**Экзаменационный билет № 1**

**Профессия «Повар, кондитер»**

**Предмет «ПМ 07»**

1. Дать характеристику сладким блюдам.
2. Требования к качеству и сроки хранения сладких блюд.
3. Приготовить и оформить для подачи «Компот из сухофруктов».

**Компот из смеси сухофруктов (СРБ №933)**

Технологическая карта

|  |  |
| --- | --- |
| Наименованиепродуктов | Норма закладки |
| На 1 порцию |
| брутто |
| Сухофрукты (яблоки, груши, изюм, чернослив) | 625 |
| Сахар | 20 |
| Кислота лимонная | 0,01 |
| Вода | 190 |

Технология приготовление

Дать органолептическую оценку качества приготовленного блюда, заполняя таблицу

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Компот из смеси сухофруктов | Внешний вид | Цвет | Вкус | Запах |
|  |  |  |  |

**Инструкционная карта №1**

|  |  |
| --- | --- |
| № | Выполненные работы |
| I | Организация работы |
| 1 | Получение информации (инструктаж по ТБ) |
| 2 | Ознакомление с заданием |
| 3 | Планирование работы |
| 4 | Организация рабочего места |
| 5 | Расчёт количества продуктов |
| 6 | Подготовка сырья |
| 7 | Выполнение технологического процесса: |
| 8 | Проведение органолептической оценки |
| 9 | Презентация готового продукта |

**Инструкция:**
Максимальное время выполнения практического задания – 2,5 часа.
1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните задание в соответствии с технологической картой
Последовательность и условия выполнения задания:
- выполните теоретическую часть задания – 30 мин.
- выполните практическую часть задания – 2 часа;
Используйте раздаточный материал и технические средства:
1.сборник рецептур блюд и кулинарных изделий
2. технологические карты;
3. инструкционные карты;
4. калькуляторы;

 **Критерии оценки**

***Критерии оценивания ответов на теоретический вопрос***

На подготовку к ответу целесообразно отвести примерно 30 минут. При устной форме ответа экзаменуемые могут предварительно составлять письменный план ответа, тезисы.

**Отметка «5»**выставляется при условии, если студент полно и правильно изложил теоретический вопрос, привел собственные примеры, правильно раскрывающие те или иные положения, сде­лал обоснованный вывод.

**Отметка «4»**выставляется при условии, если студент (не допус­кая ошибок) правильно изложил теоретический вопрос, но недо­статочно полно или допустил незначительные неточности, не иска­жающие суть понятий. На заданные экзаменаторами уточняющие воп­росы ответил правильно.

**Отметка «3»**выставляется при условии, если студент смог с помощью дополнительных вопросов воспроизвести основные поло­жения темы, но не сумел привести соответствующие примеры или аргументы, подтверждающие те или иные положения.

**Отметка «2»** выставляется при условии, если студент не рас­крыл теоретический вопрос, на заданные экзаменаторами вопросы не смог дать удовлетворительный ответ.

 ***Критерии оценивания практического задания***

**Отметка «5»** выставляется при условии, если студент выполнил работу с учетом правильной организации рабочего места, в соответствии с нормативно – технологической документацией, с соблюдением правил личной гигиены и техники безопасности, качество приготовленного блюда полностью соответствует требованиям, с соблюдением правил подачи блюд и самостоятельного планирования работы.

**Отметка «4»** выставляется при условии, если студент выполнил работу с несущественными отклонениями и самостоятельно исправил ошибки в организации рабочего места, работе с нормативно – технологической документацией, с соблюдением правил личной гигиены и техники безопасности, качестве приготовленного блюда, правилах подачи блюд.

**Отметка «3»** выставляется при условии, если студент выполнил работу с несущественными отклонениями и исправил ошибки с помощью мастера в организации рабочего места, работе с нормативно – технологической документацией, с соблюдением правил личной гигиены и техники безопасности, качестве приготовленного блюда, правилах подачи блюд.

**Отметка «2»** выставляется при условии, если студент выполнил работу с грубыми отклонениями и ошибками в организации рабочего места, нарушена технологическая последовательность приготовления блюда, несоответствие с качеством приготовленного блюда и правила подачи блюд, план работы составлен полностью мастером.