ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

Комплект контрольно-оценочных средств

по учебной дисциплине

МДК. 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности 19.02.10
Технология общественного питания

Санкт-Петербург

2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.Паспорт комплекта КОС по учебной дисциплине 4
2.Спецификации и варианты оценочных средств для текущей аттестации 10
3. Спецификации и варианты оценочных средств для промежуточного контроля 11

ПАСПОРТ
комплекта КОС по учебной дисциплине Технология приготовления холодных и горячих десертов.

1.1.Общие положения

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины МДК.05.01. Технология приготовления холодных и горячих десертов.

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (5 семестр).

КОС разработаны в соответствии с:

образовательной программой СПО по специальности 19.02.10 Технология общественного питания;

программы учебной дисциплины МДК.05.01. Технология приготовления холодных и горячих десертов.

1.2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Наименование элемента умений/знаний**
У1	органолептически оценивать качество продуктов;
У2	использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
У3	проводить расчеты по формулам;
У4	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
У5	выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
У6	принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
У7	выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
У8	оценивать качество и безопасность готовой продукции;
У9	оформлять документацию.
З1	ассортимент сложных холодных и горячих

	десертов;
32	основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
33	органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
34	виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
35	технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
36	технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
37	правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
38	варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
39	варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
310	варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
311	актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
312	сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
313	температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
314	температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
315	требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;

З16	основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
З17	требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

1.3. Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Код и наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	Текущий контроль	*Промежуточная аттестация*
У1- органолептически оценивать качество продуктов; У2- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; У3 - проводить расчеты по формулам; У4 - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; У5- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; У6 - принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; У7 - выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; У8 - оценивать качество и безопасность готовой продукции; оформлять документацию.	защита практических занятий; защита лабораторных занятий; тестирование.	экзамен
З1 - ассортимент сложных холодных и горячих десертов; З2 - основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов; З3 - органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов; З4 - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; З5 - технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже; З6 - технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; З7 - правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов; З8 - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; З9 - начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; З10 - варианты оформления и технику декорирования	защита практических занятий; защита лабораторных занятий; тестирование.	экзамен

сложных холодных и горячих десертов; актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; 311 - сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; 312 - температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов; требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов; 313 - основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов; 314 - требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.		

1.4. Распределение типов оценочных средств по элементам знаний и умений текущего контроля

Содержание учебного материала по программе УД	**Тип контрольного задания**																					
	У1	У2	У3	У4	У5	У6	У7	У8	З1	З2	З3	З4	З5	З6	З7	З8	З9	З10	З11	З12	З13	З14
Раздел 1.																						
Тема 1.1.	131	17	17	17	13	13	13	13	15	13	13	13	17	13	13	13	13	12	13	17	13	13
Тема 1.2.	18	18	1817	18	18	18	18	18	13	15	15	13	1517	13	1517	1517	1517	13	13	1517	1517	13
Тема 1.3.	13	13	13	1517	13	13	13	13	13	13	13	1517	11	13	13	13	13	13	13	13	13	13
Тема 1.4.	12	12	13	13	13	13	15171 1	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	1517	1517	13	12	12
Тема 1.5.	13	13,1	13	13	13	13,1	13	1517	13	15,17,1	13,1	13	13,1	13,1	13,1	13	13	13	13	1517	13	13
Раздел 2.																						
Тема	1	17	1	1	1	13	1	1	1	1	1	1	17	13	13	1	1	1	1	1	1	1

2.1.	3		7	7	3		3	3	5	3	3	3				3	3	2	3	7	3	3
Тема 2.2.	18	18	1817	18	18	18	18	18	13	15	15	13	1517	13	1517	1517	1517	13	13	1517	1517	13
Тема 2.3.	13	13	13	1517	13	13	13	13	13	13	13	1517	11	13	13	13	13	13	13	13	13	13
Тема 2.4.	12	12	13	13	13	13	15171 1	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	1517	1517	13	12	12
Тема 2.5.	13	13,1	13	13	13	13,1	13	1517	13	15,17,1	13,1	13	13,1	13,1	13,1	13	13	13	13	1517	13	13

1.5. Распределение типов оценочных средств по элементам знаний и умений контролируемых на промежуточной аттестации

Содержание учебного материала по программе УД	**Тип контрольного задания**																					
	У1	У2	У3	У4	У5	У6	У7	У8	З1	З2	З3	З4	З5	З6	З7	З8	З9	З10	З11	З12	З13	З14
Раздел 1.																						
Тема 1.1.	13	17	17	17	13	13	13	13	15	13	13	13	17	13	13	13	13	12	13	17	13	13
Тема 1.2.	18	18	1817	18	18	18	18	18	13	15	15	13	1517	13	1517	1517	1517	13	13	1517	1517	13
Тема 1.3.	13	13	13	1517	13	13	13	13	13	13	13	1517	11	13	13	13	13	13	13	13	13	13
Тема 1.4.	12	12	13	13	13	13	15171 1	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	1517	1517	13	12	12
Тема 1.5.	13	13,1	13	13	13	13,1	13	1517	13	15,17,1	13,1	13	13,1	13,1	13,1	13	13	13	13	1517	13	13
Раздел 2.																						
Тема 2.1.	13	17	17	17	13	13	13	13	15	13	13	13	17	13	13	13	13	12	13	17	13	13
Тема 2.2.	18	18	181	18	18	18	18	18	13	15	15	13	1517	13	1517	151	151	13	13	151	151	13

			7													7	7			7	7	
Тема 2.3.	13	13	13	1517	13	13	13	13	13	13	13	1517	11	13	13	13	13	13	13	13	13	13
Тема 2.4.	12	12	13	13	13	13	151711	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	1517	1517	13	12	12
Тема 2.5.	13	13,1	13	13	13	13,1	13	1517	13	15,17,1	13,1	13	13,1	13,1	13,1	13	13	13	13	1517	13	13

2. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1. Назначение

Спецификацией устанавливаются требования к содержанию и оформлению вариантов оценочного средства собеседования (устный опрос), лабораторных работ, экзамена.

Собеседования, лабораторные работы предназначен для текущего контроля и оценки знаний и умений студентов по программе учебной дисциплины «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» основной профессиональной образовательной программы 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Контингент аттестуемых: студенты 4 курса.

2.2. Форма и условия аттестации: текущий контроль после каждой темы учебной дисциплины. Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена по завершению освоения учебного материала учебной дисциплины, при положительных результатах текущего контроля.

2.3. Время выполнения:

Устный опрос:

Подготовка 30-40 мин;
оформление и сдача 15-20 мин;
всего 45-60 мин.

2.4. Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки, обучающихся к аттестации.

1. Васюкова А. Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания .— Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2018 .— 208 с.

2. Рагель С. И.Технология приготовления пищи : учебное пособие / С. И.

Рагель. — Минск : РИПО, 2018. - 570 с.

3. Саенко О. Е. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов .— Москва : КноРус, 2018 .— 215 с.

4. Васюкова, А. Т.Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков. СПО .— Москва : Русайнс, 2019 .— 113 с.

5. Апет, Т. К.Технология приготовления мучных изделий : Учебное пособие .— Минск : Центр учебной книги и средств обучения РИПО, 2019.

6. Производственное обучение профессии "Кондитер" : учебное пособие. в 2 ч. Ч. 1 / В. П. Андросов [и др.] .— 3-е изд., стер. — Москва :Академия, 2013 .— 205 с.

2.5. Перечень материалов, оборудования и информационных источников.

Наименование	Кол – во
Мультимедийный проектор	1
Сковороды	4
Сотейники	4
Кастрюли 3.5 л.	2
Весы настольные	2
Плитки электрические	2
Планетарный миксер	1
Сито	2
Ножи	6
Столовые приборы	10
Разделочные доски	6
Мясорубка	2
Паровая баня	1
Сотейники	5
Плиты индукционные	3
Куттер	1
Конвекционная печь	1
Методические указания по выполнению лабораторных работ	На каждого студента
Нормативно-технологическая документация (НТД)	На каждую бригаду студентов

3. ВАРИАНТЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

В этом разделе необходимо представить комплект заданий, разработанный по соответствующей учебной дисциплине. При разработке

оценочного средства рекомендуется воспользоваться представленными ниже макетами оценочных средств.

Комплект макетов оценочных средств для оценки сформированности элементов общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием различны форм приведен ниже.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

Вопросы устного опроса в форме собеседования

по дисциплине **МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов** *(наименование дисциплины)*

Раздел 1. «Организация процесса и приготовление сложных холодных десертов»

Тема «Ассортимент холодных десертов и характеристика основных продуктов, для приготовления сложных десертов».

1. Значение десертов в питании.
2. Классификация холодных и горячих десертов.
3. Ассортимент холодных десертов.
4. Ассортимент горячих десертов.
5. Основные пищевые продукты, используемые для приготовления сложных десертов.
6. Подготовка продуктов к использованию.
7. Ассортимент холодных напитков.
8. Расчет рецептур для приготовления сложных холодных десертов.
9. Расчет рецептур для приготовления холодных напитков.
10. Составление технологических схем на холодные десерты.
11. Составление технологических схем на холодные напитки.

12. Произвести перерасчёт сырья в связи с взаимозаменяемостью.

13. Разработать ассортимент сложных холодных десертов.

14. Температурный режим подачи холодных и горячих десертов.

15. Обработка куриных яиц перед технологически использованием.

Тема «Технология приготовления холодных десертов и напитков»

1. Технология приготовления фруктовых и ягодных салатов.

2. Технология приготовления шоколадных салатов.

3. Технология приготовления киселей.

4. Технология приготовления желе.

5. Технология приготовления муссов.

6. Технология приготовление кремов.

7. Технология приготовления парфе.

8. Технология приготовления террина.

9. Технология приготовления сорбета.

10. Технология приготовления мороженого.

11. Технология приготовления тирамису.

12. Технология приготовления чизкейка.

13. Технология приготовления бланманже.

14. Технология приготовления тарта.

15. Технология приготовления фруктово-ягодных напитков.

16. Технология приготовления фруктово-ягодных коктейлей.

Тема «Оборудование, используемое для приготовления сложных холодных десертов и напитков».

1. Виды технологического оборудования.

2. Последовательная сборка универсального привода.

3. Инвентарь для приготовления холодных десертов и напитков.

4. Организация работы холодного цеха.

5. Организация работы кондитерского цеха.

6. Правила эксплуатации холодильного оборудования.

7. Холодильное оборудование, используемое для приготовления холодных десертов и напитков.

8. Механическое оборудование, используемое для приготовления холодных десертов и напитков.

9. Маркировка производственного инвентаря. Назначение, правила.

10. Маркировка производственного оборудования. Назначение, правила.

11. Современное кондитерское оборудование.

12. Современный производственный инвентарь.

13. Правила уборки и дезинфекции оборудования и производственного инвентаря.

14. Правила безопасности при работе с оборудованием.

15. Правила эксплуатации механического оборудования.

Тема «Организация обслуживания при приготовлении сложных холодных десертов и напитков».

1. Сервировка стола различными способами.

2. Правила подачи холодных десертов.

3. Правила подачи холодных напитков.

4. Виды обслуживания.

5. Виды сервировки.

6. Современные способы подачи холодных десертов.

7. Современные способы подачи холодных напитков.

9. Классификация и ассортимент столовой посуды.

10. Классификация и ассортимент столовых приборов.

11. Техника накрытия стола скатертью.

12. Техника складывания салфеток.

13. Подбор посуды и приборов к подаче десерта.

14.Подбор посуды и приборов к подаче напитка.

15. Правила работы с хрустальной и фарфоровой посудой.

Тема «Контроль качества сложных холодных десертов и напитков»

1. Температурный режим хранения сложных холодных десертов.
2. Температурный режим хранения холодных напитков.
3. Температурный режим подачи холодных десертов и напитков.
4. Органолептический метод определения готовности и качества холодных десертов.
5. Органолептический метод определения готовности и качества холодных напитков.
6. Критерии оценки качества готовых холодных десертов.
7. Критерии оценки качества готовых холодных напитков.
8. Требования к безопасности хранения сложных холодных десертов.
9. Требования к безопасности хранения холодных напитков.
10. Требования к качеству фруктовых и ягодных салатов.
11. Требования к качеству шоколадных салатов.
12. Требования к качеству киселей.
13. Требования к качеству желе.
14. Требования к качеству муссов.
15. Требования к качеству кремов.
16. Требования к качеству парфе.
17. Требования к качеству террина.
18. Требования к качеству сорбета.
19. Требования к качеству мороженого.
20. Требования к качеству тирамису.
21. Требования к качеству чизкейка.
22. Требования к качеству бланманже.
23. Требования к качеству тарта.
24. Требования к качеству фруктово-ягодных напитков.
25. Требования к качеству фруктово-ягодных коктейлей.

Раздел 2. «Организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов».

Тема «Ассортимент и методы приготовления сложных горячих десертов, характеристика сырья».

1. Ассортимент сложных горячих десертов.
2. Классификация горячих десертов.
3. Основные пищевые продукты, используемые для приготовления сложных горячих десертов.
4. Подготовка продуктов к использованию, при приготовлении сложных горячих десертов.
5. Ассортимент горячих напитков.
6. Расчет рецептур для приготовления сложных горячих десертов.
7. Расчет рецептур для приготовления горячих напитков.
8. Составление технологических схем на горячие десерты.
9. Составление технологических схем на горячие напитки.
10. Произвести перерасчёт сырья в связи с взаимозаменяемостью при приготовлении сложных горячих десертов.
11. Разработать ассортимент сложных горячих десертов.
12. Температурный режим подачи горячих десертов.
13. Значение сложных горячих десертов в питании.
14. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами.
15. Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов.

Тема «Технология приготовления сложных горячих десертов».

1. Процессы, происходящие при тепловой обработке фруктов.
2. Процессы, происходящие при тепловой обработке ягод.
3. Технология приготовления суфле.

4. Технология приготовления пудингов.

5. Технология приготовления десертов фламбе.

6. Технология приготовления снежков из шоколада.

7. Технология темперирования шоколада.

8. Технология приготовления шоколадно-фруктового фондю.

9. Технология приготовления овощных кексов.

10. Технология приготовления гурьевской каши.

11. Определение потерь при тепловой обработке сырья.

12. Расчет количества порций из имеющихся продуктов.

13. Современная технология приготовления горячих десертов.

14. Технология приготовления горячего мороженого.

15. Технология приготовления шоколадного-Брауни.

Тема «Тепловое оборудование для приготовления горячих десертов».

1. Виды технологического теплового оборудования.

2. Виды технологического инвентаря.

3. Современное тепловое оборудование.

4. Современный инвентарь.

5. Организация работы кондитерского цеха.

6. Организация работы горячего цеха.

7. Правила эксплуатации параконвектомата.

8. Правила эксплуатации индукционной плиты.

9. Правила эксплуатации жарочного шкафа.

10. Маркировка производственного инвентаря, для приготовления горячих десертов. Назначение, правила.

11. Маркировка производственного оборудования, для приготовления горячих десертов. Назначение, правила.

12. Правила уборки и дезинфекции оборудования и производственного инвентаря необходимого для приготовления горячих десертов.

13. Правила безопасности при работе с тепловым оборудованием.

14. Правила эксплуатации мармитов.

15. Правила эксплуатации технологических витрин.

Тема «Организация обслуживания при приготовлении сложных горячих десертов».

1.Сервировка стола различными способами при подачи горячих десертов.

2. Правила подачи горячих десертов.

3. Правила подачи горячих напитков.

4. Виды современного обслуживания.

5. Виды сервировки.

6. Современные способы подачи горячих десертов.

7. Современные способы подачи горячих напитков.

8. Техника складывания салфеток для подачи горячих десертов.

9. Подбор посуды и приборов к подаче горячего десерта.

10.Подбор посуды и приборов к подаче горячего напитка.

11. Правила работы с различной посудой.

12. Декорирование сложных горячих десертов.

13. Подача горячих десертов на разных видах банкета.

14. Подача горячих напитков на разных видах банкета.

15. Горячие десерты и напитки и вид обслуживания «Кейтеринг».

Тема «Контроль качества сложных горячих десертов».

1. Температурный режим хранения сложных горячих десертов.

2. Температурный режим хранения горячих напитков.

3. Температурный режим подачи горячих десертов и напитков.

4. Органолептический метод определения готовности и качества горячих десертов.

5. Органолептический метод определения готовности и качества горячих напитков.

6. Критерии оценки качества готовых горячих десертов.

7. Критерии оценки качества готовых горячих напитков.

8. Требования к безопасности хранения сложных горячих десертов.

9. Требования к безопасности хранения горячих напитков.

10. Требования к качеству суфле.

11. Требования к качеству пудингов.

12. Требования к качеству десертов фламбе.

13. Требования к качеству снежков из шоколада.

14. Требования к качеству темперирования шоколада.

15. Требования к качеству шоколадно-фруктового фондю.

16. Требования к качеству овощных кексов.

17. Требования к качеству гурьевской каши.

18. Требования к качеству шоколадного Брауни.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если ответ сформулирован грамотно и в полном объеме;
- оценка «хорошо» - ответ сформулирован грамотно и в полном объеме, но имеют место некоторые неточности;
- оценка «удовлетворительно»- ответ сформулирован поверхностно (не в полном объеме), допускаются неточности;
- оценка «неудовлетворительно» - если не знает большей части вопроса и допускает существенные ошибки

Преподаватель _____ Т. Р. Кудряшова

(подпись)

«__» _____20 г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

Деловая (ролевая) игра

По дисциплине МДК 05.01. «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов»

1. Тема (проблема, задача) - Приготовление фруктово-ягодных салатов.

1.1. При нарезке фруктов и ягод происходит сильная деформация.

1.2. Неоднородная нарезка.

1.3. Салат заветрился.

1.4. Ингредиенты приобрели несоответствующую им окраску.

1.5. Появился горький привкус.

2. Тема (проблема, задача) - Приготовление Террина.

2.1 Время истекло предыдущий слой не застыл.

2.2 На разрезе желе, которое должно быть прозрачным, мутное.

2.3 Фрукты имеют не характерный для них оттенок.

2.4 В йогуртовом слое видна комковатость.

2.5 Образование воды в нижнем слое.

3. Тема (проблема, задача) - Приготовление Чизкейка.

3.1 Золотистый ярко-выраженный коллер на поверхности изделия.

3.2 Образовалась трещина на поверхности изделия.

3.3 Изделие сырое в толще продукта.

3.4 Изделие горчит на вкус.

3.5 При нарезке крошится.

4. Тема (проблема, задача) - Приготовление Парфе.

4.1 Не соблюдена строгая последовательность слоев.

4.2 Изделие промерзло неравномерно.

4.3 Наблюдается наплыв слоев друг на друга.

4.4 Все стаканы Хайбол разбились при перевозке.

4.5 Поставщик перепутал накладные и привез не те ингредиенты.

5. Тема (проблема, задача) – Приготовление Суфле.

5.1 Изделие пропеклось неравномерно.

5.2 Изделие «опустилось».

5.3 Найдена скорлупа от яиц в изделии.

5.4 Изделие подгорело снизу.

5.5 Во-время выпекании изделия появилась острая необходимость открыть дверцу жарочного шкафа.

2. Концепция игры:

«Двойное кольцо Сократа». Участники деловой игры делятся на две группы: в центре и вокруг. В центре стоят семь стульев, шесть из них занимают участники, а седьмой – всегда свободен. Во внешнем круге, на периферии, существует запрет на разговоры – здесь можно только писать. Говорить и обсуждать тему могут только те, кто находится во внутреннем круге. Если у кого-то из внешнего круга возникает желание что-то высказать, он занимает свободный стул, и тогда кто-то из внутреннего круга должен уйти, освободив седьмой стул.

Целью игры является ведение группового обсуждения для организации коллективной аналитической или проективной работы, закрепление пройденного материала, применение на практике полученных знаний.

3 Роли:

- студенты наблюдатели, анализирующие предложения по решению проблемы (задачи);
- студенты – активно обсуждающие задачу и высказывающие способы решения проблемы.

4. Материально-техническое обеспечение

Аудитория, классная комната в которой возможно расположить участников игры по внешнему и внутреннему кругу. Нормативно-технологическая документация (НТД), учебная литература.

5. Ожидаемый результат

Итогами игры должны стать: проблемно-ориентированный анализ, выраженный в схеме или таблице, углубленная рефлексия позиций участников, варианты решения предложенных проблем.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он активно участвует в игре, выносит предложения по решению поставленной проблемы, грамотно и правильно формулирует возможные методы решения задачи;
- оценка «хорошо» - если он активно участвует в игре, выносит предложения по решению поставленной проблемы, грамотно формулирует возможные методы решения задачи, но допускает некоторые неточности;
- оценка «удовлетворительно» -студент участвует в ролевой игре не активно, формулирует свои предложения поверхностно (не в полном объеме), допускает неточности;
- оценка «неудовлетворительно» - выставляется студенту, если он участвовал в игре не активно, не выносил предложения по решению поставленных проблем, не справился с поставленными задачами в игре.

Преподаватель _____ Т. Р. Кудряшова

(подпись)

«__»_____20 г.

Темы докладов

1. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача кремов.
2. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача бланманже.
3. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача террина.
4. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача блюд из яблок.
5. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача самбуки.
6. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача фруктово-ягодных салатов.
7. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача суфле.
8. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача пудингов.
9. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача шоколадного брауни.
10. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача сладких соусов.
11. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача сладких каш.
12. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подачасемифредо.
13. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача парфе.
14. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача чизкейка.
15. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача тирамису.
16. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача ягодных киселей.

17. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача шарлотки.

18. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача овощных кексов.

19. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача молочного и лимонного желе.

20. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача фондана.

Структура доклада

1. Титульный лист.

2. План (оглавление, содержание). В нем последовательно излагаются названия пунктов доклада(простой план). Доклад может структурироваться по главам и параграфам (сложный план). Здесь необходимо указать номера страниц, с которых начинается каждый пункт плана. Каждая глава начинается с новой страницы. Заголовки каждой главы, параграфа печатаются в середине строчки, в конце заголовка точка не ставится. Не допускаются кавычки и переносы слов.

3. Вводная часть (введение). Формулируется тема доклада, определяется место рассматриваемой проблематики среди других научных проблем и подходов, т.е. автор объясняет ее *актуальность и значимость*. Даётся краткий обзор источников, на материале которых раскрывается тема.

Далее раскрывают *цель* (изучение исторических фактов возникновения кондитерской промышленности) *и задачи* (в качестве задач можно давать описание позиций авторов, раскрывать различные стороны деятельности).

4. Основная часть. Структурируется по главам, параграфам, количество и названия которых определяются автором и руководителем. Основной материал излагается в форме связного, последовательного, доказательного повествования, иллюстрация автором основных положений. Подбор материала в основной части доклада должен быть направлен на рассмотрение и раскрытие основных положений выбранной темы; выявление собственного

мнения обучающегося, сформированного на основе работы с источниками и литературой. Обязательными являются ссылки на авторов, чьи позиции, мнения, информация использованы в докладе. Оформляются ссылки и цитаты в соответствии с правилами. В основную часть доклада включаются технологические карты, рецептуры, графические части – схемы поточно-механизированных линий, оборудования и др.

5. Заключение. Подводятся итоги выполненной работы, краткое и четкое изложение выводов, анализ степени выполнения поставленных во введении задач. Подтверждается актуальность проблемы и перспективность, предлагаются рекомендации. Заключение должно быть кратким, вытекающим из содержания основной части.

6. Список используемой литературы. Указывается не менее 5-8 различных источников для доклада. Расположение источников следует по алфавиту: фамилии авторов и заглавий документов. В список вносится перечень всех, изученных обучающимся, в процессе написания доклада монографий, статей, учебников, справочников, энциклопедий и проч.

7. Приложение. Иллюстративный материал составляется параллельно написанию доклада. В него выносится только самое главное по работе: выводы, обобщения, результаты сделанного автором анализа, иллюстрации вспомогательного характера, инструкции и методики, разработанные в процессе выполнения работы, таблицы вспомогательных цифровых данных. Иллюстративного материала не должно быть слишком много, не более 10 страниц. На все таблицы, рисунки, схемы, графики должны быть сделаны ссылки: «Составлено автором», либо ссылка на источник.

Критерии оценки доклада:

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся,

-если содержание работы полностью соответствует теме;

-фактические ошибки отсутствуют;

-не нарушена логика изложения материала;

-мысли автора по проблеме излагаются в форме кратких тезисов, подкрепленных
доказательством (аргументом);
-представлена оригинальная собственная точка зрения при раскрытии проблемы;
-осмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;
-демонстрируется индивидуальность, самостоятельность и креативность мышления;
-работа отличается богатством словаря, использованием технических и профессиональных терминов;
-дана правильная ссылка на источники.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся,
-если содержание работы полностью соответствует теме;
-фактические ошибки отсутствуют;
-частично нарушена логика изложения материала;
-мысли автора по проблеме излагаются в форме кратких тезисов, подкрепленных доказательством (аргументом);
-представлена не совсем оригинальная точка зрения при раскрытии проблемы;
-осмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;
-демонстрируется индивидуальность, самостоятельность и креативность мышления;
-работа отличается богатством словаря, использованием технических и профессиональных терминов;
-дана правильная ссылка на источники.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся,
-если содержание работы не полностью соответствует теме;
-фактические ошибки присутствуют;

-частично нарушена логика изложения материала;

-мысли автора не всегда подкрепляются доказательством;

-представлена не совсем оригинальная собственная точка зрения при раскрытии проблемы;

-неосмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;

-работа отличается бедностью словаря, отсутствием технических и профессиональных терминов;

-дана правильная ссылка на источники.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся,

-если содержание работы не соответствует теме;

-много фактических ошибок;

-нарушена логика изложения материала;

-мысли автора не всегда подкрепляются доказательством;

-неосмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;

-демонстрируется несамостоятельность мышления;

-работа отличается бедностью словаря, отсутствием технических и профессиональных терминов;

-дана неправильная ссылка на источники.

оценка «зачтено» выставляется студенту, если студент полностью справился с заданием;

- оценка «не зачтено» -студент задание не выполнил.

Преподаватель_____ Т. Р. Кудряшова

(подпись)

« » _____20 г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

Темы рефератов

1. Холодные и горячие десерты Русской кухни.
2. Холодные и горячие десерты Французской кухни.
3. Холодные и горячие десерты Грузинской кухни.
4. Холодные и горячие десерты Итальянской кухни.
5. Холодные и горячие десерты Японской кухни.
6. Холодные и горячие десерты Скандинавской кухни.
7. Холодные и горячие десерты Китайской кухни.
8. Современные холодные и горячие десерты Европейской кухни.
9. Холодные и горячие десерты Украинской кухни.
10. Холодные и горячие десерты Немецкой кухни.
11. Холодные и горячие десерты Армянской кухни.
12. Холодные и горячие десерты Северной Африки.
13. Холодные и горячие десерты Карело-финской кухни.
14. Холодные и горячие десерты Прибалтийской кухни.
15. Холодные и горячие десерты Венгерской кухни.
16. История возникновения холодные и горячих десертов изделий на Руси.
17. История возникновения кондитерских изделий.

Структура реферата

1. Титульный лист.

2. План (оглавление, содержание). В нем последовательно излагаются названия пунктов доклада(простой план). Доклад может структурироваться по главам и параграфам (сложный план). Здесь необходимо указать номера страниц, с которых начинается каждый пункт плана. Каждая глава

начинается с новой страницы. Заголовки каждой главы, параграфа печатаются в середине строчки, в конце заголовка точка не ставится. Не допускаются кавычки и переносы слов.

3. Вводная часть (введение). Формулируется тема доклада, определяется место рассматриваемой проблематики среди других научных проблем и подходов, т.е. автор объясняет ее *актуальность и значимость*. Даётся краткий обзор источников, на материале которых раскрывается тема.

Далее раскрывают *цель* (изучение исторических фактов возникновения кондитерской промышленности) *и задачи* (в качестве задач можно давать описание позиций авторов, раскрывать различные стороны деятельности).

4. Основная часть. Структурируется по главам, параграфам, количество и названия которых определяются автором и руководителем. Основной материал излагается в форме связного, последовательного, доказательного повествования, иллюстрация автором основных положений. Подбор материала в основной части реферата должен быть направлен на рассмотрение и раскрытие основных положений выбранной темы; выявление собственного мнения обучающегося, сформированного на основе работы с источниками и литературой. Обязательными являются ссылки на авторов, чьи позиции, мнения, информация использованы в докладе. Оформляются ссылки и цитаты в соответствии с правилами. В основную часть доклада включаются технологические карты, рецептуры, графические части – схемы поточно-механизированных линий, оборудования и др.

5. Заключение. Подводятся итоги выполненной работы, краткое и четкое изложение выводов, анализ степени выполнения поставленных во введении задач. Подтверждается актуальность проблемы и перспективность, предлагаются рекомендации. Заключение должно быть кратким, вытекающим из содержания основной части.

6. Список используемой литературы. Указывается не менее 5-8 различных источников для реферата. Расположение источников следует по алфавиту: фамилии авторов и заглавий документов. В список вносится перечень

всех,изученных обучающимся, в процессе написания реферата монографий, статей, учебников, справочников, энциклопедий и проч.

7. Приложение. Иллюстративный материал составляется параллельно написанию доклада. В него выносится только самое главное по работе: выводы, обобщения, результаты сделанного автором анализа, иллюстрации вспомогательного характера, инструкции и методики, разработанные в процессе выполнения работы, таблицы вспомогательных цифровых данных. Иллюстративного материала не должно быть слишком много, не более 10 страниц. На все таблицы, рисунки, схемы, графики должны быть сделаны ссылки: «Составлено автором», либо ссылка на источник.

Критерии оценки реферата:

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся,

-если содержание работы полностью соответствует теме;

-фактические ошибки отсутствуют;

-не нарушена логика изложения материала;

-мысли автора по проблеме излагаются в форме кратких тезисов, подкрепленных

доказательством (аргументом);

-представлена оригинальная собственная точка зрения при раскрытии проблемы;

-осмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;

-демонстрируется индивидуальность, самостоятельность и креативность мышления;

-работа отличается богатством словаря, использованием технических и профессиональных терминов;

-дана правильная ссылка на источники.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся,

-если содержание работы полностью соответствует теме;

-фактические ошибки отсутствуют;

-частично нарушена логика изложения материала;

-мысли автора по проблеме излагаются в форме кратких тезисов, подкрепленных доказательством (аргументом);

-представлена не совсем оригинальная точка зрения при раскрытии проблемы;

-осмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;

-демонстрируется индивидуальность, самостоятельность и креативность мышления;

-работа отличается богатством словаря, использованием технических и профессиональных терминов;

-дана правильная ссылка на источники.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся,

-если содержание работы не полностью соответствует теме;

-фактические ошибки присутствуют;

-частично нарушена логика изложения материала;

-мысли автора не всегда подкрепляются доказательством;

-представлена не совсем оригинальная собственная точка зрения при раскрытии проблемы;

-неосмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;

-работа отличается бедностью словаря, отсутствием технических и профессиональных терминов;

-дана правильная ссылка на источники.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся,

-если содержание работы не соответствует теме;

-много фактических ошибок;

-нарушена логика изложения материала;

-мысли автора не всегда подкрепляются доказательством;

-неосмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;

-демонстрируется несамостоятельность мышления;

-работа отличается бедностью словаря, отсутствием технических и профессиональных терминов;

-дана неправильная ссылка на источники.

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если студент полностью справился с заданием;

- оценка «не зачтено» -студент задание не выполнил.

Преподаватель_____ Т. Р. Кудряшова

(подпись)

« » _____20 г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

Перечень лабораторных работ

По МДК.05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

Лабораторно-практическая работа № 1

Приготовление и отпуск сложных холодных десертов

Цель работы: научиться готовить сложные холодные десерты, определять потери при тепловой обработке продуктов; Воспитывать

ответственность за полноту вложения сырья, качество блюд, эстетический вкус в оформлении блюд

Формирование компетенций: ОК2, ОК3, ОК6, ОК7;ПК5.1;ПК5.2.

Учебно-методическое обеспечение и оснащение:

- Оборудование технологической лаборатории, посуда, инвентарь для приготовления и отпуска блюд
- Натуральные образцы: продукты для приготовления блюд (заявка на занятие)
- Технологические карты
- Таблица оценки качества блюд

Ход урока

Приготовить:

а) Самбук яблочный
б) Соус клюквенный
в) Мусс клюквенный
г) Соус апельсиновый
д) Десерт из сметаны «Радуга»
е) Сироп кофейный

Определить:

Отходы при механической обработке продуктов, потери при тепловой обработке, продолжительность тепловой обработки, выход блюда

Лабораторно-практическая работа № 2

Приготовление и отпуск сложных горячих десертов

Цель работы: научиться готовить сложные горячие десерты, определять потери при тепловой обработке продуктов; Воспитывать ответственность за полноту вложения сырья, качество блюд, эстетический вкус в оформлении блюд

Формирование компетенций: ОК2, ОК3, ОК6, ОК7;ПК5.1

Учебно-методическое обеспечение и оснащение:

- Оборудование технологической лаборатории, посуда, инвентарь для приготовления и отпуска блюд
- Натуральные образцы: продукты для приготовления блюд (заявка на занятие)
- Технологические карты
- Таблица оценки качества блюд

Ход урока

Приготовить:

а) Ореховое каноли с творожным кремом под шоколадным соусом
б) Соус шоколадный
в) Крем – карамель
г) Татен с орехами в меду

Определить:

Отходы при механической обработке продуктов, потери при тепловой обработке, продолжительность тепловой обработки, выход блюда

Лабораторно-практическая работа № 3

Приготовление и отпуск сложных горячих десертов

Цель работы: научиться готовить сложные горячие десерты, определять потери при тепловой обработке продуктов; Воспитывать ответственность за полноту вложения сырья, качество блюд, эстетический вкус в оформлении блюд

Формирование компетенций: ОК2, ОК3, ОК6, ОК7;ПК5.2.

Учебно-методическое обеспечение и оснащение:

- Оборудование технологической лаборатории, посуда, инвентарь для приготовления и отпуска блюд
- Натуральные образцы: продукты для приготовления блюд (заявка на занятие)

- Технологические карты
- Таблица оценки качества блюд

Ход урока

Приготовить:

а) Шоколадное фондю

б) Блинчики «Сюзетт»

в) Апельсиновый соус

г) Шоколадный фондан с ванильным соусом

Определить:

Отходы при механической обработке продуктов, потери при тепловой обработке, продолжительность тепловой обработки, выход блюда

Лабораторно-практическая работа № 4

Приготовление и отпуск сложных холодных десертов

Цель работы: научиться готовить блюда Русской кухни, определять потери при тепловой обработке продуктов; Воспитывать ответственность за полноту вложения сырья, качество блюд, эстетический вкус в оформлении блюд

Формирование компетенций: ОК2, ОК3, ОК6, ОК7;ПК5.1;ПК5.2.

Учебно-методическое обеспечение и оснащение:

- Оборудование технологической лаборатории, посуда, инвентарь для приготовления и отпуска блюд
- Натуральные образцы: продукты для приготовления блюд (заявка на занятие)
- Технологические карты
- Таблица оценки качества блюд

Ход урока

Приготовить:

а) Тартпряношоколадный

б) Груша запеченная в мраморном бисквите

в) Карамельный соус

г) Оладьи из бананов

д) Соус абрикосовый

Определить:

Отходы при механической обработке продуктов, потери при тепловой обработке, продолжительность тепловой обработки, выход блюда

Лабораторно-практическая работа № 5

Приготовление, сервирование, оформление и подача фирменных сложных холодных и горячих десертов по ТТК студентов

Цель работы: научиться готовить блюда Русской кухни, определять потери при тепловой обработке продуктов; Воспитывать ответственность за полноту вложения сырья, качество блюд, эстетический вкус в оформлении блюд

Формирование компетенций: ОК2, ОК3, ОК6, ОК7;ПК5.1;ПК5.2.

Учебно-методическое обеспечение и оснащение:

- Оборудование технологической лаборатории, посуда, инвентарь для приготовления и отпуска блюд
- Натуральные образцы: продукты для приготовления блюд (заявка на занятие)
- Технологические карты
- Таблица оценки качества блюд

Ход урока

Приготовить:

Холодные и горячие десерты по фирменным рецептурам студентов

Определить:

Отходы при механической обработке продуктов, потери при тепловой обработке, продолжительность тепловой обработки, выход блюда.

Критерии оценки и нормы оценки лабораторно-практической работы:

Лабораторная работа оценивается по пятибалльной системе.

Критерии	Метод оценки	Критерии оценки			
		Отлично	**Хорошо**	**Удовл.**	**Неудовл.**
Отношение к работе	Наблюдение руководителя, просмотр материалов	Отчёт представлен в указанный срок, не требует дополнительного времени на завершение	Отчёт представлен в указанный срок, не требует дополнительного времени на завершение	Отчёт представлен в указанный срок, не требует дополнительного времени на завершение	Отчёт не представлен в указанный срок.
Способность выполнить исследования	Просмотр материалов	Четкое заполнение таблицы измерений и выполнение исследований. Без затруднений выполняет задания.	Затруднения в выполнении исследований	Ошибки в исследований	Большое число ошибок при выполнении задания.
Использование всего доступного технического оборудования	Просмотр материалов, технический контроль	Грамотная работа с техникой, соблюдение правил и приемов работы, техники безопасности.	Грамотная работа с техникой, соблюдение правил и приемов работы, техники безопасности.	Неспособность выполнять без помощи преподавателя поставленную задачу.	Неспособность выполнять без помощи преподавателя поставленную задачу.
Использование полученные знаний и умений для решения конкретных задач	Наблюдение руководителя, просмотр материалов	Использование навыков, умений, полученных при изучении соответствующих дисциплин.	Использование навыков, умений, полученных при изучении соответствующих дисциплин в практической работе.	Неспособность использовать знания соответствующих дисциплин в практической работе.	Неспособность использовать межпредметные знания при решении задач
Оформление отчёта	Просмотр материалов	Отчёт оформлен согласно стандарту и требованиям инструкций.	Отчёт оформлен согласно стандарту и требованиям инструкций.	Отчёт оформлен небрежно	Отчёт оформлен небрежно.
Умение отвечать на вопросы, пользоваться профессиональной лексикой при сдаче (защите) отчёта	Собеседование	Грамотные ответы на поставленные вопросы, использование профессиональной лексики. Чёткое обоснование своей точки зрения.	Грамотные ответы на поставленные вопросы, использование профессиональной лексики. Чёткое обоснование своей точки зрения.	Заметная неуверенность в ответах и действиях.	Неуверенные ответы на вопросы, незнание профессиональной лексики и терминологии.

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если студент полностью справился с заданием;
- оценка «не зачтено» -студент задание не выполнил.

Преподаватель_____ Т. Р. Кудряшова
(подпись)

« » _____20 г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

Перечень практических работ

По МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

Практическое занятие№1

Тема: «Приготовление сложных холодных десертов»

Цель работы: определять потери при тепловой обработке продуктов; Воспитывать ответственность за полноту вложения сырья, качество блюд, эстетический вкус в оформлении блюд.

Формирование компетенций: ОК1, ОК3, ОК6, ОК7;ПК5.1;

Ход урока

Расчет массы сырья для приготовления холодных сложных десертов.

(Решение производственных ситуаций по расчету сырья)

Практическое занятие №2

Тема: «Приготовление сложных холодных десертов»

Цель работы: определять потери при тепловой обработке продуктов; Воспитывать ответственность за полноту вложения сырья, качество блюд, эстетический вкус в оформлении блюд.

Формирование компетенций: ОК», ОК3, ОК6, ОК7;ПК5.1;

Ход урока

Составление технологических схем холодных сложных десертов.

Практическое занятие №3

Тема: «Приготовление сложных холодных десертов»

Цель работы: определять потери при тепловой обработке продуктов; Воспитывать ответственность за полноту вложения сырья, качество блюд, эстетический вкус в оформлении блюд.

Формирование компетенций: ОК», ОК3, ОК6, ОК7;ПК5.1;

Ход урока

Составление технико-технологических карт на авторские холодные сложные десерты.

Практическое занятие №4

Тема: «Приготовление сложных горячих десертов»

Цель работы: определять потери при тепловой обработке продуктов; Воспитывать ответственность за полноту вложения сырья, качество блюд, эстетический вкус в оформлении блюд.

Формирование компетенций: ОК», ОК3, ОК6, ОК7;ПК5.1; ПК5.2.

Ход урока

Расчет массы сырья для приготовления горячих сложных десертов.

(Решение производственных ситуаций по расчету сырья)

Практическое занятие №5

Тема: «Приготовление сложных горячих десертов»

Цель работы: определять потери при тепловой обработке продуктов; Воспитывать ответственность за полноту вложения сырья, качество блюд, эстетический вкус в оформлении блюд.

Формирование компетенций: ОК», ОК3, ОК6, ОК7;ПК5.1; ПК5.2.

Ход урока

Составление технологических схем горячих сложных десертов.

Практическое занятие №6

Тема: «Приготовление сложных горячих десертов»

Цель работы: определять потери при тепловой обработке продуктов; Воспитывать ответственность за полноту вложения сырья, качество блюд, эстетический вкус в оформлении блюд.

Формирование компетенций: ОК2, ОК3, ОК6, ОК7;ПК5.1; ПК5.2.

Ход урока

Составление технико-технологических карт на авторские горячие сложные десерты.

Критерии и нормы оценки практических работ

Практические работы оцениваются по пятибалльной системе.

Оценка	Критерии оценки (содержательная характеристика)
«2»	Работа выполнена полностью. Студент не владеет теоретическим материалом, допуская ошибки по сущности рассматриваемых (обсуждаемых) вопросов, испытывает затруднения в формулировке собственных обоснованных и аргументированных суждений, допускает ошибки при ответе на дополнительные вопросы.
«3»	Работа выполнена полностью. Студент владеет теоретическим материалом на минимально допустимом уровне, отсутствуют ошибки при описании теории, испытывает затруднения в формулировке собственных обоснованных и аргументированных суждений, допуская незначительные ошибки на дополнительные вопросы.
«4»	Работа выполнена полностью. Студент владеет теоретическим материалом, отсутствуют ошибки при описании теории, формулирует собственные, самостоятельные, обоснованные, аргументированные суждения, допуская незначительные ошибки на дополнительные вопросы.
«5»	Работа выполнена полностью. Студент владеет теоретическим материалом, отсутствуют ошибки при описании теории, формулирует

	собственные, самостоятельные, обоснованные, аргументированные суждения, представляет полные и развернутые ответы на дополнительные вопросы.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

ВАРИАНТЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

По дисциплине МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

Тест №1

По теме: «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов»

1 Вариант

1. **Назовите ассортимент горячих сладких блюд.**
   а) яблоки печеные, запеканки, яблоки с рисом, желе, самбук.
   б) Запеканки, каша гурьевская, шарлотка, пудинги, яблоки в тесте, суфле.
   в) Гренки с фруктами, каша гурьевская, суфле, яблоки печеные, яблоки с рисом, яблоки в тесте, пудинги.
   г) Шарлотка, кисели, желе, запеканки, каша гурьевская, яблоки в тесте.

2. **Назвать последовательность операций при приготовлении крема сметанного.**
   а) Подготовка желатина, охлаждение сметаны, приготовление яично-молочной смеси, введение желатина, охлаждение шарлота, взбивание сметаны, соединение с шарлотом, разливание в формы, охлаждение, приготовление ягодного сиропа, подача.
   б) Подготовка желатина, охлаждение сметаны, приготовление яично-молочной смеси, охлаждение шарлота, взбивание сметаны, соединение с шарлотом, разливание в формы, охлаждение, приготовление ягодного сиропа, подача.

в) Подготовка желатина, охлаждение сметаны, приготовление шарлота, введение желатина, соединение со сметаной, разливание в формы, охлаждение, приготовление ягодного сиропа, подача.

г) Взбивание сметаны, подготовка желатина, приготовление яично-молочной смеси, соединение со сметаной, разливание в формы, приготовление ягодного сиропа, подача.

3. Перечислить набор продуктов для приготовления каши гурьевской.

а) Крупа манная, масло сливочное, сахар, ванилин, яйцо, курага, фрукты консервированные, молоко

б) Крупа пшенная, сахар, молоко, ванилин, яйцо, курага, фрукты консервированные.

в) Крупа перловая, сахар, молоко, масло, ванилин, яйцо, курага.

г) Крупа рисовая, молоко, сахар, масло, ванилин, яйцо, фрукты консервированные, курага.

4. Назовите блюда, в состав которых входит белок.

а) Пудинги, суфле, самбуки, яблоки в тесте «кляр», каша гурьевская.

б) Пудинги, суфле, муссы, самбуки, яблоки в тесте «кляр», каша гурьевская, взбитые сливки.

в) Каша гурьевская, самбуки, яблоки в тесте «кляр», яблоки с рисом, бабка яблонька.

г) Кисели густые, суфле, желе, каша гурьевская, гренки с фруктами, крем сметанный.

5. Назовите одноименные операции при приготовлении мусса лимонного и желе лимонного.

а) Замачивание желатина, очистка лимона от цедры, введение желатина в сироп, осветление лимонного желе, приготовление ягодного сиропа.

б) Очистка лимона от цедры, выжимание сока, приготовление сиропа, осветление лимонного желе, взбивание лимонного желе.

в) Приготовление ягодного сиропа, подготовка желатина, введение желатина в сироп.

г) Замачивание желатина, очистка лимона от цедры, отжимание сока, приготовление сиропа.

6. Требования к качеству каши гурьевской.

а) Вкус сладкий, цвет белый, консистенция плотная, на разрезе изюм или цукаты.

б) Вкус сладкий с ароматом ванили и топленого молока, консистенция нежная пышная, без комков, цвет золотистый, а внутри кремовый, на разрезе изюм или цукаты.

в) Вкус сладкий, консистенция пышная, без комков, цвет светло-коричневый, на разрезе изюм, цукаты.

г) Вкус сладкий с ароматом топленого молока, цвет золотистый на разрезе изюм.

7. Укажите процессы, происходящие при приготовлении самбука яблочного.

а) Переход протопектина в пектин, кислотный гидролиз сахаров, поверхностная денатурация белков.

б) Набухание желатина, поверхностная денатурация белков, тепловая денатурация белков, переход протопектина в пектин, кислотный гидролиз сахаров.

в) Переход протопектина в пектин, кислотный гидролиз сахаров, декстринизация крахмала, поверхностная денатурация белков.

г) Клейстеризация крахмала, ферментативный гидролиз сахаров, переход протопектина в пектин.

8. **Назвать вариант набора продуктов для приготовления пудинга сухарного.**

а) Сухари ванильные

Молоко

Яйца

Сахар

Изюм

Цукаты

Масло сливочное

Курага

б) Сухари ванильные

Яйца

Сахар

Изюм

Цукаты

Масло сливочное

Курага

в) Сухари ванильные

Молоко

Яйца

Сахар

Цукаты

Масло сливочное

9. **Назовите ассортимент желированных сладких блюд.**

а) Желе, муссы, самбуки, кисели, кремы.

б) Муссы на манной крупе, желе, компот из сухофруктов, кисели, кремы.

в) Желе, муссы, самбуки, кисели, компоты, кремы.

г) Ананасы в сиропе, желе, самбуки, кремы, яблоки печеные.

10. Назвать последовательность операций при приготовлении яблок жаренных в тесте.

а) Подготовка и варка кураги, отделение белков от желтков, обработка, очистка и нарезка яблок, посыпание яблок сахарным песком, взбивание яичных белков, приготовление абрикосового соуса, приготовление теста «кляр», нагревание фритюра, обжаривание яблок, оформление и отпуск блюда.

б) Подготовка и варка кураги, обработка, очистка и нарезка яблок, посыпание яблок сахаром, приготовление теста «кляр», обжаривание яблок, приготовление абрикосового соуса, оформление и отпуск блюда.

в) Отделение белков от желтков, взбивание белков, подготовка и варка кураги, обработка, очистка и нарезка яблок, посыпание сахарным песком, приготовление теста «кляр», нагревание фритюра. Обжаривание яблок, приготовление абрикосового соуса, оформление и отпуск блюда.

г) Приготовление теста «кляр», обработка, очистка и нарезка яблок, подготовка фритюра, обжаривание яблок, обработка и варка кураги, приготовление абрикосового соуса, оформление и подача блюда.

2 Вариант

1. Перечислить набор продуктов для приготовления крема сметанного.

а) Сметана(10%), сахар, яйца, желатин, вода, ванилин, клюква, крахмал.

б) Сметана (20%), яйца, сахар, молоко, желатин, вода, ванилин, клюква.

в) Сметана(20%), сахар, яйца, молоко, желатин, вода, ванилин, клюква, крахмал.

г) Сметана(10%), сахар, яйца, молоко, вода, ванилин, клюква, крахмал.

2. **Назовите ассортимент блюд, при приготовлении которых используют кулинарный прием взбивание.**
   а) Крем ванильный, каша гурьевская. Суфле, яблоки с рисом, сливки взбитые, самбук абрикосовый.
   б) Сливки взбитые, яблоки в тесте «кляр», яблоки с рисом, суфле, самбук абрикосовый, крем сметанный, каша гурьевская.
   в) Кисель молочный, крем сметанный, желе лимонное, мусс яблочный, сливки взбитые, суфле.
   г) Каша гурьевская. Сливки взбитые, яблоки в тесте «кляр», пудинг сухарный, суфле, самбук яблочный, крем сметанный, мусс клюквенный.

3. **Назвать одноименные операции при приготовлении пудинга сухарного и каши гурьевской.**
   а) Приготовление яично-молочной смеси, отделение белков от желтков, подготовка изюма, подготовка кураги.
   б) Отделение белков от желтков, взбивание яичного белка, подготовка изюма, подготовка кураги, приготовление абрикосового соуса.
   в) Подготовка изюма и кураги, приготовление абрикосового соуса, варка каши, введение взбитых белков.
   г) Измельчение сухарей, приготовление пенок, прогревание консервированных фруктов, подготовка орехов, введение взбитых белков.

4. **Требование к качеству крема сметанного.**
   а) Консистенция пористая, нежная, студнеобразная, хорошо сохраняет форму, цвет от белого до светло-желтого, вкус сметаны с ароматом ванили.

б) Консистенция нежная, студнеобразная, цвет белый, запах, свойственный продуктам, входящим в состав.
в) Вкус сладкий с ароматом ванили, масса плотная, цвет светло-желтый.
г) Вкус сладкий, вкус сметаны, масса пористая, прозрачная.

5. Назовите группы сладких блюд наиболее калорийных.

а) Компоты, кисели, муссы, яблоки в тесте, самбуки, клубника со сливками.
б) Кремы, гренки с фруктами, апельсины или мандарины с сахаром и вином, суфле, шарлотка.
в) Натуральные плоды, компот из сухофруктов, желе, гренки с фруктами.
г) Каша гурьевская, пудинг сахарный, крем сметанный, шарлотка, яблоки с рисом, яблоки в тесте.

6. Назвать последовательность операций при приготовлении пудинга сухарного.

а) Приготовление яично-молочной смеси, измельчение сухарей и соединение их с яично-молочной смесью, обработка и варка кураги, отделение белков от желтков, подготовка изюма, взбивание белков, приготовление массы для сухарного пудинга, выкладывание в форму, запекание, приготовление абрикосового соуса, выкладывание из формы, подача.
б) Приготовление яично-молочной смеси, измельчение сухарей, соединение их с яично-молочной смесью, обработка и варка кураги, подготовка изюма, приготовление массы для пудинга, выкладывание в формы, запекание, приготовление абрикосового соуса, выкладывание из формы, подача.
в) Приготовление яично-молочной смеси, измельчение сухарей, соединение их с яично-молочной смесью, обработка и варка кураги,

отделение белков от желтков, подготовка изюма, приготовление массы для сухарного пудинга, выкладывание в форму, запекание, приготовление абрикосового соуса, выкладывание из формы, подача.

г) Измельчение сухарей, приготовление яично-молочной смеси, соединение сухарей с яично-молочной смесью, взбивание белков, соединение компонентов пудинга, варка абрикосового соуса, выкладывание из формы, подача.

7. Перечислить набор продуктов для приготовления мусса яблочного на манной крупе.

а) Яблоки, сахар, желатин, манная крупа, кислота лимонная, клюква, крахмал.

б) Яблоки, сахар, крупа манная, кислота лимонная, клюква, крахмал, вода.

в) Яблоки, клюква, желатин, кислота лимонная, сахар.

г) Яблоки, сахар, крупа манная, кислота лимонная, крахмал.

8. Назовите блюда, в состав которых входит взбитый белок.

а) Кисели густые, суфле, крем сметанный, пудинг рисовый, яблоки в тесте «кляр», гренки с фруктами.

б) Пудинг сахарный, суфле, мусс клюквенный, самбук яблочный, яблоки в тесте «кляр», каша гурьевская.

в) Каша гурьевская, бабка яблочная, фрукты в сиропе, кисель молочный густой, суфле.

г) Яблоки в тесте «кляр», каша гурьевская, самбук абрикосовый, суфле, пудинг рисовый.

9. Назовите одноименные операции при приготовлении крема сметанного и самбука яблочного.

а) Замачивание желатина, приготовление яично-молочной смеси, взбивание сметаны, растапливание желатина. Уваривание яблочного пюре.
б) Приготовление фруктово-ягодного сиропа, введение желатина в массу, взбивание яблочного пюре с белками, взбивание сметаны.
в) Замачивание желатина, растапливание желатина, разделение яиц на белок и желток, приготовление фруктово-ягодного сиропа.
г) Подготовка желатина, обработка яблок, взбивание сметаны, варка шарлота, введение желатина.

10. Требование к качеству шарлотки яблочной.

а) Вкус кисло-сладкий, яблочный, с ароматом корицы, корочка хрустящая румяная, цвет золотистый на разрезе желтоватый, начинка сочная но плотная.
б) Вкус сладкий, с ароматом яблок и корицы, корочка хрустящая, цвет желтовато-коричневый, начинка жидкая.
в) Вкус свойственный яблокам, сладкий, цвет золотистый, корочка хрустящая.
г) Вкус кисло-сладкий, цвет светло-коричневый, корочка мягкая, начинка густая.

3 Вариант

1.Укажите процессы происходящие при приготовлении пудинга рисового запеченного.

а) Клейстеризация крахмала, переход протопектина в пектин, термовлагоперенос, денатурация белков.
б) Набухание белков, тепловая денатурация белков, поверхностная денатурация белков, клейстеризация крахмала, переход протопектина в

пектин, расширение воздуха, декстринизация крахмала, карамелизация сахаров, термовлагоперенос, желоноидинообразование.

в) Термовлагоперенос, декстринизация крахмала, карамелизациясахаров, синерезис крахмала, кислотный гидролиз сахаров.

г) Набухание белков, термовлагоперенос, декстринизация крахмала, ферментативный гидролиз сахаров.

2.Назвать вариант набора продуктов для приготовления яблок жаренных в тесте.

а) Яблоки, сахар, мука, яйца, молоко, сметана, сах.пудра, курага.

б) Яблоки, сахар, яйца, молоко, сметана, жир, сах.пудра, курага.

в) Яблоки, сахар, мука, яйца, молоко, сметана, жир, сах.пудра, курага.

3.Назовите ассортимент блюд из свежих и вареных плодов и ягод.

а) Компот из сухофруктов, яблоки в тесте, ананасы клубника или малина со сливками, апельсины с сахаром и вином.

б) Апельсины с сахаром или мандарины с вином. Ананас с сахарной пудрой или сиропом, клубника или малина со сливками, плоды натуральные, компоты.

в) Компоты, кисели, апельсины или мандарины с сахаром или вином, ананас с сахарной пудрой или сиропом, клубника или малина со сливками.

г) Натуральные плоды, яблоки в тесте, клубника или малина со сливками, кисели, компоты.

4.Назвать последовательность операций при приготовлении мусса лимонного с манной крупой.

а) Подготовка желатина, очистка лимона от цедры, отжимание сока, приготовление сиропа, заваривание крупы, введение сока, охлаждение, взбивание, разливание в формы, приготовление охлаждение, подача.

б) Очистка лимона от цедры, отжимание сока, приготовление сиропа, введение манной крупы и проваривание ее 15-20м, охлаждение до 40 градусов, введение лимонного сока, взбивание массы, разливание в формы, охлаждение, приготовление ягодного сиропа, подача.

в) Подготовка желатина, очистка лимона от цедры, выжимание сока, варка сиропа, введение желатина, осветление массы, взбивание, разливание в формы, охлаждение, приготовление ягодного сиропа, подача.

г) Очистка лимона от цедры, варка сиропа, заваривание манной крупы, охлаждение до 40 градусов, взбивание массы разливание в формы, охлаждения, приготовление ягодного сиропа, подача.

5.Перечислить набор продуктов для приготовления пудинга рисового.

а) Рис, молоко, яйцо, сахар, изюм, цукаты, курага.

б) Рис, молоко, яйцо, масло, сахар, изюм, цукаты.

в) Рис, молоко, яйцо, масло, сахар, курага.

г) Рис, молоко, сахар, яйца, ванилин, масло, цукаты, изюм, курага.

6.Ассортимент блюд при приготовлении которых используют кулинарный прием взбивание.

а) Кисели, самбуки, гренки с фруктами, яблоки с рисом, суфле.

б) Муссы, кремы, самбуки, суфле, взбитые сливки.

в) Каша гурьевская, муссы, кремы, самбуки, суфле, взбитые сливки, яблоки в тесте «кляр», пудинги.

г) Яблоки в тесте «кляр», каша гурьевская, муссы, кремы, самбуки, суфле, яблоки с рисом.

7.Назвать одноименные операции при приготовлении киселя клюквенного и мусса клюквенного.

а) Переборка и промывка ягод, выжимание сока, варка мезги, приготовление сиропа.

б) Переборка и промывка ягод, выжимание сока, приготовление сиропа, замачивание желатина, введение желатина в сироп.

в) Приготовление сиропа, введение сока, замачивание желатина, взбивание массы.

г) Переборка и промывка ягод, выжимание сока.

8.Требования к качеству пудинга сухарного

а) Вкус сладкий, аромат топленого молока, цвет светло-коричневый, консистенция рыхлая.

б) Вкус сладкий, аромат ванили и абрикосового соуса, цвет светло-коричневый, консистенция рыхлая, пористая, наличие изюма.

в) Вкус сладкий, аромат ванили, цвет золотистый, консистенция плотная.

г) Вкус сладкий, запах ванили, консистенция мягкая, с поверхности корочка поджаристая.

9.Укажите процессы, происходящие при приготовлении яблок запеченных.

а) Клейстеризация крахмала, переход протопектина в пектин, поверхностная денатурация белков, декстринизация крахмала.

б) Переход протопектина в пектин, денатурация белков, декстринизация крахмала.

в) Тепловая денатурация белков, кислотный гидролиз крахмала, синерезис.

г) Переход протопектина в пектин, тепловая денатурация белков, кислотный гидролиз сахаров, карамелизация сахаров, мелоноидинообразование.

10.Назвать вариант набора продуктов для приготовления крема шоколадного.

а) Сливки(33-35%), сахар, молоко, яйца, желатин, какао пор. Вода.

б) Сливки, сахар, молоко, желатин, какао, вода.

в) Сливки, сахар, молоко, яйцо, какао, вода.

ОТВЕТЫ К ТЕСТОВЫМ ЗАДАНИЯМ

1 ВАРИАНТ

1- Б
2- Б
3- А
4- А
5- Г
6- Б
7- Б
8- А
9- А
10- А

2 ВАРИНТ

1- В
2- Г
3- Б
4- А
5- Г
6- А
7- Б
8- Г
9- В
10- В

3 ВАРИАНТ

1- А
2- В
3- Б
4- Б
5- Г
6- В
7- А
8- Г
9- Г
10- А

- оценка «отлично» выставляется студенту, если 9-10 правильных ответов;
- оценка «хорошо»-7-8 правильных ответа;
- оценка «удовлетворительно»-5-6 правильных ответа;
- оценка «неудовлетворительно» -1 -4 правильных ответа.

Преподаватель _____ Т. Р. Кудряшова
(подпись)

«__» _____20 г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

Отчёт по практике

По МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

Форма аттестационного листа по производственной практике

Аттестационный лист

По профилю специальности

вид практики

студент_____
ФИО

Обучающийся (ася) на 4 курсе по специальности
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
код и наименование

Успешно прошел (ла) производственную практику по профессиональному модулю ПМ.05:
«Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»

в объеме 108 часов с «__» _____20__г. По «__» _____ 20__ г.

в_____
наименование организации

Виды и качество выполнения работ в период производственной практики

Наименование профессиональной компетенции и виды работ	Отметка об освоении (освоена / не освоена)
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. расчет массы сырья для приготовления холодного десерта; оформление и отделка сложных холодных десертов; приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов;	

контроль качества и безопасности готовой продукции;	
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов расчет массы сырья для приготовления горячего десерта; оформление и отделка сложных горячих десертов; приготовление сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; приготовление отделочных видов теста для сложных горячих десертов; контроль качества и безопасности готовой продукции;оформление и отделка сложных горячих десертов;	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики:

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики:

За время прохождения практики студент изучил вопросы организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничного торта, приготовления мелкоштучных изделий, сложных отделочных полуфабрикатов. Изучил схему технологического контроля производства, вопросы стандартизации и сертификации сырья, готовой продукции. Проявил любознательность при изучении процесса приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Умело сочетал полученные в техникуме знания с практическими навыками, полученными на производстве. Понял сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявил к ней устойчивый интерес, осуществил поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, ориентировался в условиях частой смены технологий. Зарекомендовал себя с положительной стороны, правила внутреннего трудового распорядка не нарушал. Добросовестно выполнял требования руководителя практики. В период практики у обучающегося сформировались общие и профессиональные компетенции, приобретен

практический опыт по модулю ПМ 04. «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».

Замечаний по прохождению практики нет.

Дата «__» ___ 20__г. Подпись руководителя практики

_____

_____ФИО, должность

_____

_____

Подпись и должность ответственного лица от организации (базы практики)

Отчет по практике должен отразить содержание практики в соответствии с программой практики.

Примерная структура отчёта:

- введение (раскрываются цели и задачи практики, дается краткая характеристика организации (предприятия) - места прохождения практики, ее организационная структура, виды деятельности и т. д.);
- основная часть (описываются задания, виды работ, выполненных студентом во время практики, полученный практический опыт и умения, приобретённые обучающимся во время прохождения практики, теоретические (нормативные) и практические аспекты);
- заключение (студентом формулируются основные выводы по итогам практики, анализируются ситуации, которые возникали в ходе прохождения практики, излагается видение студентом проблем организации, по возможности даются замечания, рекомендации и предложения по повышению эффективности деятельности организации);
- приложения (схемы, диаграммы, графики, таблицы, фотографии либо образцы выполненных изделий, заполненные формы документов по заданной теме);
- перечень используемой литературы и нормативных документов.

Примерный объем отчета: 20-25 страниц.

К отчету обязательно прилагаются:

- направление на практику с указанием дат и печати организации;

- аттестационный лист и характеристика на студента с места практики;

- дневник практики.

Аттестационный лист учебной практики

студент
_____
ФИО
Обучающийся (ася) на _4__ курсе по специальности
_19.02.10 «Технология продукции общественного питания»_____
код и наименование

Успешно прошел (ла) учебную/производственную практику по профессиональному модулю ПМ.05:
«Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»
в объеме 36 часов с «» 201__ г. По «» 201г.

в_____
_____
наименование организации

Виды и качество выполнения работ в период производственной практики

Виды работ, выполненных студентом во время практики	Объем работ (часов)	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики:
_____
_____
_____
_____

Дата «___»_____201__ г Подпись руководителя практики
_____/ ФИО, должность
Подпись ответственного лица организации (базы практики)
_____/ ФИО, должность

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседаниицикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / _____ «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 1** по дисциплине/МДК/ПМ **МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. Значение десертов в питании. Классификация сложных горячих и холодных десертов.
2. Ассортимент сложных горячих десертов и напитков.
3. Оборудование и инвентарь, используемое для приготовления сложных холодных десертов и напитков.

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседаниицикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / _____ «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 2** по дисциплине/МДК/ПМ **МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. Основные пищевые продукты, используемые для приготовления сложных холодных десертов. Подготовка их к использованию.
2. Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами.
3. Инвентарь и тепловое оборудование, используемое для приготовления сложных горячих десертов и напитков.

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседаниицикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / _____ «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 3** по дисциплине/МДК/ПМ **МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. Ассортимент сложных холодных десертов.
2. Процессы, происходящие при тепловой обработке фруктов и ягод.
3. Сервировка столов различными способами для подачи холодных десертов.

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседаниицикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / _____ «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 4** по дисциплине/МДК/ПМ **МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. Технология приготовления фруктовых, ягодных и шоколадных салатов. Требования к качеству.
2. Технология приготовления суфле и пудингов. Требования к качеству.
3. Сервировка столов различными способами для подачи горячих десертов.

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседаниицикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / _____ «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 5** по дисциплине/МДК/ПМ **МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. Технология приготовления ягодного террина и желе. Требования к качеству.
2. Технология приготовления снежков и шоколадно-фруктового фондю. Требования к качеству.
3. Контроль качества сложных холодных и горячих десертов.

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседаниицикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / _____ «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 6** по дисциплине/МДК/ПМ **МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. Технология приготовления кремов и муссов. Требования к качеству.
2. Технология приготовления овощных кексов и сладких каш. Требования к качеству.
3. Организация рабочего места при приготовлении сложных холодных и горячих десертов.

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседаниицикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / _____ «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 7** по дисциплине/МДК/ПМ **МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. Технология приготовления парфе и сорбета. Требования к качеству.
2. Технология приготовления десертов фламбе.
3. Органолептический метод определения готовности и качества десертов.

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседаниицикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / _____ «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 8** по дисциплине/МДК/ПМ **МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. Технология приготовления тирамису и чизкейка. Требования к качеству.
2. Ассортимент и технология приготовления десертов из яблок. Требования к качеству.
3. Методы приготовления сложных горячих десертов, характеристика сырья.

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседаниицикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / _____ «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 9** по дисциплине/МДК/ПМ **МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. Технологии приготовления бланманже и тарта. Требования к качеству.
2. Ассортимент и технология приготовления киселей. Требования к качеству.
3. Правила и способы подачи сложных холодных десертов и напитков.

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседаниицикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / _____ «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 10** по дисциплине/МДК/ПМ **МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. Ассортимент и технология приготовления компотов и кваса. Требования к качеству.
2. Технология приготовления горячих напитков. Требования к качеству.
3. Правила и способы подачи горячих десертов. Современные способы подачи.

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседаниицикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / _____ «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 11** по дисциплине/МДК/ПМ **МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. Технология приготовления ягодного террина и желе. Требования к качеству.
2. Ассортимент сложных горячих десертов и напитков.
3. Контроль качества сложных холодных и горячих десертов.

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседаниицикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / _____ «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 12** по дисциплине/МДК/ПМ **МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. Значение десертов в питании. Классификация сложных горячих и холодных десертов.
2. Технология приготовления десертов фламбе.
3. Сервировка столов различными способами для подачи холодных десертов.

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседаниицикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / _____ «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 13** по дисциплине/МДК/ПМ **МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. Технология приготовления фруктовых, ягодных и шоколадных салатов. Требования к качеству.

2. Ассортимент и технология приготовления десертов из яблок. Требования к качеству.

3. Сервировка столов различными способами для подачи горячих десертов.

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседаниицикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / _____ «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 14** по дисциплине/МДК/ПМ **МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. Основные пищевые продукты, используемые для приготовления сложных холодных десертов, и подготовка их к использованию.

2. Ассортимент и технология приготовления киселей. Требования к качеству.

3. Организация рабочего места при приготовлении сложных холодных и горячих десертов.

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседаниицикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / _____ «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 15** по дисциплине/МДК/ПМ **МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. Ассортимент сложных холодных десертов.

2. Технология приготовления овощных кексов и сладких каш. Требования к качеству.

3. Оборудование и инвентарь, используемое для приготовления сложных холодных десертов и напитков.

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседаниицикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / _____ «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 16** по дисциплине/МДК/ПМ **МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. Технология приготовления кремов и муссов. Требования к качеству.
2. Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами.
3. Органолептический метод определения готовности и качества десертов.

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседаниицикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / _____ «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 17** по дисциплине/МДК/ПМ **МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. Технология приготовления парфе и сорбета. Требования к качеству.
2. Технология приготовления снежков и шоколадно-фруктового фондю. Требования к качеству.
3. Инвентарь и тепловое оборудование, используемое для приготовления сложных горячих десертов и напитков.

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседаниицикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / _____ «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 18** по дисциплине/МДК/ПМ **МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. Ассортимент и технология приготовления компотов и кваса. Требования к качеству.

2. Сервировка столов различными способами для подачи холодных десертов.

3. Методы приготовления сложных горячих десертов, характеристика сырья.

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседаниицикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / _____ «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 19** по дисциплине/МДК/ПМ **МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. Технологии приготовления бланманже и тарта. Требования к качеству.

2. Технология приготовления суфле и пудингов. Требования к качеству.

3. Правила и способы подачи горячих десертов. Современные способы подачи.

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседаниицикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / _____ «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 20** по дисциплине/МДК/ПМ **МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. Технология приготовления тирамису и чизкейка. Требования к качеству.

2. Технология приготовления горячих напитков. Требования к качеству.

3. Правила и способы подачи сложных холодных десертов и напитков.

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии
_____

Протокол № ___ от _____

Председатель
_____ / _____
«____»_____ г.

Составлены в соответствии сГосударственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника поспециальности19.02.10 Технология продукции общественного питания
Зам. директора
_____ Нестеренко Е.А.
«____»_____ г.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ

по дисциплине / МДК / ПМ
МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

Курс – 3, 4
Форма обучения: очная

Санкт – Петербург
20__ год.

Перечень экзаменационных вопросов

1. Значение десертов в питании. Классификация сложных горячих и холодных десертов.
2. Основные пищевые продукты, используемые для приготовления сложных холодных десертов, и подготовка их к использованию.
3. Ассортимент сложных холодных десертов.
4. Технология приготовления фруктовых, ягодных и шоколадных салатов. Требования к качеству.
5. Технология приготовления ягодного террина и желе. Требования к качеству.
6. Технология приготовления кремов и муссов.Требования к качеству.
7. Технология приготовления парфе и сорбета.Требования к качеству.
8. Технология приготовления тирамису и чизкейка. Требования к качеству.
9. Технологии приготовления бланманже и тарта.Требования к качеству.
10. Ассортимент и технология приготовления компотов и кваса. Требования к качеству.
11. Ассортимент сложных горячих десертов и напитков.
12. Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами.
13. Процессы, происходящие при тепловой обработке фруктов и ягод.
14. Технология приготовления суфле и пудингов. Требования к качеству.
15. Технология приготовления снежков и шоколадно-фруктового фондю. Требования к качеству.
16. Технология приготовления овощных кексов и сладких каш. Требования к качеству.
17. Технология приготовления десертов фламбе.
18. Ассортимент и технология приготовления десертов из яблок. Требования к качеству.

19. Ассортимент и технология приготовления киселей. Требования к качеству.

20. Технология приготовления горячих напитков. Требования к качеству.

21. Оборудование и инвентарь, используемое для приготовления сложных холодных десертов и напитков.

22. Инвентарь и тепловое оборудование, используемое для приготовления сложных горячих десертов и напитков.

23. Сервировка столов различными способами для подачи холодных десертов.

24. Сервировка столов различными способами для подачи горячих десертов.

25. Контроль качества сложных холодныхи горячих десертов.

26. Организация рабочего места при приготовлении сложных холодных и горячих десертов.

27. Органолептический метод определения готовности и качества десертов.

28. Методы приготовления сложных горячих десертов, характеристика сырья.

29.Правила и способы подачи сложных холодных десертов и напитков.

30. Правила и способы подачи горячих десертов. Современные способы подачи.

К комплекту экзаменационных билетов прилагаются разработанные преподавателем и утвержденные на заседании цикловой комиссии критерии оценки по дисциплине.

Критерии оценки:

Оценка экзамена	**Требования к знаниям** *(дописать оценку в соответствии с компетенциями, привязать к дисциплине)*
«отлично»	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет

	разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«хорошо»	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
«удовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.
«неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Преподаватель _____ Т.Р. Кудряшова

(подпись)

«__» _____20__ г.

Приложение 1

Кодификатор (примерный перечень) оценочных средств для оценки знаний, умений и уровня сформированности компетенций

№ п/п Код оценочного средства	*Тип оценочного средства*	*Краткая характеристика оценочного средства*	*Представление оценочного средства в фонде*
1.	Деловая и/или ролевая игра	Совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи	Тема (проблема), концепция, роли и ожидаемый результат
2.	Кейс-задача	Учебный материал подается студентам в виде проблем (кейсов), в которых обучающимся предлагается осмыслить реальную профессиональную ситуацию для решения данной проблемы. Знания приобретаются в результате активной и творческой работы: самостоятельного осуществления целеполагания, сбора необходимой информации, ее анализа с разных точек зрения, выдвижения гипотезы, выводов, заключения, самоконтроля процесса получения знаний и его результатов.	Задания для решения кейс - задачи
3.	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.	Вопросы по темам / разделам дисциплины или профессионального модуля

4.	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам
5.	Круглый стол, дискуссия, диспут, дебаты	Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения	Перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола, дискуссии, диспута, дебатов
6.	Портфолио	Целевая подборка работ студента, раскрывающая его индивидуальные образовательные достижения в одной или нескольких учебных дисциплин, в профессиональном модуле.	Структура портфолио
7.	Проект	Конечный продукт, получаемый в результате планирования и выполнения комплекса учебных и исследовательских заданий. Позволяет оценить умения обучающихся самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве и уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся.	Тема групповых и/или индивидуальных проектов
8.	Рабочая тетрадь	Дидактический комплекс, предназначенный для самостоятельной работы обучающегося и позволяющий оценивать уровень усвоения им учебного материала	Образец рабочей тетради
9.	Разноуровневые учебные задачи и задания	Различают задачи и задания: а) репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание	Комплект разноуровневых задач и заданий

		объектов изучения в рамках определѐнного раздела дисциплины; б) реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей; в) творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения	
10.	Расчетно-графическая работа	Средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю или дисциплине в целом.	Комплект заданий для выполнения расчетно-графической работы
11.	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
12.	Доклад, сообщение	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной темы.	Темы докладов, сообщений
13.	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объѐма знаний обучающегося по определѐнному разделу, теме, проблеме и т. п.	Вопросы по темам / разделам дисциплины
14.	Творческое задание	Частично регламентированное задание, имеющее нестандартное решение и позволяющее диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения. Может	Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий

		выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся	
15.	Тест	Средство контроля, направленное на проверку уровня освоения контролируемого теоретического и практического материала по дидактическим единицам дисциплины или профессионального модуля. Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающихся	Фонд тестовых заданий
16.	Эссе	Средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы.	Тематика эссе
17.	Практические работы (практическое задание)	Это задания, с помощью которых у учащихся формируются и развиваются правильные практические действия.	Виды: наблюдение, измерение, опыт, конструирование и др. задания для практических работ
18.	Лабораторные работы	Это проведение учащимися по заданию преподавателя опытов с использованием приборов, применением инструментов и других технических приспособлений.	Задания для лабораторных работ
19.	Тренажѐр	Техническое средство, которое может быть использовано для контроля приобретѐнных студентом профессиональных навыков и умений по управлению конкретным материальным объектом	Комплект заданий для работы на тренажѐре
20.	Отчеты по практикам	Средство контроля, позволяющая обучающемуся продемонстрировать обобщенные знания, умения и практический опыт, приобретенные за время прохождения учебной и производственной практик. Отчеты по практикам позволяют контролировать в целом усвоение ОК и ПК обозначенных в ППССЗ.	Виды работ и задания на учебную и производственную практику
21.	Контент-анализ документации	Анализ и оценка в соответствии с критериями документов (журналов теоретического и производственного обучения,	Перечень документов подлежащих анализу,

		характеристик, творческих работ, дневников и отчетов по практике, ВКР и др.), свидетельствующих об уровне компетентности обучающегося.	критерии оценки
22.	Наблюдение	Инструмент сбора информации для установления фактов	Цель, объекты наблюдения, образец листа для фиксирования результатов наблюдения
23.	Задание на ВКР (дипломный проект, дипломная работа)	Перечень основных вопросов, которые должны быть раскрыты в работе, а также указания на основные информационные источники.	ВКР по специальности СПО