочное желе, желе из лимонов и апельсинов, молочного желе, желе с наполнителями, имеет один незначительный, легко устранимый дефект. | Приготовление и отпуск желе из свежих плодов и ягод, яблочное желе, желе из лимонов и апельсинов, молочного желе, желе с наполнителями, имеет более значительные нарушения технологии обработки, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки. | Приготовление и отпуск желе из свежих плодов и ягод, яблочное желе, желе из лимонов и апельсинов, молочного желе, желе с наполнителями, имеет дефекты не допускающими ее реализацию. |

Оценочный лист учебно-производственного задания № **9** «Приготовление начинок, сладких соусов и глазури для холодных сладких блюд: малиновый, абрикосовый, брусничный, соус шоколадный, шоколадная глазурь. Приготовление сиропов: сахарный, лимонный, апельсиновый, ванильный, гвоздичный, мятный, кофейный, шоколадный. Варианты декорирования десертов глазурью и соусами»

**Проверяемые умения:**

**У 1** - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; **У 2** - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; **У 3** - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; **У 4** - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

**Проверяемые ПК:**

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 1.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 1.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. ПК 1.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. **Проверяемые ОК:** ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Ф.И.О.  обучающегося | Результаты опроса вводного инструктажа | Организация  рабочего  места | Соблюдение  техники  безопасности | Соблюдение санитарных норм и правил | Соблюдение последовательности этапов технологического процесса | Выход  готового  полуфабриката | Сумма баллов | Итоговая  оценка |
|  |  | 0-4 б | 0-4б | 0-4б | 0-4б | 0-5б | 0-4б | 0-25 б |  |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

1.**Результаты опроса вводного инструктажа** 0-4 баллов. Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией-4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией-2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией-1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией - 0 баллов.

2.Организация рабочего места 0-4 баллов. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания. Доска, нож с необходимой маркировкой, контейнер для отходов справа от стола, контейнер для доочистки с водой, контейнер для готовых продуктов, контейнер для нарезки .

4 балла не допущено ошибок; 3 балла-допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; 0 баллов-допущено четыре ошибки.

3.Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов. Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

|  |
| --- |
| Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины 4 балла. |
| Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины 3 балла   |  | | --- | | Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием 2балла  Корректируемые замечания мастера 1 балл.  Некорректируемые замечания мастера(создание опасной ситуации для себя и окружающих) 0 баллов. | |

4.Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов. Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПин

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Соблюдение санитарных норм и правил 4 балла.  Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов3 балла.  Нарушение санитарии ( отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 2 балла.  Нарушение санитарии (ювелирные изделия , ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 1 балл.  Отсутствие медицинской книжки(отстранение от выполнения учебно-производственного задания) 0 баллов.  **5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.**  -проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах).  -соблюдение последовательности приемов и технологических операций;  -проведение оценки качества при  первичной обработке  6. Выход готового полуфабриката 0-4 балла. Проведено со всеми технологическими требованиями.  **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОЙ НАРЕЗКИ** | | | | |
| 4 балла -«5» отлично | | 3 бала-«4» хорошо | 2 балла-«3» удовлетворительно | Менее 1 балла - «2» неудовлетворительно |
| Приготовление начинок, сладких соусов и глазури для холодных сладких блюд: малиновый, абрикосовый, брусничный, соус шоколадный, шоколадная глазурь. Приготовление сиропов: сахарный, лимонный, апельсиновый, ванильный, гвоздичный, мятный, кофейный, шоколадный. Варианты декорирования десертов глазурью и соусами, полностью соответствует требованиям качества. | | Приготовление начинок, сладких соусов и глазури для холодных сладких блюд: малиновый, абрикосовый, брусничный, соус шоколадный, шоколадная глазурь. Приготовление сиропов: сахарный, лимонный, апельсиновый, ванильный, гвоздичный, мятный, кофейный, шоколадный. Варианты декорирования десертов глазурью и соусами, имеет один незначительный, легко устранимый дефект. | Приготовление начинок, сладких соусов и глазури для холодных сладких блюд: малиновый, абрикосовый, брусничный, соус шоколадный, шоколадная глазурь. Приготовление сиропов: сахарный, лимонный, апельсиновый, ванильный, гвоздичный, мятный, кофейный, шоколадный. Варианты декорирования десертов глазурью и соусами, имеет более значительные нарушения технологии обработки, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки. | Приготовление начинок, сладких соусов и глазури для холодных сладких блюд: малиновый, абрикосовый, брусничный, соус шоколадный, шоколадная глазурь. Приготовление сиропов: сахарный, лимонный, апельсиновый, ванильный, гвоздичный, мятный, кофейный, шоколадный. Варианты декорирования десертов глазурью и соусами, имеет дефекты не допускающими ее реализацию. |

Оценочный лист учебно-производственного задания № **10** «Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование)»

**Проверяемые умения:**

**У 1** - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; **У 2** - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; **У 3** - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; **У 4** - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

**Проверяемые ПК:**

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 1.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 1.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. ПК 1.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. **Проверяемые ОК:** ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Ф.И.О.  обучающегося | Результаты опроса вводного инструктажа | Организация  рабочего  места | Соблюдение  техники  безопасности | Соблюдение санитарных норм и правил | Соблюдение последовательности этапов технологического процесса | Выход  готового  полуфабриката | Сумма баллов | Итоговая  оценка |
|  |  | 0-4 б | 0-4б | 0-4б | 0-4б | 0-5б | 0-4б | 0-25 б |  |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

1.**Результаты опроса вводного инструктажа** 0-4 баллов. Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией-4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией-2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией-1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией - 0 баллов.

2.Организация рабочего места 0-4 баллов. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания. Доска, нож с необходимой маркировкой, контейнер для отходов справа от стола, контейнер для доочистки с водой, контейнер для готовых продуктов, контейнер для нарезки .

4 балла не допущено ошибок; 3 балла-допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; 0 баллов-допущено четыре ошибки.

3.Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов. Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

|  |
| --- |
| Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины 4 балла. |
| Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины 3 балла   |  | | --- | | Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием 2балла  Корректируемые замечания мастера 1 балл.  Некорректируемые замечания мастера(создание опасной ситуации для себя и окружающих) 0 баллов. | |

4.Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов. Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПин

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Соблюдение санитарных норм и правил 4 балла.  Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов3 балла.  Нарушение санитарии ( отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 2 балла.  Нарушение санитарии (ювелирные изделия , ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 1 балл.  Отсутствие медицинской книжки(отстранение от выполнения учебно-производственного задания) 0 баллов.  **5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.**  -проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах).  -соблюдение последовательности приемов и технологических операций;  -проведение оценки качества при  первичной обработке  6. Выход готового полуфабриката 0-4 балла. Проведено со всеми технологическими требованиями.  **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОЙ НАРЕЗКИ** | | | | |
| 4 балла -«5» отлично | | 3 бала-«4» хорошо | 2 балла-«3» удовлетворительно | Менее 1 балла - «2» неудовлетворительно |
| 1. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование, полностью соответствует требованиям качества. | | 1. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование, имеет один незначительный, легко устранимый дефект. | 1. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование, имеет более значительные нарушения технологии обработки, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки. | 1. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование, имеет дефекты не допускающими ее реализацию. |

Оценочный лист учебно-производственного задания № **11** «Технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.) шоколадно фруктового фондю, десертов с использованием шоколада. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам»

**Проверяемые умения:**

**У 1** - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; **У 2** - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; **У 3** - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; **У 4** - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

**Проверяемые ПК:**

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 1.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 1.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. ПК 1.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. **Проверяемые ОК:** ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Ф.И.О.  обучающегося | Результаты опроса вводного инструктажа | Организация  рабочего  места | Соблюдение  техники  безопасности | Соблюдение санитарных норм и правил | Соблюдение последовательности этапов технологического процесса | Выход  готового  полуфабриката | Сумма баллов | Итоговая  оценка |
|  |  | 0-4 б | 0-4б | 0-4б | 0-4б | 0-5б | 0-4б | 0-25 б |  |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

1.**Результаты опроса вводного инструктажа** 0-4 баллов. Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией-4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией-2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией-1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией - 0 баллов.

2.Организация рабочего места 0-4 баллов. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания. Доска, нож с необходимой маркировкой, контейнер для отходов справа от стола, контейнер для доочистки с водой, контейнер для готовых продуктов, контейнер для нарезки .

4 балла не допущено ошибок; 3 балла-допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; 0 баллов-допущено четыре ошибки.

3.Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов. Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

|  |
| --- |
| Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины 4 балла. |
| Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины 3 балла   |  | | --- | | Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием 2балла  Корректируемые замечания мастера 1 балл.  Некорректируемые замечания мастера(создание опасной ситуации для себя и окружающих) 0 баллов. | |

4.Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов. Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПин

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Соблюдение санитарных норм и правил 4 балла.  Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов3 балла.  Нарушение санитарии ( отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 2 балла.  Нарушение санитарии (ювелирные изделия , ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 1 балл.  Отсутствие медицинской книжки(отстранение от выполнения учебно-производственного задания) 0 баллов.  **5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.**  -проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах).  -соблюдение последовательности приемов и технологических операций;  -проведение оценки качества при  первичной обработке  6. Выход готового полуфабриката 0-4 балла. Проведено со всеми технологическими требованиями.  **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОЙ НАРЕЗКИ** | | | | |
| 4 балла -«5» отлично | | 3 бала-«4» хорошо | 2 балла-«3» удовлетворительно | Менее 1 балла - «2» неудовлетворительно |
| Технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.) шоколадно фруктового фондю, десертов с использованием шоколада . Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам, полностью соответствует требованиям качества. | | Технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.) шоколадно фруктового фондю, десертов с использованием шоколада . Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам, имеет один незначительный, легко устранимый дефект. | Технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.) шоколадно фруктового фондю, десертов с использованием шоколада . Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам, имеет более значительные нарушения технологии обработки, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки. | Технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.) шоколадно фруктового фондю, десертов с использованием шоколада . Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам, имеет дефекты не допускающими ее реализацию. |

Оценочный лист учебно-производственного задания № **12** «Технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, чизкейков :классического, шоколадного.), гренки с плодами и ягодами, шоколадно фруктового фондю, десертов с использованием шоколада . Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам»

**Проверяемые умения:**

**У 1** - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; **У 2** - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; **У 3** - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; **У 4** - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

**Проверяемые ПК:**

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 1.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 1.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. ПК 1.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. **Проверяемые ОК:** ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Ф.И.О.  обучающегося | Результаты опроса вводного инструктажа | Организация  рабочего  места | Соблюдение  техники  безопасности | Соблюдение санитарных норм и правил | Соблюдение последовательности этапов технологического процесса | Выход  готового  полуфабриката | Сумма баллов | Итоговая  оценка |
|  |  | 0-4 б | 0-4б | 0-4б | 0-4б | 0-5б | 0-4б | 0-25 б |  |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

1.**Результаты опроса вводного инструктажа** 0-4 баллов. Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией-4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией-2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией-1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией - 0 баллов.

2.Организация рабочего места 0-4 баллов. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания. Доска, нож с необходимой маркировкой, контейнер для отходов справа от стола, контейнер для доочистки с водой, контейнер для готовых продуктов, контейнер для нарезки .

4 балла не допущено ошибок; 3 балла-допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; 0 баллов-допущено четыре ошибки.

3.Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов. Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

|  |
| --- |
| Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины 4 балла. |
| Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины 3 балла   |  | | --- | | Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием 2балла  Корректируемые замечания мастера 1 балл.  Некорректируемые замечания мастера(создание опасной ситуации для себя и окружающих) 0 баллов. | |

4.Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов. Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПин

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Соблюдение санитарных норм и правил 4 балла.  Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов3 балла.  Нарушение санитарии ( отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 2 балла.  Нарушение санитарии (ювелирные изделия , ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 1 балл.  Отсутствие медицинской книжки(отстранение от выполнения учебно-производственного задания) 0 баллов.  **5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.**  -проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах).  -соблюдение последовательности приемов и технологических операций;  -проведение оценки качества при  первичной обработке  6. Выход готового полуфабриката 0-4 балла. Проведено со всеми технологическими требованиями.  **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОЙ НАРЕЗКИ** | | | | |
| 4 балла -«5» отлично | | 3 бала-«4» хорошо | 2 балла-«3» удовлетворительно | Менее 1 балла - «2» неудовлетворительно |
| Технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, чизкейков :классического, шоколадного.), гренки с плодами и ягодами, шоколадно фруктового фондю, десертов с использованием шоколада . Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам, полностью соответствует требованиям качества. | | Технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, чизкейков :классического, шоколадного.), гренки с плодами и ягодами, шоколадно фруктового фондю, десертов с использованием шоколада . Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам, имеет один незначительный, легко устранимый дефект. | Технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, чизкейков :классического, шоколадного.), гренки с плодами и ягодами, шоколадно фруктового фондю, десертов с использованием шоколада . Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам, имеет более значительные нарушения технологии обработки, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки. | Технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, чизкейков :классического, шоколадного.), гренки с плодами и ягодами, шоколадно фруктового фондю, десертов с использованием шоколада . Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам, имеет дефекты не допускающими ее реализацию. |

Оценочный лист учебно-производственного задания № **13** «Технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, гренки с плодами и ягодами, шоколадно фруктового фондю, десертов с использованием шоколада. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам»

**Проверяемые умения:**

**У 1** - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; **У 2** - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; **У 3** - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; **У 4** - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

**Проверяемые ПК:**

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 1.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 1.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. ПК 1.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. **Проверяемые ОК:** ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Ф.И.О.  обучающегося | Результаты опроса вводного инструктажа | Организация  рабочего  места | Соблюдение  техники  безопасности | Соблюдение санитарных норм и правил | Соблюдение последовательности этапов технологического процесса | Выход  готового  полуфабриката | Сумма баллов | Итоговая  оценка |
|  |  | 0-4 б | 0-4б | 0-4б | 0-4б | 0-5б | 0-4б | 0-25 б |  |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

1.**Результаты опроса вводного инструктажа** 0-4 баллов. Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией-4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией-2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией-1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией - 0 баллов.

2.Организация рабочего места 0-4 баллов. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания. Доска, нож с необходимой маркировкой, контейнер для отходов справа от стола, контейнер для доочистки с водой, контейнер для готовых продуктов, контейнер для нарезки .

4 балла не допущено ошибок; 3 балла-допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; 0 баллов-допущено четыре ошибки.

3.Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов. Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

|  |
| --- |
| Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины 4 балла. |
| Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины 3 балла   |  | | --- | | Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием 2балла  Корректируемые замечания мастера 1 балл.  Некорректируемые замечания мастера(создание опасной ситуации для себя и окружающих) 0 баллов. | |

4.Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов. Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПин

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Соблюдение санитарных норм и правил 4 балла.  Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов3 балла.  Нарушение санитарии ( отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 2 балла.  Нарушение санитарии (ювелирные изделия , ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 1 балл.  Отсутствие медицинской книжки(отстранение от выполнения учебно-производственного задания) 0 баллов.  **5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.**  -проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах).  -соблюдение последовательности приемов и технологических операций;  -проведение оценки качества при  первичной обработке  6. Выход готового полуфабриката 0-4 балла. Проведено со всеми технологическими требованиями.  **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОЙ НАРЕЗКИ** | | | | |
| 4 балла -«5» отлично | | 3 бала-«4» хорошо | 2 балла-«3» удовлетворительно | Менее 1 балла - «2» неудовлетворительно |
| Технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, гренки с плодами и ягодами, шоколадно фруктового фондю, десертов с использованием шоколада . Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам, полностью соответствует требованиям качества. | | Технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, гренки с плодами и ягодами, шоколадно фруктового фондю, десертов с использованием шоколада . Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам, имеет один незначительный, легко устранимый дефект. | Технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, гренки с плодами и ягодами, шоколадно фруктового фондю, десертов с использованием шоколада . Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам, имеет более значительные нарушения технологии обработки, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки. | Технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, гренки с плодами и ягодами, шоколадно фруктового фондю, десертов с использованием шоколада. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам, имеет дефекты не допускающими ее реализацию. |

Оценочный лист учебно-производственного задания № **14** «Приготовление и отпуск кремов ванильного, кофейного, шоколадного, миндального крема с ягодами, крема карамели, крема брюле, кофейный террин, ягодный террин. Варианты декорирования»

**Проверяемые умения:**

**У 1** - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; **У 2** - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; **У 3** - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; **У 4** - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

**Проверяемые ПК:**

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 1.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 1.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. ПК 1.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. **Проверяемые ОК:** ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Ф.И.О.  обучающегося | Результаты опроса вводного инструктажа | Организация  рабочего  места | Соблюдение  техники  безопасности | Соблюдение санитарных норм и правил | Соблюдение последовательности этапов технологического процесса | Выход  готового  полуфабриката | Сумма баллов | Итоговая  оценка |
|  |  | 0-4 б | 0-4б | 0-4б | 0-4б | 0-5б | 0-4б | 0-25 б |  |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

1.**Результаты опроса вводного инструктажа** 0-4 баллов. Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией-4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией-2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией-1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией - 0 баллов.

2.Организация рабочего места 0-4 баллов. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания. Доска, нож с необходимой маркировкой, контейнер для отходов справа от стола, контейнер для доочистки с водой, контейнер для готовых продуктов, контейнер для нарезки .

4 балла не допущено ошибок; 3 балла-допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; 0 баллов-допущено четыре ошибки.

3.Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов. Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

|  |
| --- |
| Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины 4 балла. |
| Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины 3 балла   |  | | --- | | Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием 2балла  Корректируемые замечания мастера 1 балл.  Некорректируемые замечания мастера(создание опасной ситуации для себя и окружающих) 0 баллов. | |

4.Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов. Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПин

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Соблюдение санитарных норм и правил 4 балла.  Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов3 балла.  Нарушение санитарии ( отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 2 балла.  Нарушение санитарии (ювелирные изделия , ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 1 балл.  Отсутствие медицинской книжки(отстранение от выполнения учебно-производственного задания) 0 баллов.  **5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.**  -проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах).  -соблюдение последовательности приемов и технологических операций;  -проведение оценки качества при  первичной обработке  6. Выход готового полуфабриката 0-4 балла. Проведено со всеми технологическими требованиями.  **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОЙ НАРЕЗКИ** | | | | |
| 4 балла -«5» отлично | | 3 бала-«4» хорошо | 2 балла-«3» удовлетворительно | Менее 1 балла - «2» неудовлетворительно |
| Приготовление и отпуск кремов ванильного, кофейного, шоколадного, миндального крема с ягодами, крема карамели, крема брюле, кофейный террин, ягодный террин. Варианты декорирования,полностью соответствует требованиям качества | | Приготовление и отпуск кремов ванильного, кофейного, шоколадного, миндального крема с ягодами, крема карамели, крема брюле, кофейный террин, ягодный террин. Варианты декорирования, имеет один незначительный, легко устранимый дефект. | Приготовление и отпуск кремов ванильного, кофейного, шоколадного, миндального крема с ягодами, крема карамели, крема брюле, кофейный террин, ягодный террин. Варианты декорирования, имеет более значительные нарушения технологии обработки, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки. | Приготовление и отпуск кремов ванильного, кофейного, шоколадного, миндального крема с ягодами, крема карамели, крема брюле, кофейный террин, ягодный террин. Варианты декорирования, имеет дефекты не допускающими ее реализацию. |

Оценочный лист учебно-производственного задания № **15** «Приготовление холодных десертов с использованием песочного теста, десерт с использованием песочного теста с творожным кремом. Варианты декорирования соусами, глазурью, ягодами».

**Проверяемые умения:**

**У 1** - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; **У 2** - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; **У 3** - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; **У 4** - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

**Проверяемые ПК:**

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 1.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 1.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. ПК 1.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. **Проверяемые ОК:** ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Ф.И.О.  обучающегося | Результаты опроса вводного инструктажа | Организация  рабочего  места | Соблюдение  техники  безопасности | Соблюдение санитарных норм и правил | Соблюдение последовательности этапов технологического процесса | Выход  готового  полуфабриката | Сумма баллов | Итоговая  оценка |
|  |  | 0-4 б | 0-4б | 0-4б | 0-4б | 0-5б | 0-4б | 0-25 б |  |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

1.**Результаты опроса вводного инструктажа** 0-4 баллов. Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией-4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией-2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией-1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией - 0 баллов.

2.Организация рабочего места 0-4 баллов. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания. Доска, нож с необходимой маркировкой, контейнер для отходов справа от стола, контейнер для доочистки с водой, контейнер для готовых продуктов, контейнер для нарезки .

4 балла не допущено ошибок; 3 балла-допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; 0 баллов-допущено четыре ошибки.

3.Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов. Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

|  |
| --- |
| Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины 4 балла. |
| Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины 3 балла   |  | | --- | | Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием 2балла  Корректируемые замечания мастера 1 балл.  Некорректируемые замечания мастера(создание опасной ситуации для себя и окружающих) 0 баллов. | |

4.Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов. Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПин

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Соблюдение санитарных норм и правил 4 балла.  Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов3 балла.  Нарушение санитарии ( отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 2 балла.  Нарушение санитарии (ювелирные изделия , ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 1 балл.  Отсутствие медицинской книжки(отстранение от выполнения учебно-производственного задания) 0 баллов.  **5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.**  -проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах).  -соблюдение последовательности приемов и технологических операций;  -проведение оценки качества при  первичной обработке  6. Выход готового полуфабриката 0-4 балла. Проведено со всеми технологическими требованиями.  **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОЙ НАРЕЗКИ** | | | | |
| 4 балла -«5» отлично | | 3 бала-«4» хорошо | 2 балла-«3» удовлетворительно | Менее 1 балла - «2» неудовлетворительно |
| Приготовление холодных десертов с использованием песочного теста, десерт с использованием песочного теста с творожным кремом. Варианты декорирования соусами, глазурью, ягодами, полностью соответствует требованиям качества. | | Приготовление холодных десертов с использованием песочного теста, десерт с использованием песочного теста с творожным кремом. Варианты декорирования соусами, глазурью, ягодами, имеет один незначительный, легко устранимый дефект. | Приготовление холодных десертов с использованием песочного теста, десерт с использованием песочного теста с творожным кремом. Варианты декорирования соусами, глазурью, ягодами, имеет более значительные нарушения технологии обработки, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки. | Приготовление холодных десертов с использованием песочного теста, десерт с использованием песочного теста с творожным кремом. Варианты декорирования соусами, глазурью, ягодами, имеет дефекты не допускающими ее реализацию. |

Оценочный лист учебно-производственного задания № **16** «Приготовление холодных десертов с использованием воздушного полуфабриката. Десерт «Павлова». Варианты декорирования соусами, глазурью, ягодами».

**Проверяемые умения:**

**У 1** - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; **У 2** - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; **У 3** - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; **У 4** - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

**Проверяемые ПК:**

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 1.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 1.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. ПК 1.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. **Проверяемые ОК:** ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Ф.И.О.  обучающегося | Результаты опроса вводного инструктажа | Организация  рабочего  места | Соблюдение  техники  безопасности | Соблюдение санитарных норм и правил | Соблюдение последовательности этапов технологического процесса | Выход  готового  полуфабриката | Сумма баллов | Итоговая  оценка |
|  |  | 0-4 б | 0-4б | 0-4б | 0-4б | 0-5б | 0-4б | 0-25 б |  |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

1.**Результаты опроса вводного инструктажа** 0-4 баллов. Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией-4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией-2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией-1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией - 0 баллов.

2.Организация рабочего места 0-4 баллов. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания. Доска, нож с необходимой маркировкой, контейнер для отходов справа от стола, контейнер для доочистки с водой, контейнер для готовых продуктов, контейнер для нарезки .

4 балла не допущено ошибок; 3 балла-допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; 0 баллов-допущено четыре ошибки.

3.Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов. Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

|  |
| --- |
| Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины 4 балла. |
| Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины 3 балла   |  | | --- | | Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием 2балла  Корректируемые замечания мастера 1 балл.  Некорректируемые замечания мастера(создание опасной ситуации для себя и окружающих) 0 баллов. | |

4.Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов. Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПин

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Соблюдение санитарных норм и правил 4 балла.  Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов3 балла.  Нарушение санитарии ( отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 2 балла.  Нарушение санитарии (ювелирные изделия , ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 1 балл.  Отсутствие медицинской книжки(отстранение от выполнения учебно-производственного задания) 0 баллов.  **5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.**  -проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах).  -соблюдение последовательности приемов и технологических операций;  -проведение оценки качества при  первичной обработке  6. Выход готового полуфабриката 0-4 балла. Проведено со всеми технологическими требованиями.  **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОЙ НАРЕЗКИ** | | | | |
| 4 балла -«5» отлично | | 3 бала-«4» хорошо | 2 балла-«3» удовлетворительно | Менее 1 балла - «2» неудовлетворительно |
| Приготовление холодных десертов с использованием воздушного полуфабриката. Десерт «Павлова». Варианты декорирования соусами, глазурью,ягодами,полностью соответствует требованиям качества. | | Приготовление холодных десертов с использованием воздушного полуфабриката. Десерт «Павлова». Варианты декорирования соусами, глазурью, ягодами, имеет один незначительный, легко устранимый дефект. | Приготовление холодных десертов с использованием воздушного полуфабриката. Десерт «Павлова». Варианты декорирования соусами, глазурью, ягодами, имеет более значительные нарушения технологии обработки, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки. | Приготовление холодных десертов с использованием воздушного полуфабриката. Десерт «Павлова». Варианты декорирования соусами, глазурью, ягодами, имеет дефекты не допускающими ее реализацию. |

Оценочный лист учебно-производственного задания № **17** «Технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.)»

**Проверяемые умения:**

**У 1** - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; **У 2** - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; **У 3** - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; **У 4** - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

**Проверяемые ПК:**

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 1.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 1.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. ПК 1.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. **Проверяемые ОК:** ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Ф.И.О.  обучающегося | Результаты опроса вводного инструктажа | Организация  рабочего  места | Соблюдение  техники  безопасности | Соблюдение санитарных норм и правил | Соблюдение последовательности этапов технологического процесса | Выход  готового  полуфабриката | Сумма баллов | Итоговая  оценка |
|  |  | 0-4 б | 0-4б | 0-4б | 0-4б | 0-5б | 0-4б | 0-25 б |  |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

1.**Результаты опроса вводного инструктажа** 0-4 баллов. Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией-4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией-2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией-1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией - 0 баллов.

2.Организация рабочего места 0-4 баллов. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания. Доска, нож с необходимой маркировкой, контейнер для отходов справа от стола, контейнер для доочистки с водой, контейнер для готовых продуктов, контейнер для нарезки .

4 балла не допущено ошибок; 3 балла-допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; 0 баллов-допущено четыре ошибки.

3.Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов. Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

|  |
| --- |
| Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины 4 балла. |
| Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины 3 балла   |  | | --- | | Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием 2балла  Корректируемые замечания мастера 1 балл.  Некорректируемые замечания мастера(создание опасной ситуации для себя и окружающих) 0 баллов. | |

4.Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов. Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПин

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Соблюдение санитарных норм и правил 4 балла.  Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов3 балла.  Нарушение санитарии ( отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 2 балла.  Нарушение санитарии (ювелирные изделия , ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 1 балл.  Отсутствие медицинской книжки(отстранение от выполнения учебно-производственного задания) 0 баллов.  **5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.**  -проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах).  -соблюдение последовательности приемов и технологических операций;  -проведение оценки качества при  первичной обработке  6. Выход готового полуфабриката 0-4 балла. Проведено со всеми технологическими требованиями.  **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОЙ НАРЕЗКИ** | | | | |
| 4 балла -«5» отлично | | 3 бала-«4» хорошо | 2 балла-«3» удовлетворительно | Менее 1 балла - «2» неудовлетворительно |
| Технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас, полностью соответствует требованиям качества. | | Технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас, имеет один незначительный, легко устранимый дефект. | Технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас, имеет более значительные нарушения технологии обработки, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки. | Технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас, имеет дефекты не допускающими ее реализацию. |

Оценочный лист учебно-производственного задания № **18** «Приготовление напитков: айс-крим, ананасовый фраппе, напитки с мороженым. Приготовление лимонадов, коктейлей, напитков: «Петровский», лимонный, апельсиновый. Приготовление щербетов, флиппов**».**

**Проверяемые умения:**

**У 1** - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; **У 2** - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; **У 3** - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; **У 4** - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

**Проверяемые ПК:**

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 1.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 1.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. ПК 1.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. **Проверяемые ОК:** ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Ф.И.О.  обучающегося | Результаты опроса вводного инструктажа | Организация  рабочего  места | Соблюдение  техники  безопасности | Соблюдение санитарных норм и правил | Соблюдение последовательности этапов технологического процесса | Выход  готового  полуфабриката | Сумма баллов | Итоговая  оценка |
|  |  | 0-4 б | 0-4б | 0-4б | 0-4б | 0-5б | 0-4б | 0-25 б |  |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

1.**Результаты опроса вводного инструктажа** 0-4 баллов. Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией-4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией-2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией-1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией - 0 баллов.

2.Организация рабочего места 0-4 баллов. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания. Доска, нож с необходимой маркировкой, контейнер для отходов справа от стола, контейнер для доочистки с водой, контейнер для готовых фруктов, контейнер для нарезки .

4 балла не допущено ошибок; 3 балла-допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; 0 баллов-допущено четыре ошибки.

3.Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов. Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

|  |
| --- |
| Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины 4 балла. |
| Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины 3 балла   |  | | --- | | Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием 2балла  Корректируемые замечания мастера 1 балл.  Некорректируемые замечания мастера(создание опасной ситуации для себя и окружающих) 0 баллов. | |

4.Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов. Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПин

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Соблюдение санитарных норм и правил 4 балла.  Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов3 балла.  Нарушение санитарии ( отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 2 балла.  Нарушение санитарии (ювелирные изделия , ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 1 балл.  Отсутствие медицинской книжки(отстранение от выполнения учебно-производственного задания) 0 баллов.  **5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.**  -проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах).  -соблюдение последовательности приемов и технологических операций;  -проведение оценки качества при  первичной обработке  6. Выход готового полуфабриката 0-4 балла. Проведено со всеми технологическими требованиями.  **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОЙ НАРЕЗКИ** | | | | |
| 4 балла -«5» отлично | | 3 бала-«4» хорошо | 2 балла-«3» удовлетворительно | Менее 1 балла - «2» неудовлетворительно |
| Приготовление напитков: айс-крим, ананасовый фраппе, напитки с мороженым. Приготовление лимонадов, коктейлей, напитков: «Петровский», лимонный, апельсиновый. Приготовление щербетов, флиппов, полностью соответствует требованиям качества: Внешний вид, длина ширина нарезки. | | Приготовление напитков: айс-крим, ананасовый фраппе, напитки с мороженым. Приготовление лимонадов, коктейлей, напитков: «Петровский», лимонный, апельсиновый. Приготовление щербетов, флиппов, имеет один незначительный, легко устранимый дефект. | Приготовление напитков: айс-крим, ананасовый фраппе, напитки с мороженым. Приготовление лимонадов, коктейлей, напитков: «Петровский», лимонный, апельсиновый. Приготовление щербетов, флиппов, имеет более значительные нарушения технологии обработки, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки. | Приготовление напитков: айс-крим, ананасовый фраппе, напитки с мороженым. Приготовление лимонадов, коктейлей, напитков: «Петровский», лимонный, апельсиновый. Приготовление щербетов, флиппов, имеет дефекты не допускающими ее реализацию. |

Оценочный лист учебно-производственного задания № **19** «Приготовление кофе, какао. Способы варки. Рисунки на кофе. Современные методы приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков»

**Проверяемые умения:**

**У 1** - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; **У 2** - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; **У 3** - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; **У 4** - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

**Проверяемые ПК:**

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 1.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 1.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. ПК 1.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. **Проверяемые ОК:** ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Ф.И.О.  обучающегося | Результаты опроса вводного инструктажа | Организация  рабочего  места | Соблюдение  техники  безопасности | Соблюдение санитарных норм и правил | Соблюдение последовательности этапов технологического процесса | Выход  готового  полуфабриката | Сумма баллов | Итоговая  оценка |
|  |  | 0-4 б | 0-4б | 0-4б | 0-4б | 0-5б | 0-4б | 0-25 б |  |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

1.**Результаты опроса вводного инструктажа** 0-4 баллов. Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией-4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией-2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией-1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией - 0 баллов.

2.Организация рабочего места 0-4 баллов. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания. Доска, нож с необходимой маркировкой, контейнер для отходов справа от стола, контейнер для доочистки с водой, контейнер для готовых фруктов, контейнер для нарезки .

4 балла не допущено ошибок; 3 балла-допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; 0 баллов-допущено четыре ошибки.

3.Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов. Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

|  |
| --- |
| Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины 4 балла. |
| Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины 3 балла   |  | | --- | | Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием 2балла  Корректируемые замечания мастера 1 балл.  Некорректируемые замечания мастера(создание опасной ситуации для себя и окружающих) 0 баллов. | |

4.Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов. Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПин

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Соблюдение санитарных норм и правил 4 балла.  Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов3 балла.  Нарушение санитарии ( отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 2 балла.  Нарушение санитарии (ювелирные изделия , ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 1 балл.  Отсутствие медицинской книжки(отстранение от выполнения учебно-производственного задания) 0 баллов.  **5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.**  -проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах).  -соблюдение последовательности приемов и технологических операций;  -проведение оценки качества при  первичной обработке  6. Выход готового полуфабриката 0-4 балла. Проведено со всеми технологическими требованиями.  **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОЙ НАРЕЗКИ** | | | | |
| 4 балла -«5» отлично | | 3 бала-«4» хорошо | 2 балла-«3» удовлетворительно | Менее 1 балла - «2» неудовлетворительно |
| Приготовление кофе, какао. Рисунки на кофе. Современные методы приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков, полностью соответствует требованиям качества. | | Приготовление кофе, какао. Рисунки на кофе. Современные методы приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков, имеет один незначительный, легко устранимый дефект. | Приготовление кофе, какао. Рисунки на кофе. Современные методы приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков, имеет более значительные нарушения технологии обработки, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки. | Приготовление кофе, какао. Рисунки на кофе. Современные методы приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков, имеет дефекты не допускающими ее реализацию. |

Оценочный лист учебно-производственного задания № **20** «Приготовление горячего шоколада. Способы варки. Современные методы приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков»

**Проверяемые умения:**

**У 1** - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; **У 2** - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; **У 3** - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; **У 4** - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

**Проверяемые ПК:**

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 1.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 1.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. ПК 1.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. **Проверяемые ОК:** ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Ф.И.О.  обучающегося | Результаты опроса вводного инструктажа | Организация  рабочего  места | Соблюдение  техники  безопасности | Соблюдение санитарных норм и правил | Соблюдение последовательности этапов технологического процесса | Выход  готового  полуфабриката | Сумма баллов | Итоговая  оценка |
|  |  | 0-4 б | 0-4б | 0-4б | 0-4б | 0-5б | 0-4б | 0-25 б |  |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

1.**Результаты опроса вводного инструктажа** 0-4 баллов. Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией-4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией-2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией-1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией - 0 баллов.

2.Организация рабочего места 0-4 баллов. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания. Доска, нож с необходимой маркировкой, контейнер для отходов справа от стола, контейнер для доочистки с водой, контейнер для готовых фруктов, контейнер для нарезки .

4 балла не допущено ошибок; 3 балла-допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; 0 баллов-допущено четыре ошибки.

3.Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов. Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

|  |
| --- |
| Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины 4 балла. |
| Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины 3 балла   |  | | --- | | Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием 2балла  Корректируемые замечания мастера 1 балл.  Некорректируемые замечания мастера(создание опасной ситуации для себя и окружающих) 0 баллов. | |

4.Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов. Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПин

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Соблюдение санитарных норм и правил 4 балла.  Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов3 балла.  Нарушение санитарии ( отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 2 балла.  Нарушение санитарии (ювелирные изделия , ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 1 балл.  Отсутствие медицинской книжки(отстранение от выполнения учебно-производственного задания) 0 баллов.  **5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.**  -проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах).  -соблюдение последовательности приемов и технологических операций;  -проведение оценки качества при  первичной обработке  6. Выход готового полуфабриката 0-4 балла. Проведено со всеми технологическими требованиями.  **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОЙ НАРЕЗКИ** | | | | |
| 4 балла -«5» отлично | | 3 бала-«4» хорошо | 2 балла-«3» удовлетворительно | Менее 1 балла - «2» неудовлетворительно |
| Приготовление горячего шоколада. Способы варки. Современные методы приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков, полностью соответствует требованиям качества. | | Приготовление горячего шоколада. Способы варки. Современные методы приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков, имеет один незначительный, легко устранимый дефект. | Приготовление горячего шоколада. Способы варки. Современные методы приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков, имеет более значительные нарушения технологии обработки, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки. | Приготовление горячего шоколада. Способы варки. Современные методы приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков, имеет дефекты не допускающими ее реализацию. |

Оценочный лист учебно-производственного задания № **21** «Приготовление сбитня, глинтвейна, взваров. Современные методы приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков»

**Проверяемые умения:**

**У 1** - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; **У 2** - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; **У 3** - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; **У 4** - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

**Проверяемые ПК:**

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 1.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 1.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. ПК 1.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. **Проверяемые ОК:** ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Ф.И.О.  обучающегося | Результаты опроса вводного инструктажа | Организация  рабочего  места | Соблюдение  техники  безопасности | Соблюдение санитарных норм и правил | Соблюдение последовательности этапов технологического процесса | Выход  готового  полуфабриката | Сумма баллов | Итоговая  оценка |
|  |  | 0-4 б | 0-4б | 0-4б | 0-4б | 0-5б | 0-4б | 0-25 б |  |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

1.**Результаты опроса вводного инструктажа** 0-4 баллов. Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией-4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией-2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией-1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией - 0 баллов.

2.Организация рабочего места 0-4 баллов. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания. Доска, нож с необходимой маркировкой, контейнер для отходов справа от стола, контейнер для доочистки с водой, контейнер для готовых продуктов, контейнер для нарезки .

4 балла не допущено ошибок; 3 балла-допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; 0 баллов-допущено четыре ошибки.

3.Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов. Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

|  |
| --- |
| Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины 4 балла. |
| Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины 3 балла   |  | | --- | | Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием 2балла  Корректируемые замечания мастера 1 балл.  Некорректируемые замечания мастера(создание опасной ситуации для себя и окружающих) 0 баллов. | |

4.Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов. Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПин

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Соблюдение санитарных норм и правил 4 балла.  Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов3 балла.  Нарушение санитарии ( отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 2 балла.  Нарушение санитарии (ювелирные изделия , ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 1 балл.  Отсутствие медицинской книжки(отстранение от выполнения учебно-производственного задания) 0 баллов.  **5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.**  -проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах).  -соблюдение последовательности приемов и технологических операций;  -проведение оценки качества при  первичной обработке  6. Выход готового полуфабриката 0-4 балла. Проведено со всеми технологическими требованиями.  **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОЙ НАРЕЗКИ** | | | | |
| 4 балла -«5» отлично | | 3 бала-«4» хорошо | 2 балла-«3» удовлетворительно | Менее 1 балла - «2» неудовлетворительно |
| Приготовление сбитня, глинтвейна, взваров. Современные методы приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков, полностью соответствует требованиям качества. | | Приготовление сбитня, глинтвейна, взваров. Современные методы приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков, имеет один незначительный, легко устранимый дефект. | Приготовление сбитня, глинтвейна, взваров. Современные методы приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков, имеет более значительные нарушения технологии обработки, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки. | Приготовление сбитня, глинтвейна, взваров. Современные методы приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков, имеет дефекты не допускающими ее реализацию |

Оценочный лист учебно-производственного задания № **22** «Приготовление пуншей, грогов. Современные методы приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков»

**Проверяемые умения:**

**У 1** - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; **У 2** - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; **У 3** - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; **У 4** - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

**Проверяемые ПК:**

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 1.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 1.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. ПК 1.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. **Проверяемые ОК:** ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Ф.И.О.  обучающегося | Результаты опроса вводного инструктажа | Организация  рабочего  места | Соблюдение  техники  безопасности | Соблюдение санитарных норм и правил | Соблюдение последовательности этапов технологического процесса | Выход  готового  полуфабриката | Сумма баллов | Итоговая  оценка |
|  |  | 0-4 б | 0-4б | 0-4б | 0-4б | 0-5б | 0-4б | 0-25 б |  |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

1.**Результаты опроса вводного инструктажа** 0-4 баллов. Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией-4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией-2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией-1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией - 0 баллов.

2.Организация рабочего места 0-4 баллов. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания. Доска, нож с необходимой маркировкой, контейнер для отходов справа от стола, контейнер для доочистки с водой, контейнер для готовых продуктов, контейнер для нарезки .

4 балла не допущено ошибок; 3 балла-допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; 0 баллов-допущено четыре ошибки.

3.Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов. Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

|  |
| --- |
| Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины 4 балла. |
| Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины 3 балла   |  | | --- | | Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием 2балла  Корректируемые замечания мастера 1 балл.  Некорректируемые замечания мастера(создание опасной ситуации для себя и окружающих) 0 баллов. | |

4.Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов. Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПин

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Соблюдение санитарных норм и правил 4 балла.  Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов3 балла.  Нарушение санитарии ( отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 2 балла.  Нарушение санитарии (ювелирные изделия , ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 1 балл.  Отсутствие медицинской книжки(отстранение от выполнения учебно-производственного задания) 0 баллов.  **5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.**  -проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах).  -соблюдение последовательности приемов и технологических операций;  -проведение оценки качества при  первичной обработке  6. Выход готового полуфабриката 0-4 балла. Проведено со всеми технологическими требованиями.  **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОЙ НАРЕЗКИ** | | | | |
| 4 балла -«5» отлично | | 3 бала-«4» хорошо | 2 балла-«3» удовлетворительно | Менее 1 балла - «2» неудовлетворительно |
| Приготовление пуншей, грогов. Современные методы приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков, полностью соответствует требованиям качества. | | Приготовление пуншей, грогов. Современные методы приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков, имеет один незначительный, легко устранимый дефект. | Приготовление пуншей, грогов. Современные методы приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков, имеет более значительные нарушения технологии обработки, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки. | Приготовление пуншей, грогов. Современные методы приготовления горячих напитков. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков, имеет дефекты не допускающими ее реализацию |

Оценочный лист учебно-производственного задания № **23** «Приготовлениегорячих напитков БНК (чай зеленый), чай черный с молоком, чай с молоком и солью Приготовление горячих напитков БНК (чай зеленый), чай обычный, чай травянной»

**Проверяемые умения:**

**У 1** - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; **У 2** - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; **У 3** - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; **У 4** - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

**Проверяемые ПК:**

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 1.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 1.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. ПК 1.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. **Проверяемые ОК:** ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Ф.И.О.  обучающегося | Результаты опроса вводного инструктажа | Организация  рабочего  места | Соблюдение  техники  безопасности | Соблюдение санитарных норм и правил | Соблюдение последовательности этапов технологического процесса | Выход  готового  полуфабриката | Сумма баллов | Итоговая  оценка |
|  |  | 0-4 б | 0-4б | 0-4б | 0-4б | 0-5б | 0-4б | 0-25 б |  |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

1.**Результаты опроса вводного инструктажа** 0-4 баллов. Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией-4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией-2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией-1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией - 0 баллов.

2.Организация рабочего места 0-4 баллов. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания. Доска, нож с необходимой маркировкой, контейнер для отходов справа от стола, контейнер для доочистки с водой, контейнер для готовых продуктов, контейнер для нарезки .

4 балла не допущено ошибок; 3 балла-допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; 0 баллов-допущено четыре ошибки.

3.Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов. Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

|  |
| --- |
| Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины 4 балла. |
| Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины 3 балла   |  | | --- | | Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием 2балла  Корректируемые замечания мастера 1 балл.  Некорректируемые замечания мастера(создание опасной ситуации для себя и окружающих) 0 баллов. | |

4.Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов. Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПин

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Соблюдение санитарных норм и правил 4 балла.  Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов3 балла.  Нарушение санитарии ( отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 2 балла.  Нарушение санитарии (ювелирные изделия , ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 1 балл.  Отсутствие медицинской книжки(отстранение от выполнения учебно-производственного задания) 0 баллов.  **5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.**  -проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах).  -соблюдение последовательности приемов и технологических операций;  -проведение оценки качества при  первичной обработке  6. Выход готового полуфабриката 0-4 балла. Проведено со всеми технологическими требованиями.  **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОЙ НАРЕЗКИ** | | | | |
| 4 балла -«5» отлично | | 3 бала-«4» хорошо | 2 балла-«3» удовлетворительно | Менее 1 балла - «2» неудовлетворительно |
| Приготовлениегорячих напитков БНК (чай зеленый), чай черный с молоком, чай с молоком и солью, полностью соответствует требованиям качества. | | Приготовлениегорячих напитков БНК (чай зеленый), чай черный с молоком, чай с молоком и солью, имеет один незначительный, легко устранимый дефект. | Приготовлениегорячих напитков БНК (чай зеленый), чай черный с молоком, чай с молоком и солью, имеет более значительные нарушения технологии обработки, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки. | Приготовлениегорячих напитков БНК (чай зеленый), чай черный с молоком, чай с молоком и солью, имеет дефекты не допускающими ее реализацию |

Оценочный лист учебно-производственного задания № **24** «Приготовление горячих напитков. Чаи травяные: чай красный, белый, желтый, с различными фруктовыми добавками, чаи с лимоном и сахаром»

**Проверяемые умения:**

**У 1** - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; **У 2** - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; **У 3** - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; **У 4** - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

**Проверяемые ПК:**

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 1.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 1.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. ПК 1.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. **Проверяемые ОК:** ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Ф.И.О.  обучающегося | Результаты опроса вводного инструктажа | Организация  рабочего  места | Соблюдение  техники  безопасности | Соблюдение санитарных норм и правил | Соблюдение последовательности этапов технологического процесса | Выход  готового  полуфабриката | Сумма баллов | Итоговая  оценка |
|  |  | 0-4 б | 0-4б | 0-4б | 0-4б | 0-5б | 0-4б | 0-25 б |  |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

1.**Результаты опроса вводного инструктажа** 0-4 баллов. Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией-4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией-2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией-1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией - 0 баллов.

2.Организация рабочего места 0-4 баллов. Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания. Доска, нож с необходимой маркировкой, контейнер для отходов справа от стола, контейнер для доочистки с водой, контейнер для готовых продуктов, контейнер для нарезки .

4 балла не допущено ошибок; 3 балла-допущена одна ошибка; 2 балла-допущено две ошибки; 1 балл-допущено три ошибки; 0 баллов-допущено четыре ошибки.

3.Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов. Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

|  |
| --- |
| Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины 4 балла. |
| Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины 3 балла   |  | | --- | | Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием 2балла  Корректируемые замечания мастера 1 балл.  Некорректируемые замечания мастера(создание опасной ситуации для себя и окружающих) 0 баллов. | |

4.Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов. Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПин

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Соблюдение санитарных норм и правил 4 балла.  Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов3 балла.  Нарушение санитарии ( отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 2 балла.  Нарушение санитарии (ювелирные изделия , ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания 1 балл.  Отсутствие медицинской книжки(отстранение от выполнения учебно-производственного задания) 0 баллов.  **5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.**  -проведение качества оценки с сырья органолептическим способом (цвет, запах).  -соблюдение последовательности приемов и технологических операций;  -проведение оценки качества при  первичной обработке  6. Выход готового полуфабриката 0-4 балла. Проведено со всеми технологическими требованиями.  **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОЙ НАРЕЗКИ** | | | | |
| 4 балла -«5» отлично | | 3 бала-«4» хорошо | 2 балла-«3» удовлетворительно | Менее 1 балла - «2» неудовлетворительно |
| Приготовление горячих напитков. Чаи травяные: чай красный, белый, желтый, с различными фруктовыми добавками, чаи с лимоном и сахаром, полностью соответствует требованиям качества. | | Приготовление горячих напитков. Чаи травяные: чай красный, белый, желтый, с различными фруктовыми добавками, чаи с лимоном и сахаром, имеет один незначительный, легко устранимый дефект. | Приготовление горячих напитков. Чаи травяные: чай красный, белый, желтый, с различными фруктовыми добавками, чаи с лимоном и сахаром, имеет более значительные нарушения технологии обработки, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки. | Приготовление горячих напитков. Чаи травяные: чай красный, белый, желтый, с различными фруктовыми добавками, чаи с лимоном и сахаром, имеет дефекты не допускающими ее реализацию |

**Промежуточная аттестация**

**по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

**со сроком обучения 3 года 10 месяцев**

Жеребьевку проводит главный эксперт за 1 день до начала экзамена.

Студенты проходят аттестацию за 1 день в две смены. На выполнение 3 модулей даётся 3 часа

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Модуль1** | | **Овощи** | | **Компетенция 34** |
|  | **Описание** | | * **Все виды нарезки выполняются ручным способом, без использования механического оборудования.** * **Форма нарезки картофеля - кубики 3 вида, брусочки** * **Форма нарезки моркови – жульен** | |
|  | **Подача** | | * **Масса нарезки - минимум 50 г** * **Нарезки подаются на тарелке - круглая белая плоская 32 см, все виды нарезки на одной тарелке** * **Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** | |
|  | ***Основные ингредиенты*** | | * ***Используйте ингредиенты из списка продуктов*** | |
|  | **Специальное оборудование** | | **Использовать инструменты и инвентарь в соответствии с заданием** | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Модуль2** | | **Рыба** | **Компетенция 34** |
|  | | | |
|  | **Описание** | * **Приготовить полуфабрикат из рыбы (филе с кожей без костей).** | |
|  | **Подача** | * **Масса полуфабрикатов - минимум 100 г максимум 300 г** * **Подаются на тарелке диаметром 32 см.** | |
|  | ***Основные ингредиенты*** | * **Пелядь** | |
|  | **Специальное оборудование** | **Использовать инструменты и инвентарь в соответствии с заданием** | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Модуль3** | | | **Птица** | **Компетенция 34** |
|  | | | | |
|  | **Описание** | * **Приготовить полуфабрикат Рулет куриный с начинкой.** * **Начинка на выбор участника** | | |
|  | **Подача** | * **Масса полуфабрикатов - минимум 100 г максимум 300 г** * **Подаются на тарелке диаметром 32 см.** | | |
|  | ***Основные ингредиенты*** | * **Куриный окорочок** | | |
|  | **Специальное оборудование** | **Использовать инструменты и инвентарь в соответствии с заданием** | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **День экзамена** | **Брифинг Участников Проверка наличия**  **продуктов** | **Подготовка рабочего места, инструктаж по ТБ** | **Модуль** | **Время подачи** | **Уборка рабочегоместа** | **Всегочасов** |
| **08:00**  **11:00** | 08:00  08:30 | 08:30  09:00 | **Модуль1** Овощи | 09:30 | **10:40**  **11:00** | **3**  **часа** |
| **Модуль 2**Рыба | 10:00 |
| **Модуль3**Птица | 10:40 |

**ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ**

**Объективные критерии оценивания работы участника:**

- соответствие форменной одежды требованиям экзамена;

- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов

для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;

- рациональное использование продуктов, в том числе при предварительном заказе;

- правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов;

- корректное использование цветных разделочных досок;

- правильное использование раздельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы).

**Субъективные критерии оценивания работы участника:**

- навыки работы с ножом;

- кулинарные навыки – обработка сырья и полуфабрикатов;

- навыки работы с сырьем – техника, ведение процесса, соответствующие продукту технологии;

- организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, двойной контроль.

**Объективные критерии оценивания результата работы участника:**

- время подачи;

- соответствие формы полуфабриката;

- присутствие обязательных видов панировки;

- порционирование, масса полуфабриката;

- вакуумирование; шоковая заморозка;

- чистота тарелки при порционирование полуфабрикатов (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков).

**Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов**

**Обязательные элементы**

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе должны (могут) быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип учебного заведения – рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона. Размещение информации рекламного характера на форменной одежде, без согласования с Союзом (например: логотипы спонсоров) НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

Передник или фартук –любого цвета

Брюки – поварские тёмного цвета;

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь;

Для экспертов обязательные элементы одежды – китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета),брюки черного

цвета безопасная обувь.

**Оборудование для** промежуточного контроля **учебной практики:**

**Оборудование кулинарного цеха**

Плита электрическая ПЭ-0,5

Пароварочный конвективный аппарат ПКА 10-1/1ПМ

БлендерVT -1463

Соковыжималка VT-1601

Мясорубка ТМ -32

Миксер VT -1406

Фритюрница JEJU

Микроволновая печь

Холодильник «Samsung»

Комбайн кухонный «Moylinex»

Шкаф жарочный электрический ШЖЭ-2

Машина картофелеочистительная МОК -150 М РЭ

Автоматическая хлеборезательная машина АХМ -300Т

Сковорода электрическая универсальн кухонная ЭСК-90-0,47-70

Овощерезка CL 30Bistro

Куттер FimarCL-3 м

Мармиткухонный ЭМК 40Н

МультиваркаREDMONDRMC-М4525

Электрочайник

Весы электронные

Стол пристенный

Стол рабочий для обуч-ся

Шкафы навесные для хранения посуды и инвентаря

Ванна для мытья посуды 2-х секц

Ванна для обработки продуктов 3-х секц

Ванна для обработки яйца

**Оборудование кондитерского цеха**

Печь кондитерская хлебопекарная ПК- 5Э

Машина тестомесильная ТММ-33

Мукопросеиватель «Каскад

Шкаф расстоечный кондитерский ШРК

Миксер «BoschFD 9103 CNHR» 19

Холодильник «Nord»

Чайник электрический «Verloni»

Вафельница электрическая «Аксмон» В-11

Миксер «Скарлет»SC -043

Комбайн кухонный «KEUWOOD»

Блендер «Массар»

Ванна для обработки яиц

Стол пристенный

Ванная для мытья посуда

Тумба напольная

Стол рабочий

Раковина для мытья рук

Вентиляция

Шкафы навесные для хранения посуды и инвентаря

Весы электронные

Витрина стеклянная выставочная

Стол рабочий

Аппарат шоковой заморозки

Су вид

Вакуум аппарат

Инвентарь, посуда и приспособления: доски разделочные, ножи кухон­ные, рыб очистки, сита, дуршлаги, ложки, вилки, кастрюли разного объема, миски, сковороды, тарелки порционные, тарелки пирожковые - в необходимом количе­стве.

Учебная практика в учебном кулинарном, кондитерском цехах ГБПОУ «БРИЭТ»

**Аттестационный лист**

**по результатам учебной практики**

**на\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

*Ф.И.О.*

обучающегося 4 курса, профессии *код* **43.01.09** *профессия* Повар, кондитер ГБПОУ «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум»

**По ПМ-04** «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

**Место прохождения учебной практики:** ГБПОУ Бурятский республиканский информационно-экономический техникум», кулинарный цех.

**Сроки прохождения практики** с « 25 » октября 2021 года, по « 20 » ноября 2021года

**Дата проведения защиты учебной практики**: « 20» ноября 2021 года.

**Результаты освоения учебной практики:** обучающийся получил первичный практический опыт по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Освоенные умения в рамках ВПД, необходимые для формирования ПК 1.1-ПК 1.5 и ОК 01-ОК 11** | **Виды выполняемых работ** | **Оценка** |
| **У 1** - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; | Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты |  |
| **У2**-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ. | Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.  Оценивать наличие, проверять годность пряностей, приправ органолептическим способом. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. |  |
| **У 3** - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; | Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции |  |
| **У 4** - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; | Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования |  |

**Оценка по учебной практике \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Мастер производственного обучения Пушкарская Т.Г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ф.И.О, подпись

Преподаватель профессионального цикла Русина М.В. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ф.И.О, подпись

Заведующий учебной и производственной практиками Ф.И.О. Степанов С.Ю. Подпись\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата «20» ноября 2021 г.