

Министерство образования и науки РБ  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Бурятский республиканский информационно-экономический техникум»  
ГБПОУ «БРИЭТ»

УТВЕРЖДАЮ  
И.о.директора ГБПОУ «БРИЭТ»  
се С.Ю.Степанов  
Приказ № 85  
«26» 06 2023

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 ППКРС - 3 года 10 месяцев  
*на базе основного общего образования*



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, карамелизация 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 приготовления 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, чай 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.3.1.1. Бракераж – это контроль:

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

### Т.3.1.2. Борьба с грызунами – это

- 1) Дезинфекция
- 2) Дезинсекция
- 3) Дератизация

### Т.3.1.3. Концентрация исходного раствора хлорной извести:

- 1) 20%
- 2) 15 %
- 3) 10%

### Т.3.1.4. В комплект санитарной одежды повара, кондитера входят

- 1) колпак
- 2) куртка
- 3) фартук
- 4) полотенце
- 5) плащ
- 6) специальная обувь

### Т.3.1.5. Влияние чая на организм человека \_\_\_\_\_

### Т.3.1.6. Условия хранения чая и кофе \_\_\_\_\_

### Т.3.1.7. Вещества обуславливающие терпкий вкус чая:

- а) гликозиды;
- б) дубильные;
- в) ароматические

### Т.3.1.8. Чай, содержащий наибольшее количество витамина С:

- а) зеленый;
- б) желтый;
- в) черный

### Т.3.1.9. Кофе, имеющий более вяжущий вкус:

- а) зеленый (сырой);
- б) молотый;
- в) жареный

### Т.3.1.10. Изделия, для которых допустимо «засахаривание»:

- а) для меда;

б) варенья ;

в) конфитюра

**Т.3.1.11. Желированные сладкие блюда известные Вам \_\_\_\_\_**

**Т.3.1.12. Какой орган осуществляет контроль за соблюдением предприятия санитарно – гигиенических условий труда:**

а) Государственная санитарно-эпидемиологическая служба

б) Государственный пожарный надзор.

в) комитет профсоюза

**Т.3.1.13. Выберите правильный ответ(ы). Практическая работа по охране труда проводится:**

а) специальной службой

б) инженером по охране труда

в) старший повар

**Т.3.1.14. 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.3.1.15 . 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.3.1.1.Какие вещества используют для придания сладким блюдам студнеобразной консистенции \_\_\_\_\_**

**Т.3.1.2. Желирующие вещества используемые при приготовлении сладких блюд:**

а) желатин;

б) крахмал, желатин, пектин;

в) желатин, агар

**Т.3.1.3.Для ароматизации компотов из сухофруктов, добавляют:**

- а) цедра цитрусовых
- б) отвар цедры
- в) лимонная кислота
- г) сахар

**Т.3.1.4. 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.3.1.5. Что такое карамелизация - это \_\_\_\_\_**

**Т.3.1.6. Взбивание сливок – это \_\_\_\_\_**

**Т.3.1.7. Какие операции входят в способ производства замороженного десерта: \_\_\_\_\_**

**Т.3.1.8. Правила заморозки сырья: \_\_\_\_\_**

**Т.3.1.9. Органолептические показатели желатина \_\_\_\_\_**

**Т.3.1.10. Органолептические показатели агара \_\_\_\_\_**

**Т.3.1.11. Выберите правильный ответ. Какие виды крахмала используются в кулинарии:**

- а) молочный крахмал
- б) картофельный крахмал
- в) кукурузный крахмал.

**Т.3.1.12. Выберите правильный ответ. Для приготовления каких сладких блюд используют желатин:**

- 1) суфле;
- 2) желе;
- 3) самбук;
- 4) мусс;
- 5) кисель.

**Т.3.1.13. 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.3.1.14. Замороженные блюда это - \_\_\_\_\_**

**Т.3.1.15. 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, карамелизация 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.3.2.1. Закончите предложение:** главная задача при обработке свежих фруктов и ягод – \_\_\_\_\_

---

**Т.3.2.2. 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.3.2.3. 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.3.2.4. Закончите предложение:** для использования в натуральном виде выбирают плоды и ягоды \_\_\_\_\_

**Т.3.2.5. Процесс приготовления компота состоит из следующих этапов:**

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

**Т.3.2.6. В чем отличительная особенность в приготовлении компотов** \_\_\_\_\_

**Т.3.2.7. Виноград укладывают целой гроздью и посыпают сахаром**

- а) да
- б) нет

**Т.3.2.8. Перед отпуском подготовленные плоды и ягоды укладывают в вазочки или на десертную тарелку**

- а) да
- б) нет

**Т.3.2.9. Ягоды можно посыпать сахарным песком или рафинадной пудрой**

- а) да
- б) нет

**Т.3.2.10. Для приготовления многих сладких блюд берут плоды и ягоды в свежем, замороженном и консервированном виде**

- а) да
- б) нет

**Т.3.2.11. Дайте определение:** Что такое карамелизация – \_\_\_\_\_

**Т.3.2.12. Закончите предложение:** В результате карамелизации меняется \_\_\_\_\_

**Т.3.2.13.** Во избежания потемнения и сохранения приятного внешнего вида, нарезанные яблоки смазывают.

- а) сахарным песком
- б) лимонным соком
- в) сладким сиропом
- г) сладким соусом

**Т.3.2.14.** Плоды и ягоды быстрозамороженные поступают на предприятия общественного питания замороженными сухим способом (без.....), и замороженными в (..... сиропе)

**Т.3.2.15.** 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.3.3.1.** 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.3.3.2.** При варке компота из сухофруктов лимонную кислоту можно добавлять вместе и изюмом: а) да б) нет

**Т.3.3.3.** 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.3.3.4. Вода, используемая для промывки сухофруктов перед варкой компота**

- 1) холодная, проточная
- 2) горячая, кипяченая
- 3) теплая, проточная
- 4) теплая, кипяченая

**Т.3.3.5. Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компота**

- а) очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти
- б) нарезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики;
- в) нарезают кружочками вместе с кожицей.

**Т.3.3.6. 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.3.3.7. 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.3.3.8. В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10°C и выдерживают для настаивания.**

- а) 6...8 ч;
- б) 8... 10 ч;
- в) 10... 12 ч.

**Т.3.3.9. 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.3.3.10. 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.3.3.11. На какое время замачивают ягоды во время механической кулинарной обработки.**

- А) 20-30 минут    Б) 2-3 минуты

**Т.3.3.12. Водой какой температуры промывают ягоды перед переработкой**

- А. горячая, кипяченая  
Б. холодная кипяченая

**Т.3.3.13. Сколько времени настаивается компот из сухофруктов.**

- А. 10-12 часов  
Б. 1-3 часа

**Т.3.3.14. Когда рекомендуют добавлять сахар при варке компотов.**

- А. в начале варки    Б. в конце варки

**Т.3.3.15. Компоты относят к горячим сладким блюдам:    а) да    б) нет**

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

**Т.3.4.1. На процесс студнеобразования большое влияние оказывает природа желирующего вещества, его концентрация и температура студнеобразования**

- а) да                      б) нет

**Т.3.4.2. Чем выше концентрация желирующего вещества, тем меньше прочность студня и ниже температура их плавления**

- а) да                      б) нет

**Т.3.4.3. При хранении густых киселей может произойти отделение жидкости**

- а) да                      б) нет

**Т.3.4.4. Желирующие вещества используемые при приготовлении сладких блюд:**

- а) желатин;

б) крахмал, желатин, пектин;

в) желатин, агар

**Т.3.4.5.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.3.4.6.Укажите последовательность операций при приготовлении киселя из яблок:**

1) протираание;

2) очистка, нарезка яблок;

3) варка;

4) соединение с отваром и сахаром;

5) заваривание крахмала.

**Т.3.4.7. Как подразделяются кисели по консистенции:**

а) густые, полугустые, жидкие;

б) жидкие, густые, полужидкие;

в) густые, средней густоты, полужидкие;

г) жидкие, полугустые, нормальной консистенции.

**Т.3.4.8. Кисель доводят до кипения и проваривают не более:**

а) 1-2 мин.;

б) 5-6 мин;

в) 10 мин;      г) 8 мин.

**Т.3.4.9. 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.3.4.10. Для приготовления молочного киселя лучше использовать:**

а) кукурузный крахмал

б) картофельный крахмал

**Т.3.4.11. Сколько грамм киселя полагается на 1 порцию?**

а) 100-200г      б) 200-300г

**Т.3.4.12. Для приготовления фруктово-ягодного киселя рекомендуют использовать:**

а) картофельный крахмал

б) кукурузный крахмал

**Т.3.4.13.** Для чего поверхность киселя посыпают сахарным песком

- а) для предотвращения появления плёнки
- б) для придания сладости

**Т.3.4.14.** 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.3.4.15.** 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.3.5.1.** 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.3.5.2.** Выберите правильный ответ. Количество крахмала и желатина (гр.) для 1 кг желе.

- а) 15
- б) 20
- в) 30

**Т.3.5.3.** Установите соответствие определений для следующих блюд:

|  |  |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Желе</li> <li>2. Мусс</li> <li>3. Самбук</li> <li>4. Крем</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>А. Блюдо из взбитой сметаны и яично-молочной смеси</li> <li>Б. Прозрачная студнеобразная масса</li> <li>В. Фруктовое пюре, взбитое с сахаром и яичными белками</li> <li>Г. Взбитое желе густой пенообразной консистенции</li> </ol> |
|--|--|

**Т.3.5.4. Выберите правильный вариант.** Температура подачи сладкого блюда парфе:

- а) 7 – 10
- б) 4 – 6
- в) 2 – 5

**Т.3.5.5. Технологический процесс приготовления желе включает:** \_\_\_\_\_

**Т.3.5.6. 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.3.5.7. 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 (чтобы крупинки 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.3.5.8. Выберите правильный ответ.** Укажите температуру и сроки хранения желированных сладких блюд:

- а) 24 ч t 2-6 °С;
- б) 6 ч t 2-6 °С;
- в) 36 ч t -2 -4 °С;
- г) 12 ч t -2 -4 °С;

**Т.3.5.9. 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.3.5.10. Выберите правильный ответ.** Желатин – это продукт переработки:

- а) кукурузы
- б) соединительной ткани кожи и костей животных
- в) картофеля
- г) морских водорослей

**Т.3.5.11. Выберите правильный ответ.** Укажите температуру, при которой студнеобразующая способность желатина снижается:

- а) 50-60 °С
- б) выше 60 °С
- в) выше 100 °С
- г) ниже 60 °С

**Т.3.5.12. Выберите правильный ответ.** Назовите продукт, добавление которого снижает прочность студнеобразной массы желирующих веществ:

- а) сахар
- б) соль
- в) пищевая кислота
- г) сода

**Т.3.5.13. Выберите правильный ответ.** Назовите яичный продукт, который запрещено использовать для приготовления сложных холодных блюд:

- а) яйцо
- б) яичный порошок
- в) меланж

**Т.3.5.14. Выберите правильный ответ.** Определите изделие по рецептуре:

Сливки 35%, 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.3.5.15. 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.3.6.1. 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 40°С;
- 8) раскладывают в формы и охлаждают.

**Т.3.6.2. 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.3.6.3. Вставьте пропущенное слово.** Мусс отличается от желе тем, что подготовленные продукты \_\_\_\_\_ в пышную пористую массу.

**Т.3.6.4. Продолжить предложение.** При взбивании мусс увеличивается в объеме в \_\_\_\_\_ раз.

**Т.3.6.5. 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 свежесжатый ягодный сок

**Т.3.6.6. Перечислите требования к качеству:**

Мусс -

Самбук -

**Т.3.6.7. 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.3.6.8. Требования к качеству тирамису:** \_\_\_\_\_

**Т.3.6.9. В какое посуде подают муссы:** \_\_\_\_\_

**Т.3.6.10. 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.3.6.11. Сколько потребуется манной крупы (гр) на приготовление 1 кг мусса с манной крупой:**

- а) 100 гр.
- б) 125 гр
- в) 85 гр

**Т.3.6.12. Установите правильную последовательность приготовления мусса 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.3.6.13. Технология приготовления самбук из йогурта и творожной массы:**

---

**Т.3.6.14. 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.3.6.15. 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.3.7.1. Перечислить из каких стадий состоит приготовление желе:\_\_\_\_\_**

**Т.3.7.2. Верно ли утверждение: можно ли кипятить желе после добавления желатина**

- а) Да
- б) нет

**Т.3.7.3. Технология приготовления многослойное желе:**

---

---

**Т.3.7.4. Технология приготовления черемухи со сливками:\_\_\_\_\_**

---

**Т.3.7.5. 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.3.7.6.** Дать определение, что такое бракераж \_\_\_\_\_

**Т.3.7.7.** Порядок проведения бракеража: \_\_\_\_\_

**Т.3.7.8.** Выберите правильный ответ. Температура подачи холодных сладких блюд:

- а) 12 – 15 градусов
- б) 8 – 13 градусов
- в) 5 – 10 градусов

**Т.3.7.9.** Выберите правильный ответ. Температура подачи мороженого:

- а) 2 -5 градусов
- б) 6 – 10 градусов
- в) 4 – 6 градусов

**Т.3.7.10.** Перечислите виды мороженого:

- 1. \_\_\_\_\_
- 2. \_\_\_\_\_
- 3. \_\_\_\_\_

**Т.3.7.11.** Выберите правильный ответ. Какому процессу подвергают мороженое для придания большей прочности:

- а) закаливание
- б) фризерование.
- в) кристаллизация

**Т.3.7.12.** Выберите правильный ответ. Тара, применяемая для упаковывания, хранения и транспортирования мороженого:

- а) потребительская
- б) транспортная
- в) фасовочная

**Т.3.7.13.** 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.3.7.14. Перечислить из каких операций состоит приготовление мороженого:**

---

**Т.3.7.15. 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.3.8.1. Технологический процесс приготовления желе состоит из: \_\_\_\_\_**

**Т.3.8.2. 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.3.8.3. 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. Разливают в формы и ставят в холодильник
7. Отпускают в креманках

**Т.3.8.4. 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.3.8.5. Установите последовательность приготовления блюда «Желе из плодов и ягод свежих»:**

1. Из ягод отжимают сок, а из мякоти 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.3.8.6. 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.3.8.7. Написать технология приготовления сиропа для приготовления желе из лимонов, апельсинов, мандаринов: \_\_\_\_\_**

**Т.3.8.8. Что относится к невзбитым желированные блюдам: \_\_\_\_\_**

**Т.3.8.9. Что относится к взбитым желированные блюдам: \_\_\_\_\_**

**Т.3.8.10. Ответьте на вопрос. Отчего зависит форма желе \_\_\_\_\_**

**Т.3.8.11. Ответьте на вопрос. Отчего зависит плотность желе \_\_\_\_\_**

**Т.3.8.12. Закончите предложение. Многослойное желе готовят \_\_\_\_\_**

**Т.3.8.13. Закончите предложение. Мозаичное желе готовят \_\_\_\_\_**

**Т.3.8.14. Закончите предложение. Желе с наполнителями готовят \_\_\_\_\_**

**Т.3.8.15. 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.3.9.1. Сладкие соусы используют:**

- а. \_\_\_\_\_
- б. \_\_\_\_\_
- в. \_\_\_\_\_

**Т.3.9.2. Заполнить таблицу: что служит сырьем и ароматизатором для приготовления сладких соусов. Перечислить.**

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

**Т.3.9.3. Написать технология приготовления соуса земляничного, малинового и вишневого:** \_\_\_\_\_

**Т.3.9.4. Выберите правильный ответ. Соус шоколадный готовят из:**

- а) какао – порошок
- б) шоколада
- в) концентрат из какао

**Т.3.9.5. 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.3.9.6. 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.3.9.7. Написать технология приготовления сахарного сиропа:**

---

**Т.3.9.8. Написать технология приготовления сиропа ванильный, гвоздичный, мятный:**

---

**Т.3.9.9. 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.3.9.10. Выберите правильный ответ. Для шоколадного сиропа какао – порошок разводят:**

- а) теплой водой
- б) кипяченой водой
- в) горячей водой

**Т.3.9.11. Дать определение. Что такое глазурь** \_\_\_\_\_

**Т.3.9.12. Написать из каких компонентов состоит приготовление глазури:**

---

**Т.3.9.13. 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.3.9.14. Выберите правильный ответ.**Что входит в состав глазури кондитерская:

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

**Т.3.9.15. 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.3.10.1. Температура подачи горячих сладких блюд:**

- а) 45°;
- б) 55°;
- в) 65°;
- г) 40°;

**Т.3.10.2.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.3.10.3. Выберите правильный ответ.** Для растапливания шоколада, предпочитаемыми являются шоколад с каким количеством какао:

- а) от 30 %
- б) от 55%

в) от 75 %

**Т.3.10.4. Верно ли выражение.** Пористый шоколад исключается для растапливания.

- а) да
- б) нет

**Т.3.10.5. Дополните предложение.** В растопленном виде шоколад должен быть

---

**Т.3.10.6. 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.3.10.7. Выберите правильный ответ.** Температура растапливания темного шоколада.

- а) 55 градусов
- б) 35 градусов
- в) 65 градусов

**Т.3.10.8. Выберите правильный ответ.** Температура растапливания белого шоколада.

- а) 75 градусов
- б) 35 градусов
- в) 45 градусов

**Т.3.10.9. Выберите правильный ответ.** Самый популярный способ сделать шоколадную плитку жидкой:

- а) в духовке
- б) в микроволновке
- в) на водяной бане

**Т.3.10.10. Дать определение.** Что такое фламбирование в кулинарии — \_\_\_\_\_

**Т.3.10.11. Выберите два правильных ответа.** Что в переводе с французского означает слово «фламбирование»:

- а) пылать
- б) гореть
- в) пламенеть

**Т.3.10.12. Что означает слово «фондю»** \_\_\_\_\_

**Т.3.10.13. Из чего готовят фондю** \_\_\_\_\_

**Т.3.10.14. Дать определение.** Что такое глазирование \_\_\_\_\_

**Т.3.10.15. 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.3.11.1. 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.3.11.2. 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.3.11.3. Крупа из которой готовят гурьевскую кашу:**

- а) рисовая;
- б) овсяная;
- в) манная;
- г) гречневая.

**Т.3.11.4. Дополните предложение. Основой всех пудингов являются \_\_\_\_\_**

**Т.3.11.5. Напишите технологию приготовления «Соус яблочный» \_\_\_\_\_**

**Т.3.11.6. Напишите технологию приготовления «Соус абрикосовый» \_\_\_\_\_**

**Т.3.11.7. Из предложенного набора продуктов выберите продукты для приготовления блюд:**

|                                  |                       |                                      |
|----------------------------------|-----------------------|--------------------------------------|
| <b>А. Яблоки в тесте жареные</b> | Наименование продукта | <b>Б. Гренки с плодами и ягодами</b> |
|----------------------------------|-----------------------|--------------------------------------|

|  |                                     |  |
|--|-------------------------------------|--|
|  | 1. Хлеб пшеничный                   |  |
|  | 2. Яйца                             |  |
|  | 3. Яблоки                           |  |
|  | 4. Сметана                          |  |
|  | 5. Сахар                            |  |
|  | 6. Молоко                           |  |
|  | 7. Маргарин                         |  |
|  | 8. Соль                             |  |
|  | 9. Кулинарный жир                   |  |
|  | 10. Фрукты и ягоды консервированные |  |
|  | 11. Мука пшеничная                  |  |
|  | 12. Рафинадная пудра                |  |

**Т.3.11.8. Что является отличительной чертой сладких соусов**\_\_\_\_\_

**Т.3.11.9. Выберите правильный ответ. Что служит основным загустителем сладких соусов:**

- а) картофельный крахмал
- б) желатин
- в) агар

**Т.3.11.10. Закончите предложение. Дополнительной частью сладких соусов являются**

---

**Т.3.11.11. 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.3.11.12. 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.3.11.13. Написать технологию приготовления шоколадного фондю с грушами**

---

**Т.3.11.14. Написать технологию приготовления классического Тирамису:**\_\_\_\_\_

**Т.3.11.15. Выберите правильный ответ.** Температура подачи охлажденного десерта Тирамису:

- 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.3.12.1. Дать определение. Что такое Суфле - \_\_\_\_\_**

**Т.3.12.2. Выберите правильный ответ. Что служит основой суфле:**

- а) яичные белки
- б) крахмал
- в) желатин

**Т.3.12.3. Написать технологию приготовления суфле: \_\_\_\_\_**

**Т.3.12.4. 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.3.12.5. Ответьте на вопрос.** Что относится к запеченным творожным блюдам:

\_\_\_\_\_

**Т.3.12.6. Закончите предложение.** Пудинг отличается от запеканки тем \_\_\_\_\_

**Т.3.12.7. Написать технологию приготовления запеченного пудинг из творога \_\_\_\_\_**

**Т.3.12.8. Выберите правильный ответ.** Для приготовления рисового пудинга необходимо следующие продукты:

1. Рис, сметана, сахар, яйцо куриное, цедра апельсина, корица
2. Рис, сливки, сахар, белок яичный, цедра лимона, корица
3. Рис, молоко, сахар, яйцо куриное, цедра лимона, корица

**Т.3.12.9. 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.3.12.10. 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.3.12.11. Дать определение. Что такое штрудель - \_\_\_\_\_**

**Т.3.12.12. Напишите технологию приготовления «Штрудель яблочный» из готового теста:**

\_\_\_\_\_

**Т.3.12.13. Дать определение. Что такое чизкейк - \_\_\_\_\_**

**Т.3.12.14. 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.3.12.15. 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.3.13.1. Выберите правильный ответ.** Сладкие блюда являются источником легкоусвояемых углеводов:

- а) сахаров
- б) крахмала
- в) клетчатки

**Т.3.13.2. Перечислите способы украшения десертов:**\_\_\_\_\_

**Т.3.13.3. Требования к качеству.** Гренки с плодами и ягодами \_\_\_\_\_

**Т.3.13.4. 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.3.13.5. 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.3.13.6. Вставьте пропущенные слова.** Пудинг подается в мелких \_\_\_\_\_ тарелках с десертными \_\_\_\_\_ и десертными \_\_\_\_\_.

**Т.3.13.7. Ответьте на вопрос.** Откуда пришло название Фондю Тоблерон – \_\_\_\_\_

**Т.3.13.8. Назовите два способа подачи шоколадно-фруктового фондю:**

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

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

**Т.3.13.9. Ответьте на вопрос.** Что из себя представляет фондюшница \_\_\_\_\_

**Т.3.13.10. Выберите правильный ответ.** Фондю шоколадное должно содержать какао:

- а) не менее 75 %
- б) не менее 80 %
- в) не менее 85 %

**Т.3.13.11. Перечислите ингредиенты для обмакивания в шоколадное фондю** \_\_\_\_\_

**Т.3.13.12. Выберите правильный ответ.** Чтобы нарезанные фрукты не потемнели их сбрызгивают:

- а) водой
- б) лимонным соком
- в) Сиропом сахарным

**Т.3.13.13. Назовите два способа подачи сладких соусов** \_\_\_\_\_

**Т.3.13.14. Перечислите.** Что служит сырьем для приготовления сладких соусов \_\_\_\_\_

**Т.3.13.15. 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.3.14.1. Выберите правильный ответ.** Крем это:

- а) желеванное блюдо из сметаны и яично-молочной сладкой смеси
- б) желеванное блюдо из фруктово-ягодной массы и желатина

**Т.3.14.2. Выберите правильный ответ. Желирующим веществом для приготовления крема:**

- а) крахмал
- б) желатин
- в) агар

**Т.3.14.3. Выберите правильный ответ. Сколько брать желирующего продукта на 1 кг крема:**

- а) 15 грамм
- б) 10 грамм
- в) 20 грамм

**Т.3.14.4. Ответьте на вопрос. В зависимости от чего существуют разные виды кремов**\_\_\_\_\_

**Т.3.14.5. Установите правильную последовательность приготовления крем ванильный из сметаны:**

1. Молоко кипятят
2. Сметану 35 %-ной жирности охлаждают (до 2–3°C),
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.3.14.6. Назовите два способа приготовления терринов:**

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

**Т.3.14.7. Напишите технологию приготовления «Террин шоколадно-фруктовый»:** \_\_\_\_\_

**Т.3.14.8. 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.3.14.9. Написать технологию приготовления крем – брюле:** \_\_\_\_\_

**Т.3.14.10. Назовите этапы приготовления «Крем-карамель»:**

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

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

**Т.3.14.11. Выберите правильный ответ. При какой температуре выпекают крем – карамель:**

- а) 150 градусов
- б) 180 градусов
- в) 200 градусов

**Т.3.14.12. Выберите правильный ответ. Сколько минут выпекают крем – карамель:**

- а) 30 минут
- б) 45 минут
- в) 20 минут

**Т.3.14.13. Крем имеет форму \_\_\_\_\_**

**Т.3.14.14. Назовите варианты приготовления посыпок для украшения сладких блюд:**

**Т.3.14.15. 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.3.15.1. 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.3.15.2. 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.3.15. 3. Соотнесите недостатки, которые могут возникнуть при приготовлении теста:**

| Вид брака                               | Причины возникновения                 |
|---|---------------------------------------|
| 1                                       | 2                                     |
| А. Полуфабрикат нерассыпчатый, плотный, | 1. Вместо яиц добавлены яичные желтки |

|   |   |
|---|---|
| жесткий   | 2. Длительный замес;                        |
| Б. Песочный полуфабрикат сырой, плохо пропеченный, местами подгорелый | 3. Неправильная дозировка жира и сахара.    |
| В. Песочный полуфабрикат бледный                                      | 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.3.15.4. Напишите требования к качеству песочного полуфабриката:** \_\_\_\_\_

**Т.3.15.5. Написать технологию приготовления песочного теста:** \_\_\_\_\_

**Т.3.15.6. Вставьте пропущенные слова. Технология приготовления творожного крема:**

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

**Т.3.15.7. Выберите правильный ответ. К какому виду теста относится песочное тесто:**

- а) дрожжевое
- б) бездрожжевое

**Т.3.15.8. Закончите предложение. Основным показателем качества теста является \_\_\_\_\_**

**Т.3.15.9. Выберите правильный ответ. При приготовлении песочного полуфабриката вода для замеса теста:**

- а) не используется
- б) используется

**Т.3.15.10. Закончите предложение. Особенность песочного теста, т. е. полуфабриката до выпечки, заключается в том, что \_\_\_\_\_**

**Т.3.15.11. 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.3.15.12. Закончите предложение. Для декорирования ягодами ваш торт должен быть покрыт \_\_\_\_\_**

**Т.3.15.13. Закончите предложение. Глазурь реализуют в оформленном виде на \_\_\_\_\_**

**Т.3.15.14. 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.3.15.15. 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.3.16.1. Выберите правильный ответ.** Сладкие блюда являются источником легкоусвояемых:

- а) углеводов
- б) белков
- в) жиров

**Т.3.16.2. Закончите предложение.** По словам И. П. Павлова, "...еда, начатая с удовольствием вследствие потребности в еде, должна и закончиться им же, несмотря на удовлетворение потребности, \_\_\_\_\_

**Т.3.16.3. Ответьте на вопрос.** Что означает слово «меренги» и как его получают:

\_\_\_\_\_

**Т.3.16.4. Выберите два правильных ответа.** Главная особенность «меренги»:

- а) легкость
- б) пористость.
- в) рассыпчатость
- г) пластичность

**Т.3.16.5. Закончите предложение.** Меренги используется \_\_\_\_\_

**Т.3.16.6. Из каких стадий состоит приготовление белково – сбивного полуфабриката:**

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

**Т.3.16.7. 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.3.16.8. 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.3.16.9. Ответьте на вопрос.** Откуда произошло название десерт «Павлова» \_\_\_\_\_

**Т.3.16.10. В чем главная особенность в приготовлении десерта «Павлова» – \_\_\_\_\_**

**Т.3.16.11. Какие два компонента отвечают за хрустящую корочку и мягкость внутри десерта «Павлова» \_\_\_\_\_**

**Т.3.16.12. Перечислите ингредиенты для безе и для взбитых сливок и украшений для десерта «Павлова»: \_\_\_\_\_**

**Т.3.16.13. Установите правильную последовательность приготовления 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 прямо 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.3.16.14. Закончите предложение.** Воздушный полуфабрикат можно приготовить с добавлением лимонной кислоты, которую вводят в конце взбивания белков для \_\_\_\_\_.

**Т.3.16.15. 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.3.17.1. Заполните пропуски в предложениях.** При приготовлении прохладительных напитков сахар рекомендуется предварительно \_\_\_\_\_ в воде и процедить.

**Т.3.17.2. Заполните пропуски в предложениях.** Температура подачи холодных напитков должна быть \_\_\_\_\_ С.

**Т.3.17.3. Закончите предложение.** Для приготовления молочных прохладительных напитков рекомендуется использовать молоко или сливки \_\_\_\_\_.

**Т.3.17.4. 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 5-8 <sup>0</sup> с.                |
| 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.3.17.5. Выберите один из вариантов.** Непосредственно перед употреблением апельсиновый напиток процеживают

- а) да
- б) нет

**Т.3.17.6. Выберите один из вариантов.** В состав цитрусового напитка входит сахар

- а) да
- б) нет

**Т.3.17.7. 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.3.17.8. 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.3.17.9. Закончите предложение.** Основными показателями всех видов напитков являются их

---

**Т.3.17.10. Закончите предложение.** Основными показателями качества чая и кофе являются их \_\_\_\_\_

**Т.3.17.11. 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.3.17.12. Напишите традиционный рецепт смузи (очень прост):** \_\_\_\_\_

**Т.3.17.13. Написать технологию приготовления холодного чая** \_\_\_\_\_

**Т.3.17.14. Выберите правильный ответ.** Сколько часов настаивается лимонный или апельсиновый напиток:

а) 1 -2 часа

б) 3 – 4 часа

в) 2 – 3 часа

**Т.3.17.15. 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.3.18.1. 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.3.18.2. Какие ингредиенты входят в состав напитка «Петровский».**

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

Б) хлебный квас, мёд, корень хрена

**Т.3.18.3. Фраппе-это...**

А) напиток в котором мороженое взбивается вместе с остальными ингредиентами

Б) напиток с мороженым, которое укладывают сверху

**Т.3.18.4. 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.3.18.5. Написать технологию приготовления айс – крим малиновый** \_\_\_\_\_

**Т.3.18.6. Написать технологию приготовления айс – крим «лесная свежесть»** \_\_\_\_\_

**Т.3.18.7. Написать технологию приготовления ананасовый фраппе** \_\_\_\_\_

**Т.3.18.8. Написать технологию приготовления шоколадный фраппе** \_\_\_\_\_

**Т.3.18.9.Выберите правильный ответ. Флипп это -**

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

**Т.3.18.10.Выбрать правильный ответ. Шербет это -**

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

**Т.3.18.11.Выберите правильный ответ. На 1 л напитка Петровский берется меда:**

- а) 15 грамм
- б) 25 грамм
- в) 30 грамм

**Т.3.18.12. Выберите правильный ответ. Миксология это:**

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

**Т.3.18.13. Технология приготовления шербет\_\_\_\_\_**

**Т.3.18.14. Выбрать правильный ответ. На один стакан холодного чая берется сахара:**

- а) 20 грамм
- б) 30 грамм
- в) 10 грамм

**Т.3.18.15. 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.3.19.1. При какой температуре подают горячие напитки:**

- а) не ниже 100 °С;
- б) не ниже 75 °С;
- в) не ниже 65 °С.

**Т.3.19.2. 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.3.19.3. 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.3.19.4. Кофе, имеющий более вязущий вкус:**

- а) зеленый (сырой);
- б) молотый;
- в) жареный?

**Т.3.19.5. 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.3.19.6. Какова норма отпуска кофе натурального**

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

**Т.3.19.7. 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.3.19.8. Установи правильную последовательность приготовления какао с молоком горячее:**

1. в растертое какао тонкой стружкой, 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.3.19.9. 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.3.19.10. Ответьте на вопрос. На какие две группы делятся способы приготовления кофе:**

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

**Т.3.19.11. Ответьте на вопрос. К какой группе относятся эспрессо и американо \_\_\_\_\_**

**Т.3.19.12. Установите соответствие. Органолептические показатели качества кофе и какао:**

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

**Т.3.19.13. Выберите правильный ответ. Сколько берется молока для приготовления 1л горячего напитка кофе на молоке:**

- а) 250 грамм
- б) 375 грамм
- в) 425 грамм

**Т.3.19.14. Выберите правильный ответ. Сколько берется молока для приготовления 1л горячего напитка какао на молоке:**

- а) 900 грамм

б) 600 грамм

в) 400 грамм

**Т.3.19.15. 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.3.20.1. Ответьте на вопрос.** Что является основой при приготовлении горячего шоколада

\_\_\_\_\_

**Т.3.20.2. 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.3.20.3. Вставьте пропущенные слова.** Чтобы подсластить напиток, вы можете просто добавить немного \_\_\_\_\_, но лучше смешать базовый чёрный шоколад с \_\_\_\_\_.

**Т.3.20.4. Ответьте на вопрос.** Для чего добавляют сливки в шоколад \_\_\_\_\_

**Т.3.20.5. Вставьте пропущенные слова.** Говоря о горячем шоколаде, нельзя забывать о разнообразных добавках, наиболее популярными из которых являются «сладкие» пряности —

\_\_\_\_\_

**Т.3.20.6. 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.3.20.7. Ответьте на вопрос.** Чем декорируют горячий шоколад \_\_\_\_\_

**Т.3.20.8. Выберите правильный ответ.** Горячие напитки подают:

а) во время десерта

б) после десерта

в) до десерта

**Т.3.20.9. Ответьте на вопрос.** Что означает слово «сервировка» \_\_\_\_\_

**Т.3.20.10. Ответьте на вопрос.** В основу классического горячего шоколада входят:

а) \_\_\_\_\_

б) \_\_\_\_\_

**Т.3.20.11.Напишите технологию приготовления горячего шоколада** \_\_\_\_\_

**Т.3.20.12.Выберите правильный ответ.** При приготовлении холодного шоколада со взбитыми сливками, берут сливки:

- а) 25 % жирности
- б) 35 % жирности
- в) 20 % жирности

**Т.3.20.13.Написать технологию приготовления:** Какао с мороженым:  
\_\_\_\_\_

**Т.3.20.14. Ответьте на вопрос. Что такое «Гляссе»** \_\_\_\_\_

**Т.3.20.15. 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.3.21.1. 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.3.21.2. Выберите правильный ответ.** Сколько берется меда на 1 литр воды, для приготовления сбитня:

- а) 50 грамм
- б) 60 грамм
- в) 70 грамм

**Т.3.21.3. Закончите предложение.** Взвар — напиток, получаемый с помощью доведения до кипения или кипячения воды с \_\_\_\_\_

**Т.3.21.4. Написать технологию приготовления яблочного взвара с инжиром и черносливом** \_\_\_\_\_

**Т.3.21.5. Закончите предложение.** Глинтвэйн - горячий напиток из \_\_\_\_\_

**Т.3.21.6.Ответьте на вопрос.** Существует два основных способа приготовления глинтвейна:

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

**Т.3.21.7.Основное правило при приготовлении глинтвейна** \_\_\_\_\_

**Т.3.21.8. Ответьте на вопрос.** Существует два основных способа приготовления сбитня:

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

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

**Т.3.21.9. 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.3.21.10. Укажите признаки классификации сладких блюд:**

- а) по температуре подачи - горячие 55<sup>0</sup>С
- б) по температуре подачи-холодные 10-14<sup>0</sup>С
- г) по срокам хранения
- д) по времени приготовления

**Т.3.21.11. Определите сроки и температуру хранения холодных напитков:**

- а) 12 ч t 12-14 °с
- б) 24 ч t 0-14 °с
- в) 36 ч t -5 -14 °с
- г) 2ч t -12 -14 °с

**Т.3.21.12. Закончите предложение.** Основными показателями всех видов напитков являются их \_\_\_\_\_

**Т.3.21.13. Выберите правильный ответ.** Посуда для приготовления глинтвейна должна быть

- только:
- а) керамической
  - б) эмалированной
  - в) алюминиевой
  - г) стальной
  - д) чугунной

**Т.3.21.14. Закончите предложение.** Обязательные компоненты глинтвейна (из пряностей)

\_\_\_\_\_

**Т.3.21.15. 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.3.22.1. Ответьте на вопрос. Что означает слово «Пунш» - \_\_\_\_\_**

**Т.3.22.2. Выберите правильный ответ. Температура подачи пунша:**

- а) 65 – 70 градусов
- б) 45 – 50 градусов
- в) 55 – 60 градусов

**Т.3.22.3. Выберите правильный ответ. Содержание спирта в пунше:**

- а) не более 20 %
- б) не более 30 %
- в) не более 40 %

**Т.3.22.4. 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.3.22.5. Выберите правильный ответ. Глинтвейны и гроги являются разновидностью:**

- а) Сбитень
- б) Пунш
- в) Взвары

**Т.3.22.6. Закончите предложение. Грог напиток из**

\_\_\_\_\_

**Т.3.22.7. 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.3.22.8. Ответьте на вопрос. В чем подавать и из чего пить пунш, грог, глинтвейн \_\_\_\_\_**

**Т.3.22.9. Закончите предложение. Пунш является одним из старейших смешанных напитков. Количество компонентов: \_\_\_\_\_**

**Т.3.22.10. Закончите предложение.** В зависимости от времени года пунш можно приготовить как \_\_\_\_\_

**Т.3.22.11. Выберите правильный ответ.** В качестве базы при приготовлении пунша используются только:

- а) крепкоалкогольные напитки
- б) слабоалкогольные напитки
- в) безалкогольные напитки

**Т.3.22.12. Вставьте пропущенные слова.** В роли наполнителя используются натуральная вода, \_\_\_\_\_, лучшие сорта чая, \_\_\_\_\_ и имбирный лимонад.

**Т.3.22.13. Выберите правильный ответ.** Пунш не должен быть:

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

**Т.3.22.14. Закончите предложение.** Пунш нельзя \_\_\_\_\_.

**Т.3.22.15. Выберите правильный ответ.** Чашки или бокалы для горячего пунша должны иметь:

- а) объем до 250 см<sup>3</sup> и быть с ручкой.
- б) объем до 200 см<sup>3</sup> и быть с ручкой.
- в) объем до 300 см<sup>3</sup> и быть с ручкой.

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

**Т.3.23.1. 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.3.23.2. Вещества, обуславливающие ароматный вкус чая:**

- а) гликозиды;

б) дубильные;

в) ароматические

**Т.3.23.3. Чай, содержащий наибольшее количество витамина С:**

а) зеленый;

б) желтый;

в) черный

**Т.3.23.4. Заваренный черный чай выпивать необходимо от момента заваривания:**

а) 30 минут

б) 40 минут

в) 60 минут

**Т.3.23.5. Закончите предложение. Чай это— \_\_\_\_\_**

**Т.3.23.6. Закончите предложение. Изготавливают чай из молодых побегов \_\_\_\_\_**

**Т.3.23.7. Классификация чаев по способу обработки: \_\_\_\_\_**

**Т.3.23.8. Классификация чаев по типу чайного листа: \_\_\_\_\_**

**Т.3.23.9. Классификация по добавкам в составе чая: \_\_\_\_\_**

**Т.3.23.10. 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 чай 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.3.23.11. Закончите предложение. Что такое Зутараан сай - \_\_\_\_\_**

**Т.3.23.12. Закончите предложение. Что такое Ногоон сай - \_\_\_\_\_**

**Т.3.23.13. Закончите предложение. Что такое Улаажаргын сай - \_\_\_\_\_**

**Т.3.23.14. Выберите правильный ответ. Сколько можно хранить заваренный зеленый чай:**

а) 30 - 40 минут

б) 15 - 20 минут

в) 40 - 50 минут

**Т.3.23.15. 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: чай травяные; чай красный, белый, желтый с различными фруктовыми добавками, чай с лимоном и сахаром»**

**Т.3.24.1. 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.3.24.2. Закончите предложение.** Все сорта чая (кроме травяного) содержат \_\_\_\_\_

**Т.3.24.3. Перечислите.** Какие вещества входят в состав чая:

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

**Т.3.24.4. Ответьте на вопрос.** В чем состоит процесс подачи чая \_\_\_\_\_

**Т.3.24.5. Закончите предложение.** Без чего нельзя сварить чай \_\_\_\_\_

**Т.3.24.6.** В зависимости от исходного сырья и технологии переработки выпускают чай следующих разновидностей и типов:

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

**Т.3.24.7.** В зависимости от способа упаковки чай могут быть:

- 1. \_\_\_\_\_
- 2. \_\_\_\_\_

**Т.3.24.8.** В зависимости от того, какие ароматизированные добавки входят в состав чая, различают следующие чаи: \_\_\_\_\_

**Т.3.24.9. Ответьте на вопрос.** Какие органолептические показатели должны быть при выборе чая:

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

**Т.3.24.10. Выберите правильный ответ.** Лучшей посудой для заваривания чая является:

- а) керамическая,
- б) фарфоровая или
- в) фаянсовая
- г) металлической

**Т.3.24.11. 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.3.24.12. 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.3.24.13. 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.3.24.14. 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.3.24.15. 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»  |
|---------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| обучающийся ответил на все ТЗ (100%); | обучающийся ответил на ТЗ 80 % | обучающийся ответил на ТЗ 60% | Обучающийся ответит на ТЗ 40% |

## КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ ЛИСТОВ ВЫПОЛНЕНИЯ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ 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.  
 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.  
 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ОК 10.  
 ОК 11.

| № | 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  |
|--|---|---|--|
| <p>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</p> | <p>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.</p> | <p>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.</p> | <p>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.</p> |

**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, карамелизирование 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   |
|---|--|--|---|
| <p>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</p> | <p>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.</p> | <p>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.</p> | <p>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</p> |

**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 2 балла

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 продуктов 3 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»<br>неудовлетворительно   |
|---|--|--|--|
| Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: из натуральных фруктов и ягод, компотов, полностью соответствует требованиям качества. | 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 продуктов 3 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 |
|----------------------|-------------------|-------------------------------|---|

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
| <p>Технологический процесс приготовления и отпуск киселей из свежих ягод, из яблок, молочного киселя, полностью соответствует требованиям качества.</p> | <p>Технологический процесс приготовления и отпуск киселей из свежих ягод, из яблок, молочного киселя, имеет один незначительный, легко устранимый дефект.</p> | <p>Технологический процесс приготовления 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.</p> | <p>Технологический процесс приготовления и отпуск киселей из свежих ягод, из яблок, молочного киселя, имеет дефекты не допускающими ее реализацию.</p> |
|---|---|---|--|

**Оценочный лист учебно-производственного задания № 5 «Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: фруктов в сиропе, железированных 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 2 балла

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 продуктов 3 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 |
|----------------------|-------------------|-------------------------------|---|

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| <p>Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: фруктов в сиропе, железированных сладких блюд, парфе из белого шоколада, парфе из ягод, парфе кофейное, панна-котты, полностью соответствует требованиям качества.</p> | <p>Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: фруктов в сиропе, железированных сладких блюд, парфе из белого шоколада, парфе из ягод, парфе кофейное, панна-котты, имеет один незначительный, легко устранимый дефект.</p> | <p>Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: фруктов в сиропе, железированных 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.</p> | <p>Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: фруктов в сиропе, железированных сладких блюд, парфе из белого шоколада, парфе из ягод, парфе кофейное, панна-котты», имеет дефекты не допускающими ее реализацию.</p> |
|--|--|--|--|

**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 продуктов 3 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 |
|----------------------|-------------------|-------------------------------|---|

|   |  |  |   |
|---|--|--|---|
| <p>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.</p> | <p>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.</p> | <p>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.</p> | <p>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.</p> |
|---|--|--|---|

**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 02.

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

ОК 03.

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

ОК 04. Работать в

Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 05. Осуществлять устную и

коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

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 продуктов 3 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 продуктов 3 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 продуктов 3 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.
- Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
- Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ОК 10.  
ОК 11.

| № | 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 сырью 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  |
|---|---|---|--|
| 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. | 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. | 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. | 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.  
 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.  
 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ОК 10.  
 ОК 11.

| № | 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   |
|--|--|--|---|
| <p>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.</p> | <p>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.</p> | <p>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.</p> | <p>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.</p> |

**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  |
|---|---|---|--|
| <p>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.</p> | <p>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.</p> | <p>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.</p> | <p>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.</p> |

**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 2 балла

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 продуктов 3 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 |
|----------------------|-------------------|-------------------------------|---|

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
|   |   |   |   |
| <p>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.</p> | <p>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.</p> | <p>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.</p> | <p>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.</p> |

**Оценочный лист учебно-производственного задания № 14 «Приготовление и отпуск кремов ванильного, кофейного, шоколадного, миндального крема с ягодами, крема карамели, крема бруле, 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 2 балла

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 продуктов 3 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 |
|----------------------|-------------------|-------------------------------|---|

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
| <p>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</p> | <p>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.</p> | <p>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.</p> | <p>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.</p> |
|--|---|---|--|

**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 2 балла

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 продуктов 3 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 |
|----------------------|-------------------|-------------------------------|---|

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
| <p>Приготовление холодных десертов с использованием песочного теста, десерт с использованием песочного теста с творожным кремом. Варианты декорирования соусами, глазурью, ягодами, полностью соответствует требованиям качества.</p> | <p>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.</p> | <p>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.</p> | <p>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.</p> |
|---|---|---|--|

**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 2 балла

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 продуктов 3 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 |
|----------------------|-------------------|-------------------------------|---|

|  |  |  |   |
|--|--|--|---|
| <p>Приготовление холодных десертов с использованием воздушного полуфабриката. Десерт «Павлова». Варианты декорирования соусами, глазурью, ягодами, полностью соответствует требованиям качества.</p> | <p>Приготовление холодных десертов с использованием воздушного полуфабриката. Десерт «Павлова». Варианты декорирования соусами, глазурью, ягодами, имеет один незначительный, легко устранимый дефект.</p> | <p>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.</p> | <p>Приготовление холодных десертов с использованием воздушного полуфабриката. Десерт «Павлова». Варианты декорирования соусами, глазурью, ягодами, имеет дефекты не допускающими ее реализацию.</p> |
|--|--|--|---|

**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 2 балла

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 продуктов 3 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 |
|----------------------|-------------------|-------------------------------|---|

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
| <p>Технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас, полностью соответствует требованиям качества.</p> | <p>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.</p> | <p>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.</p> | <p>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.</p> |
|---|---|---|--|

**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 2 балла

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 продуктов 3 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 |
|----------------------|-------------------|-------------------------------|---|

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
| <p>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.</p> | <p>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.</p> | <p>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.</p> | <p>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.</p> |
|--|---|---|--|

**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 2 балла

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 продуктов 3 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 |
|----------------------|-------------------|-------------------------------|---|

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
| <p>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.</p> | <p>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.</p> | <p>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.</p> | <p>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.</p> |
|---|---|---|--|

**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 2 балла

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 продуктов 3 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 |
|----------------------|-------------------|-------------------------------|---|

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
| <p>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.</p> | <p>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.</p> | <p>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.</p> | <p>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.</p> |
|---|---|---|--|

**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 2 балла

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 продуктов 3 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 |
|----------------------|-------------------|-------------------------------|---|

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| <p>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.</p> | <p>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.</p> | <p>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.</p> | <p>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</p> |
|--|--|--|--|

**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 2 балла

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 продуктов 3 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 |
|----------------------|-------------------|-------------------------------|---|

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| <p>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.</p> | <p>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.</p> | <p>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.</p> | <p>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</p> |
|---|---|---|---|

**Оценочный лист учебно-производственного задания № 23 «Приготовление горячих напитков БНК (чай зеленый), чай черный с молоком, чай с молоком и солью Приготовление горячих напитков БНК (чай зеленый), чай обычный, чай травяной»**

**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 2 балла

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 продуктов 3 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 |
|----------------------|-------------------|-------------------------------|---|

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| <p>Приготовление горячих напитков БНК (чай зеленый), чай черный с молоком, чай с молоком и солью, полностью соответствует требованиям качества.</p> | <p>Приготовление горячих напитков БНК (чай зеленый), чай черный с молоком, чай с молоком и солью, имеет один незначительный, легко устранимый дефект.</p> | <p>Приготовление горячих 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.</p> | <p>Приготовление горячих напитков БНК (чай зеленый), чай черный с молоком, чай с молоком и солью, имеет дефекты не допускающими ее реализацию</p> |
|---|---|---|---|

**Оценочный лист учебно-производственного задания № 24** «Приготовление горячих напитков. Чаи травяные: чай красный, белый, желтый, с различными фруктовыми добавками, чай 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 2 балла

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 продуктов 3 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 |
|----------------------|-------------------|-------------------------------|---|

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| <p>Приготовление горячих напитков. Чай травяные: чай красный, белый, желтый, с различными фруктовыми добавками, чай с лимоном и сахаром, полностью соответствует требованиям качества.</p> | <p>Приготовление горячих напитков. Чай травяные: чай красный, белый, желтый, с различными фруктовыми добавками, чай с лимоном и сахаром, имеет один незначительный, легко устранимый дефект.</p> | <p>Приготовление горячих напитков. Чай травяные: чай красный, белый, желтый, с различными фруктовыми добавками, чай с лимоном и сахаром, имеет более значительные нарушения технологии обработки, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки.</p> | <p>Приготовление горячих напитков. Чай травяные: чай красный, белый, желтый, с различными фруктовыми добавками, чай с лимоном и сахаром, имеет дефекты не допускающими ее реализацию</p> |
|--|--|--|--|

**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 |
|---------|---------------------------------|--|----------------|
|         | <b>Описание</b>                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Все виды нарезки выполняются ручным способом, без использования механического оборудования.</li> <li>• Форма нарезки картофеля - кубики 3 вида, брусочки</li> <li>• Форма нарезки моркови – жульен</li> </ul>   |                |
|         | <b>Подача</b>                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса нарезки - минимум 50 г                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Нарезки подаются на тарелке - круглая белая плоская 32 см, все виды нарезки на одной тарелке</li> </ul> </li> <li>• Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></li> </ul> |                |
|         | <b>Основные ингредиенты</b>     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Используйте ингредиенты из списка продуктов</i></li> </ul>   |                |
|         | <b>Специальное оборудование</b> | <p><b>Использовать инструменты и инвентарь в соответствии с заданием</b></p>   |                |

| Модуль2 |  | Рыба | Компетенция 34 |
|---------|--|------|----------------|
|         |  |      |                |

|  |                                 |   |
|--|---------------------------------|---|
|  | <b>Описание</b>                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовить полуфабрикат из рыбы (филе с кожей без костей).</li> </ul>   |
|  | <b>Подача</b>                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса полуфабрикатов - минимум 100 г максимум 300 г</li> <li>• Подаются на тарелке диаметром 32 см.</li> </ul> |
|  | <b>Основные ингредиенты</b>     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Пелядь</li> </ul>  |
|  | <b>Специальное оборудование</b> | Использовать инструменты и инвентарь в соответствии с заданием  |

| <b>Модуль3</b> |                                 | <b>Птица</b>  | <b>Компетенция 34</b> |
|----------------|---------------------------------|---|-----------------------|
|                | <b>Описание</b>                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовить полуфабрикат Рулет куриный с начинкой.</li> <li>• Начинка на выбор участника</li> </ul>            |                       |
|                | <b>Подача</b>                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса полуфабрикатов - минимум 100 г максимум 300 г</li> <li>• Подаются на тарелке диаметром 32 см.</li> </ul> |                       |
|                | <b>Основные ингредиенты</b>     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Куриный окорочок</li> </ul>  |                       |
|                | <b>Специальное оборудование</b> | Использовать инструменты и инвентарь в соответствии с заданием  |                       |

| День экзамена          | Брифинг Участников<br>Проверка наличия продуктов | Подготовка рабочего места, инструктаж по ТБ | Модуль               | Время подачи | Уборка рабочего места  | Всего часов       |
|------------------------|--|---|----------------------|--------------|------------------------|-------------------|
| <b>08:00<br/>11:00</b> | 08:00<br>08:30                                   | 08:30<br>09:00                              | <b>Модуль1</b> Овоци | 09:30        | <b>10:40<br/>11:00</b> | <b>3<br/>часа</b> |
|                        |  |   | <b>Модуль 2</b> Рыба | 10:00        |                        |                   |
|                        |  |   | <b>Модуль3</b> Птица | 10:40        |                        |                   |

## **ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ**

### **Объективные критерии оценивания работы участника:**

- соответствие форменной одежды требованиям экзамена;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления 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 отдельных 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 длинный. Размещение информации рекламного характера на форменной одежде НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

Передник или фартук – белого и черного 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 ЦПДЭ:**

1. Пароконвектомат
2. Весы настольные электронные
3. Плита индукционная стационарная
4. Холодильный шкаф
5. Блендер ручной погружной
6. Планетарный миксер
7. Стол производственный
8. Стеллаж 4-х уровневый
9. Мойка односекционная со столешницей
10. Шкаф шоковой заморозки
11. Микроволновая печь
12. Слайсер
13. Блендер стационарный
14. Настольная вакуумно-упаковочная машина
15. Ноутбук или стационарный компьютер
16. МФУ

17. Гастроемкость из нержавеющей стали (по 2 шт каждого размера для одного участника)
18. Набор ножей поварская тройка
19. Лопатка силиконовая (2 шт на одного студента)
20. Молоток для отбивания мяса
21. Терка
22. Миска металлическая (3 штуки на одного студента)
23. Набор кастрюль
24. Сковорода (2 шт на одного студента)
25. Сотейник (2 шт на одного студента)
26. Коврик диэлектрический
27. Набор разделочных досок
28. Термометр (шуп)
29. Венчик
30. Сито для протираия
31. Тарелка круглая белая плоская (9 шт на одного студента)
32. Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)
33. Мерный стакан
34. Ложки столовые (5 шт на одного студента)

Учебная практика проводится в учебном кулинарном, учебном кондитерском цехе 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 «    » 2023\_ года, по «    »\_ 2023года

**Дата проведения защиты учебной практики:** «    » \_\_ 2023 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 |
|--|---|--------|
| <p><b>У 1</b> - 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;</p> | <p>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</p>   |        |
| <p><b>У2</b>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.</p>  | <p>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.</p>   |        |
| <p><b>У 3</b> - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>   | <p>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</p> |        |

|   |  |  |
|---|--|--|
| <p><b>У 4</b> - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> | <p>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</p> |  |
|---|--|--|

**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 «\_\_» \_\_\_\_ 2023 г.