

Министерство образования и науки Республики Татарстан
государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Лениногорский политехнический колледж»

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для оценки результатов освоения рабочей программы
профессионального модуля

**ПМ.04. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И
ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С
УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

основной профессиональной образовательной программы
по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело


Квалификация:

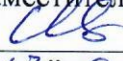
Специалист по поварскому кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.

на базе основного общего образования

Рассмотрено на заседании ПЦК
Сервис и машиностроение
Протокол № 4 от "17" 04 2023г.
Председатель  Салимгараева Е.Н

" Утверждаю"
Заместитель директора по НМР
 Н.Б.Щербакова
" 17" 04 2023 г.

Комплект контрольно – оценочных средств профессионального модуля разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело укрупнённой группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»

Разработчик: Осипова А. Н. – преподаватель, ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ		стр.
I. Паспорт комплекта оценочных средств (КОС)		4
1.1 Область применения		4
1.2 Формы контроля и оценивания элементов ПМ		4
1.3 Результаты освоения профессионального модуля, подлежащие проверке		7
1.4 Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных процедур		8
1.5 Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных процедур		9
II. Комплект материалов для оценки освоения междисциплинарных курсов		10
III. Комплект материалов для оценки учебной и производственной практики		22
3.1. Учебная практика		22
3.2. Производственная практика		22
IV. Комплект материалов для экзамена по модулю		23
Лист согласования		29

1. Паспорт комплекта оценочных средств (КОС)

1.1 Область применения

Комплект оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм самообслуживания основной профессиональной образовательной программы (далее -ОПОП) по профессии/ специальности СПО профессия 43.02.15. Поварское и кондитерское дело в части овладения видом профессиональной деятельности (ВПД): повар, кондитер.

КОС разработан в соответствии с:

- учебного плана по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

- рабочей программой по модулю ПМ 04 ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм самообслуживания - Положения о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов, обучающихся по ОПОП СПО ГАПОУ «ЛПК».

1.2 Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы текущего (рубежного) контроля	Формы промежуточной аттестации
1	2	3
МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Выполнение практической работы, тестирование,	Дифференцированный зачет
МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Выполнение практической работы, тестирование,	Экзамен
Учебная практика	Выполнение практической работы	Дифференцированный зачет
Производственная практика	Выполнение практической работы	Дифференцированный зачет

ПМ		Экзамен по модулю
----	--	-------------------

1.3 Результаты освоения профессионального модуля, подлежащие проверке

1.3.1 Профессиональные и общие компетенции, личностные результаты

Профессиональ-ные и общие компетенции	Показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и в соответствии с инструкциями и, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламента (соблюдение температурного режима,	Оценка обоснования решений комплексных практических задач, согласно технологическим карт, инструкциям по приготовлению

	<p>товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p>	
<p>ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>– Правильность подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – Правильность выбора, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. – Правильность упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p>	<p>Оценка обоснования решений комплексных практических задач, согласно технологическим карт, инструкциям по приготовлению</p>
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Правильность разработки, изменение ассортимента горячих сладких блюд, десертов разнообразного, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к</p>	<p>Оценка обоснования решений комплексных практических задач, согласно технологическим карт, инструкциям по приготовлению</p>

	<p>безопасности; – Правильность оценки их качества и соответствия технологическим требованиям;</p>	
<p>ПК 4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Правильность разработки, изменение ассортимента холодных напитков разнообразного ассортимента, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных напитков разнообразного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; – Правильность оценки их качества и соответствия технологическим требованиям;</p>	<p>Оценка обоснования решений комплексных практических задач, согласно технологическим карт, инструкциям по приготовлению. Оформление отчета и документации</p>
<p>ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Правильность разработки, изменение ассортимента, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячих напитков разнообразного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; – Правильность оценки их качества и соответствия технологическим требованиям;</p>	<p>Оценка обоснования решений комплексных практических задач, согласно технологическим карт, инструкциям по приготовлению. Оформление отчета и документации</p>
<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Правильность организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Экспертная оценка работы на практике, оценка работы с документацией и разработка специализированной рецептурой. Учебная практика и экзамен по профессиональному модулю</p>

	<p>–актуальность соответствия и правильность подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов для адаптированных рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, правильность приготовления различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче;</p> <p>– Правильность упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>– Правильность контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Оценка портфолио (характеристик и производственных практик) Экзамен по модулю</p>
<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ учебной и производственной практики</p>

	развития и самообразования	
ОК. 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	Оценка соблюдения последовательности технологических операций на экзамене по модулю
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Оценка оформления отчетной документации
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	Оценка презентации портфолио на экзамене
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимание значимости своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Оценка портфолио и результатов деятельности на учебной производственной практики ,экзамене по модулю
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Оценка результатов конкурса и олимпиад
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Использование средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, для поддержания физической подготовленности	Оценка результатов деятельности на учебной производственной практики экзамене по модулю
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Адекватность применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Оценка владения при предоставлении презентаций
ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Понимание общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы Применение нормативной документации в профессиональной деятельности;	Оценка отбора информации на экзамене
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности.	Определение инвестиционной привлекательности коммерческих	Оценка результатов использования знаний по

планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	идей в рамках профессиональной деятельности ;составлять бизнес план Презентовать бизнесидею Определение источников финансирования Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела	финансовой грамотности и предпринимательской деятельности на экзамене
ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности, уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	Осознавать приоритетную ценность личности, уважать собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	Анализ участия в диалогах, дискуссиях. семинарах Оценка отбора информации на экзамене
ЛР10 Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированности экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы	Бережливо относиться к природному наследию страны и мира, проявлять экологическую культуру на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражать деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознавать опасности среды обитания, предупреждать рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы	Оценка отбора информации на экзамене

1.3.2 В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен

иметь практический опыт:

ПО 1 - в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

ПО 2 - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

ПО 3 - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ПО4 - ведении расчетов с потребителями

уметь:

У 1 - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

У 2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 3 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

знать:

З 1- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

З 2 - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

З 3 - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;

З 4 - правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

1.4 Организация контроля и оценки освоения программы ПМ 04.

Условия проведения.

Норма времени: 20 – 25 мин. на одного студента

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении семестра (устный опрос, проверка выполнения письменных домашних заданий; проведение лабораторных, расчетно - графических и иных работ; проведение контрольных работ; тестирование (письменное или компьютерное); проведение семинаров, контроль самостоятельной работы студентов (в письменной или устной форме).

Рубежный контроль. Основная цель рубежного контроля – проверка уровня усвоения очередного раздела (темы) курса. При рубежной проверке обучаемому может быть предложена творческая работа, решение задач, произведение расчетов, в которой предусматривается перенос усвоенных знаний на другой материал. Успешное решение задач, произведение расчетов показывает, что обучаемый овладел всей системой знаний и действий, предусмотренных целями данной темы. При рубежной проверке обучаемый может запрашивать помощь, необходимый справочный или информационный материал, советы, разъяснения ошибок, наводящие вопросы.

Промежуточная аттестация как правило осуществляется в конце семестра и может завершать изучение как отдельной дисциплины, так и ее раздела (разделов). Подобный контроль помогает оценить более крупные совокупности знаний и умений, в некоторых случаях – даже формирование определенных профессиональных компетенций. Основными формами промежуточной аттестации являются зачет и экзамен.

Дифференцированный зачет по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на производственной практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика

Критерии оценивания устных ответов

Критерии	Оценка
Уровень знаний и умений студента соответствует требованиям ФГОС СПО, предполагает грамотное, логичное изложение работы (как в устной, так и письменной форме), показывает полное овладение содержанием материала; легко ориентируется в проработанном материале, умеет связывать теорию с практикой, решать практические задачи, высказывать и обосновывать свои суждения.	Отлично
Уровень знаний и умений студента соответствует требованиям ФГОС СПО, предполагает грамотное изложение работы (как в устной, так и письменной форме), но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности; ориентируется в проработанном материале, умеет связывать теорию с практикой, решать практические задачи, высказывать свои суждения, но не умеет доказательно их обосновать.	Хорошо
Уровень знаний и умений студента соответствует требованиям ФГОС СПО, предполагает грамотное, изложение работы (как в устной, так и письменной форме), но содержание и форма ответа непоследовательны, допускаются неточности в определении понятий, в применении знаний для решения практических задач; не способен высказывать свои суждения.	Удовлетворительно
Обучающийся не ответил на поставленные вопросы	Неудовлетворительно

Критерии оценивания тестов

Согласно эталону ответов каждое задание теста оценивается в 1 балл. В зависимости от количества заданий устанавливается общее количество баллов. Баллы переводятся в оценку по следующей шкале:

% выполненных заданий	Оценка
90-100	отлично
70-89	хорошо
50-69	удовлетворительно
<50	неудовлетворительно

1.5 Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных процедур

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащена оборудованием, посудой, инвентарем. Электронные видеоматериалы: презентации по темам и разделам профессионального модуля.

Расходные материалы: Бумага для принтера, бланки.

Доступ к дополнительным инструкциям и справочным материалом: средства интернета, сборник рецептов, справочная литература, учебная литература.

II. Комплект материалов для оценки освоения междисциплинарных курсов
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Задания для оценки освоения МДК 04.01

Задание № 1

Проверяемые результаты обучения: ПО, У1. У2 У3-5 ,31,-34;

Текст задания:

Часть А. Тестовое задание

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 25 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 25 минут.

Вариант № 1.

Задание №1

Выберите правильный вариант ответа.

С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам?

- а) подбирают по цвету;
- б) подбирают по вкусу и аромату;
- в) подбирают с одинаковым сроком варки.

Задание №2

Выберите правильный вариант ответа.

Какой водой промывают 3 — 4 раза сухофрукты перед варкой компота?

- а) холодной;
- б) горячей;
- в) теплой.

Задание №3

Выберите правильный вариант ответа.

Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?

- а) перекипел;
- б) добавили много сока;
- в) варили в окисляющейся посуде.

Задание №4

Выберите правильный вариант ответа.

Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компота?

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

Задание №5

Выберите правильный вариант ответа.

.Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахароза распадается на глюкозу и фруктозу?

- а) более кислым;
- б) более сладким;
- в) кисло-сладким.

Задание №6

Выберите правильный вариант ответа.

Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?

- а) айву, яблоки, груши;
- б) малину, землянику, мандарины, ананасы;
- в) сливы, абрикосы, вишню.

Задание №7

Выберите правильный вариант ответа.

В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 °С и выдерживают для настаивания?

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

Задание №8

Выберите правильный вариант ответа.

Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка?

- а) быстро охладили;
- б) не посыпали сахаром;
- в) использовали много крахмала.

Задание №9

Выберите правильный вариант ответа.

Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?

- а) крупного помола;
- б) из обжаренных зерен;
- в) мелкий.

Задание №10

Выберите правильный вариант ответа.

Какова норма отпуска кофе натурального?

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

Задание №11

Выберите правильный вариант ответа.

Как подают кофе по-венски?

- а) с молочными пенками от топленого молока;
- б) со взбитыми сливками;

Задание №12

Выберите правильный вариант ответа.

Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?

- а) красящие;
- б) дубильные;
- в) алкалоид кофеин.

Задание №13

Выберите правильный вариант ответа.

Что придает чаю аромат?

- а) дубильные вещества;
- б) эфирное масло;
- в) экстрактивные вещества.

Задание №14

Выберите правильный вариант ответа.

Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите?

- а) резко ухудшается вкус;
- б) приобретает неприятный запах;
- в) резко изменяется цвет.

Задание №15

Выберите правильный вариант ответа.

В течение какого времени заваренный чай сохраняет вкус и аромат?

- а) 15 мин;
- б) 30 мин;
- в) 1 ч.

Задание №16

Выберите правильный вариант ответа.

Какова норма сухого чая на 1 порцию?

- а) 1...2 г;
- б) 2 г;
- в) 2...4 г.

Задание №17

Вставьте пропущенные слова

По температуре подачи сладкие блюда делятся на _____ и _____

Задание №18

Вставьте пропущенные слова

При варке киселей можно использовать _____, благодаря которому блюда имеют более нежную консистенцию и легче отделяются от стенок посуды.

Задание №19

Укажите в приведенной далее таблице последовательность технологического процесса приготовления киселя из ягод.

таблица №1

№п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать цифрами)
1	Ягоды перебирают, промывают кипяченой водой, разминают деревянным пестиком	
2	Мезгу заливают горячей водой (1:6) и	

	проваривают 10... 15 мин	
3	Отжимают сок и ставят в холодильник	
4	Картофельный крахмал разводят охлажденной кипяченой водой	
5	Полученный отвар процеживают, вводят в него сахар, растворяют и доводят до кипения	
6	Кисель слегка охлаждают и разливают в стаканы	
7	Кисель снимают с огня и, помешивая, вливают сок	
8	Подготовленный крахмал вливают одним приемом в кипящий сироп при энергичном помешивании	
9	Поверхность киселя посыпают сахаром, затем охлаждают до температуры 14... 10 °С	
10	Кисель доводят до кипения, проваривая не более 2 мин, так как более длительное кипячение разжижает кисель, снимают с огня	
11	Отпускают в стаканах или креманках по 200 г	

20. Установите последовательность приготовления блюда «Желе из яблок».
Задание №20

ТАБЛИЦА №2

№ п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать цифрами)
1	Желатин замачивают для набухания на 1 ч, откидывают, отжимают	
2	Подготовленные яблоки проваривают в течение 5... 7 мин так, чтобы они сохранили свою форму	
3	Яблоки промывают, удаляют сердцевину с семенами и очищают от кожицы	
4	Отвар процеживают, нагревают и растворяют в нем сахар и желатин	
5	Отвар с желатином и сахаром охлаждают до температуры 20 °С	
6	Яблоки, нарезанные дольками, кладут в кипящую подкисленную воду и доводят до кипения	
7	В формочку или креманку наливают небольшое количество желе, охлаждают	
8	На застывшее желе укладывают дольки отварных яблок в виде рисунка	
9	Отпускают так же, как и желе клюквенное	
10	Сверху по рисунку из яблок заливают оставшимся желе и окончательно охлаждают при температуре	

«Самбук Яблочный»

Наименование продуктов	Масса брутто	Масса нетто	1 порция, гр	2 порции, гр

Яблоки	238	210		
Сахар	60	60		
Желатин	4,5	4,5		
Яйца (белки)	14,4	14,4		
Вода для желатина	126	126		
Выход		300		

2. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Самбук яблочный». Общее количество операций не должно превышать 14-и операций.

Таблица 2 Последовательность технологических операций при приготовлении блюда «Самбук яблочный»

№ операции	Наименование операции
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	

3. Составьте подробное описание(схему) подачи блюда.

4. Запишите в таблицу 3 требования к качеству блюда и их описание.

Таблица 3

Требования к качеству блюда «Самбук яблочный».

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	
2	Запах	
3	Форма	
4	Цвет	
5	Консистенция	
6	Температура подачи	
7	Выход порции	

Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента

МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента

Задания по МДК 04.02:

Вариант №1

1. Объяснить технологический принцип снижения потерь питательных веществ.
2. Из каких основных понятий складывается технологический цикл производства сложных холодных и горячих десертов?
3. Раскройте понятие – кулинарной готовности это..
4. Охарактеризуйте показатели технологического цикла проектирование и разработки кулинарной продукции.
5. Из каких последовательных операций складывается приготовление сложных холодных десертов?

Вариант №2

1. Соответствие вида и характера десертов к винным напиткам.
2. Особенности использования желирующих веществ в приготовлении десертов.
3. Какие способы обработки сырья различают при приготовлении сложных холодных и горячих десертов?
4. В какой последовательности готовят сложные и горячие десерты? Сходство и отличие.
5. На какие кулинарные операции подразделяют приготовление сложных и горячих десертов?

Вариант №3

1. Варианты оформления сложных холодных десертов.
2. Как определить количество кулинарных отходов при приготовлении сложных холодных и горячих десертов?
3. Охарактеризуйте технологический цикл приготовления горячих десертов.
4. Построение меню: почему десерты подаются после основного приема пищи.
5. Какие основные показатели калорийности включает расчет сложных холодных десертов.

Вариант №4

1. Классическая классификация десертов.
2. Какие виды кулинарной обработки применяются при приготовлении сложных холодных и горячих десертов?
3. Охарактеризуйте раздел сборника рецептур сладкие холодные и горячие блюда.
4. Чем отличается полуфабрикат высокой степени готовности от готового блюда. Дать пояснение.
5. Сроки хранения и реализации сложных холодных и горячих десертов.

Вариант №5

1. Охарактеризовать гидромеханические способы обработки применяемые при приготовлении сложных холодных и горячих десертов.

2. Влияет ли температурный режим обработки на конечный результат готового десерта.

3. Способы определения калорийности десертов.

4. какие эмульгаторы применяют при производстве холодных десертов. С какой целью.

5. Способы нагрева применяемые при приготовлении сложных холодных и горячих десертов?

Критерии оценки :

оценка «отлично» выставляется студенту, если он правильно ответил на все вопросы;

оценка «хорошо» выставляется студенту, если он правильно ответил на 4 -5 вопросов и есть 2 недочета в ответах;

оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он правильно ответил на 3-4 вопроса, или есть 3 ошибки в ответах на вопросы;

оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он ответил правильно на 2 вопроса, и есть недочеты в ответах более чем на 3 вопроса

Задачи по МДК 04.02

ЗАДАНИЕ №1 Определите количество меда натурального при отсутствии сахара потребуется для приготовления 5 кг яблочного мусса, если по рецептуре необходимо 150 г сахара на 1 кг мусса

ЗАДАНИЕ №2 Определите сколько порций желе из молока выходом 100 г можно приготовить при наличии 0.56 кг желатина

ЗАДАНИЕ №3 Определите, сколько порций абрикосового самбука выходом 150 г можно приготовить при наличии 40 кг абрикосов или 17 кг кураги

ЗАДАНИЕ №4 Определите, сколько порций киселя молочного выходом 150 г можно приготовить при наличии 5 л молока

ЗАДАНИЕ №5 Определите, сколько порций яблок с рисом выходом 180 г можно приготовить при наличии 18 кг яблок

ЗАДАНИЕ №6 Определите, сколько порций крема ягодного выходом 125 г можно приготовить при наличии 11 л сливок и 0.25 кг желатина

ЗАДАНИЕ №7 Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 50 порций яблок, жареных в тесте

ЗАДАНИЕ №8 Определите, сколько и каких продуктов потребуется для приготовления 70 порций крема сметанного, если масса 1 порции 125 г

ЗАДАНИЕ №9 Определите, сколько потребуется сухофруктов для приготовления 45 порций компота

ЗАДАНИЕ №10 Определите, сколько потребуется молока для приготовления 20 порций какао при выходе 1 порции 0.2 кг. Натуральное молоко замените сухим.

ЗАДАНИЕ №11 Определите, сколько потребуется молока для приготовления 45 порций чая с молоком, выход 1 порции 150 г, натуральное молоко замените сгущенным молоком с сахаром

ЗАДАНИЕ №12 Определите, сколько потребуется лимонов для приготовления 50 порций напитка лимонного, выход 1 порции 0.2 кг

ЗАДАНИЕ №13 Определите, сколько потребуется хлеба пшеничного для приготовления 150 порций гренок с плодами и ягодами, выход 1 порции 0.2 кг

ЗАДАНИЕ №14 Определите, сколько потребуется яблок для приготовления 200 порций яблок печеных, выход 1 порции 0.1 кг

ЗАДАНИЕ №15 Определите, сколько потребуется сиропа шоколадного для приготовления 50 порций коктейля молочного с сиропом, выход 1 порции 0.2 кг

ЗАДАНИЕ №16 Определите, сколько потребуется меда для приготовления 75 порций напитка «Петровского», выход 1 порции 0.2 кг

ЗАДАНИЕ №17 Определите, сколько потребуется какао для приготовления 100 порций какао с мороженым, выход 1 порции 0.2 кг

ЗАДАНИЕ №18 Определите, сколько потребуется заварки для чая с лимоном для приготовления 50 порций, выход 1 порции 0.1 кг

ЗАДАНИЕ №19 Определите, сколько потребуется лимонов для приготовления 50 порций напитка лимонного, выход 1 порции 0.2 кг

Задания для рубежного контроля по МДК 04.02

Вариант № 1

- 1.История создания холодных десертов
- 2.Ассортимент и технология приготовления фруктовых салатов
- 3.Составить технологическую схему приготовления апельсинового пудинга

Вариант № 2

- 1.Основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов

2.Ассортимент и технология приготовления кремов

3.Составить технологическую схему приготовления фламбе из киви

Вариант № 3

- 1.Подготовка продуктов и ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов

2.Ассортимент и технология приготовления муссов

3.Составить технологическую схему приготовления овощного кекса из цукини

Вариант № 4

- 1.Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов

2.Ассортимент и технология приготовления шербета шоколадного

3.Составить технологическую схему приготовления фруктового фондю

- Вариант № 5 1.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов

2. Основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов

3. Составить технологическую схему приготовления творожного чизкейка.

Вариант № 6

1. Ассортимент и технология приготовления террина

2. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов.

3. Составить технологическую схему приготовления шоколадного пая

Вариант № 7

1. Варианты оформления и технику декорирования холодных десертов

2. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов

3. Составить технологическую схему приготовления гурьевской каши

Вариант № 8

1. Актуальные направления в приготовлении сложных холодных десертов

2. Начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов

3. Составить технологическую схему приготовления парфе сливочного

Вариант № 9

1. Подготовка продуктов и ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов

2. Ассортимент и технология приготовления мороженого

3. Составить технологическую схему приготовления Снежки из шоколада

Вариант № 10

1. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов

2. Сроки хранения сложных горячих десертов

3. Составить технологическую схему приготовления чизкейка черничного

Вариант № 11

1. Контроль качества и безопасности готовых сложных холодных десертов

2. Ассортимент и технология приготовления бламанже

3. Составить технологическую схему приготовления клубничного мороженого

Вариант № 12

1. Сервировка и подача сложных холодных десертов

2. История создания сложных горячих десертов

3. Составить технологическую схему приготовления суфле манного

Вариант № 13

1. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных холодных десертов

2. Ассортимент и технология приготовления террина

3. Составить технологическую схему приготовления салата фруктового с манго

Вариант № 14 1. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных горячих десертов

2. Ассортимент и технология приготовления парфе из абрикосов

3. Составить технологическую схему приготовления шоколадного пая

Вариант № 15

- 1.Сроки хранения сложных горячих десертов
- 2.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов
- 3.Составить технологическую схему приготовления парфе ягодного

Вариант № 16

- 1.Ассортимент и технология приготовления кремов
- 2.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов
- 3.Составить технологическую схему приготовления апельсинового суфле

Вариант № 17

- 1.Организация труда в холодном цехе
- 2.Варианты оформления и технику декорирования сложных горячих десертов.
- 3.Составить технологическую схему приготовления тирамиссу из банана

Вариант № 18

- 1.История создания холодных десертов
- 2.Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов
- 3.Составить технологическую схему приготовления суфле из дыни

Вариант № 19

- 1.Ассортимент и технология приготовления муссов
- 2.Сервировка и подача сложных горячих десертов
- 3.Составить технологическую схему приготовления яблочного бламанже

Вариант № 20

- 1.Ассортимент и технология приготовления ягодных салатов
- 2.Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов
- 3.Составить технологическую схему приготовления земляничного суфле

Вариант № 21

- 1.Ассортимент и технология приготовления холодного суфле
- 2.Актуальные направления в приготовлении сложных горячих десертов
- 3.Составить технологическую схему приготовления карамельного пая

Вариант № 22

- 1.История создания горячих десертов
- 2.Ассортимент и технология приготовления гурьевской каши.
- 3.Составить технологическую схему приготовления шербета шоколадного

Вариант № 23

- 1.Ассортимент и технология приготовления мучных десертов
- 2.Требования к безопасности хранения сложных горячих десертов.
- 3.Составить технологическую схему приготовления клюквенного мусса

Вариант № 24

- 1.Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов
- 2.Подготовка продуктов и ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов
- 3.Составить технологическую схему приготовления чизкейка из малины

Вариант № 25

1. Варианты оформления и технику декорирования сложных холодных Десертов
 2. Ассортимент и технология приготовления муссов
 3. Составить технологическую схему приготовления фламбе из авокадо
- Перечень вопросов для экзамена по МДК 04.02**

1. Для приготовления каши гурьевской манная каша получилась с комочками. Ваши действия?
2. После приготовления суфле опало. Причины дефекта.
3. Для приготовления тирамису, на складе не оказалось сыра маскарпоне. Ваши действия.
4. Для приготовления десертных блюд творог оказался слишком кислый. Ваши действия.
5. Желированное блюдо необходимо переложить из формы на тарелку. Ваши действия.
6. Замоченный желатин не образует однородную консистенцию. Ваши действия.
7. Сливочное масло для приготовления крема имеет неприятный запах. Причины дефекты. Правила взбивания масла.
8. Обеспечьте безопасность при приготовлении сладких блюд.
9. Бисквитный полуфабрикат прилип ко дну и стенкам формы. Тесто осело. Причины дефекта.
10. Для приготовления щербета отсутствуют орехи. Ваши действия.
11. Миндаль плохо очищается. Ваши действия.
12. Для приготовления десертных блюд творог оказался слишком кислый. Ваши действия.
13. Сливки плохо взбиваются. Устраните причины.
14. Сметана плохо взбивается. Устраните причины.
15. Обеспечьте безопасность при охлаждении и хранении сладких блюд.
16. Бисквитный полуфабрикат получился плотный, небольшого объема. Причины дефекта.
17. Для приготовления щербета отсутствуют орехи. Ваши действия.
18. Бисквитный полуфабрикат прилип ко дну и стенкам формы. Тесто осело. Причины дефекта.
19. Желированное блюдо необходимо переложить из формы на тарелку. Ваши действия.

Перечень задач для подготовки к экзамену по МДК 04.02

1. Для приготовления восточных блюд необходимо 2400г айвы свежей с удаленной семенной коробочкой. Какое количество айвы для этого потребуется?
2. Сколько отходов получится при обработке 25 кг земляники лесной?
3. Для приготовления яблок запеченных в тесте, закупили 40кг яблок. Какое количество яблок с удаленным семенным гнездом получится?
4. Сколько арахиса нужно закупить, чтобы получить 3600г арахиса жареного?
5. Определить, сколько порций самбука абрикосового выходом 100 г можно приготовить при наличии 0,8 кг желатина.

6. На предприятии отсутствует молоко цельное. Рассчитать какое количество молока сухого обезжиренного понадобится, если молока цельного необходимо 140 кг.
7. Заменить 20 кг творога жирного 18% на творог полужирный 9%, если по рецептуре необходимо 35 кг творога жирного.
8. Определить, сколько порций крема ванильного выходом 75 г можно приготовить при наличии 9 кг сливок.
9. Заменить 60кг молока цельного на молоко цельное сгущенное с сахаром.
10. Какое количество сахара потребуется для получения 2500 г сахарной пудры.
11. Какое количество отходов получится при обработке 1400г сыра швейцарского?
12. Сколько арахиса нужно закупить, чтобы получить 3600г арахиса жареного?
13. В оздоровительном лагере готовят кисель, для которого необходимо 28кг сахара. Рассчитать, какое количество меда натурального понадобится для замены сахара.
14. Какое количество персиков нужно обработать, чтобы получить 30 кг персиков очищенных?
15. Определить, сколько порций крема шоколадного выходом 75г можно приготовить при наличии 8кг сливок?
16. Определить, сколько порций желе из лимонов выходом 100г можно приготовить при наличии 0,45кг желатина.
17. Какое количество сахара потребуется для получения 2500 г сахарной пудры.
18. Сколько арахиса нужно закупить, чтобы получить 3600г арахиса жареного?
19. Какое количество отходов получится при обработке 1400г сыра швейцарского?

- III. Комплект материалов для оценки учебной и производственной

3.1 Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю.

3.1.1 Учебная практика

Таблица 1.

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ПК-4.1, ПК-4.2 -4.3 ПО 1 ПО2 У 1, У 2, У 3, У 4-7 ОК 1-7,.9
Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента	ПК-4.2, ПК 4.4-4.6. ПО 1 ПО2 У 1, У 2, У 3, У 4 ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 5,10,11

3.2. Производственная практика

Таблица 2

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ПК-4.2, ПК-4.3-4.4 ПО 1 ПО-2 У 1, У 2, У 3, У 4 ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 5
Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента	ПК-4.5 ПК-4.4-4.6 ПО 1 ПО2 У 1, У 2, У 3, У 4-7 ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 5,6,10.11

IV. Комплект материалов для экзамена по профессиональному модулю

Общие положения

Экзамен по модулю предназначен для контроля и оценки освоения ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

Экзамен включает: экзамен по модулю 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм самообслуживания и соответствующих профессиональных компетенции ПК4.1-ПК4.6

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен\ не освоен»

При выставлении оценки учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется. При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен». При наличии противоречивых оценок по одному тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимается комиссией.

Критерии оценки:

Критерии оценивания выполнения практического задания:

- знания терминологии
- скорость выполнения
- способность нестандартно мыслить
- количество предложенных вариантов решений поставленной задачи.

Критерии оценивания устных ответов:

- знания терминологии
- способность нестандартно мыслить
- приведение примеров
- высказывание других людей
- способность высказывать свою точку зрения и обосновывать ее

Критерии оценивания письменных ответов:

- полнота ответа
- высказывание своего мнения
- приведение примеров
- использование дополнительной литературы
- скорость выполнения

- оригинальность, новизна, научность

4.1 Задания для экзаменуемого

Типовые практические задания по модулю ПМ 04

Практическое задание №1

Текст задания

Используя данные сборника рецептур, произвести расчет сырья для приготовления 2-х порций

h –сладких блюд, изделий, выполнить технологический процесс, расписать алгоритм практических действий горячего напитка.

Определить норму

Составить схему приготовления.

Практическое задание №2

Текст задания

Используя данные сборника рецептур, произвести расчет сырья для приготовления 2-х порций

h –сладких блюд, изделий, выполнить технологический процесс, расписать алгоритм практических действий холодного десерта. Определить норму выхода(с соусом, без, кремовое. сиропом). Составить схему приготовления.

Практическое задание №3

Текст задания

Используя данные сборника рецептур, произвести расчет сырья для приготовления 2-х порций

h – сладких блюд, изделий, выполнить технологический процесс, расписать алгоритм практических действий горячих десертов. Определить норму выхода (с соусом, кремом. сиропом, без). Составить схему приготовления.

Практическое задание №4

Текст задания

Используя данные сборника рецептур, произвести расчет сырья для приготовления 2-х порций

h –сладких блюд, изделий, выполнить технологический процесс, расписать алгоритм практических действий горячих десертов. Определить норму выхода(с соусом, без, кремовое. сиропом). Составить схему приготовления.

Практическое задание №5

Текст задания

Используя данные сборника рецептур, произвести расчет сырья для приготовления 2-х порций

h –сладких блюд, изделий, выполнить технологический процесс, расписать алгоритм практических действий блюда, изделий. Определить норму выхода и калорийность (с соусом, кремом. сиропом, без). Составить схему приготовления.

Практическое задание №6

Текст задания

Используя данные сборника рецептур, произвести расчет сырья для приготовления 2-х порций

н –сладких блюд, изделий, выполнить технологический процесс, расписать алгоритм практических действий холодных десертов. Определить норму выхода и калорийность. Составить схему приготовления.

4.2. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Цель: Оценить сформированность ПК по модулю

Инструкция: Проанализируйте представленную информацию

Произведите действия согласно заданиям. Результаты оформите необходимой документацией указанной в задании

Задание выполнено верно, если совпадает с модельным ответом.

Критерием освоения данного вида деятельности является не только правильность, но и время выполнения задания.

ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»		
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		
Одобрено на заседании ПЦК Сервис и машиностроение Председатель цикловой комиссии _____ Салимгараева Е.Н.	Согласовано Зам.директора по НМР _____ Н.Б. Щербакова « » _____ 20__ г.	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УР _____ И.В. Степанова « » _____ 20__ г.
Билет № 1		
1. Составить схему приготовления сладкого блюда		
2. Используя данные сборника рецептур, произвести расчет сырья для приготовления 2-х порций сладких блюд, изделий, выполнить технологический процесс, расписать алгоритм практических действий холодных десертов. Определить норму выхода и калорийность.		
Преподаватель _____ Осипова А.Н. М.П.		

Оценочные критерии для итогового контроля – экзамена

Компетенции	Номер задания	Критерии оценки
ПК 4.1	1-3	Все задания выполнены согласно эталону – 10 -15; Задания выполнены частично, согласно эталону – 5 – 9 Задания выполнены не все и не в полном объеме соответствия эталону – 1- 4 балла
ПК 4.2	1-3	
ПК 4.3	1-3	
ПК 4.4	1-3	
ПК 4.5	1-3	
ПК 4.6	1-3	

Перевод критерий – баллов на стандартную оценку

«5» - от 91 баллов – дисциплина усвоена

«4» - от 71 - 90 баллов – дисциплина усвоена частично

«3» - от 50 - 70 баллов – дисциплина усвоена не в полном объеме

«2» - до 49 баллов – дисциплина не усвоена

Оценочная ведомость по профессиональному модулю

ПМ 04. ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ФИО _____

обучающийся на _____ курсе по специальности _____

Освоил(а) программу профессионального модуля _____

В объеме _____ часов, с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

(если предусмотрено учебным планом)

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практики)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 04.01	ДЗ	
МДК 04.02	Экзамен	
УП	ДЗ	
ПП	ДЗ	

Итоги экзамена по профессиональному модулю ПМ 04

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка да\нет
ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов	

	подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;	
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> – Правильность подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – Правильность выбора, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. – Правильность упаковки, складирования неиспользованных продуктов; 	
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> Правильность разработки, изменение ассортимента, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; – Правильность оценки их качества и соответствия технологическим требованиям; 	
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> Правильность разработки, изменение ассортимента, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; – Правильность оценки их качества и соответствия технологическим требованиям; 	
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> Правильность разработки, изменение ассортимента, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование 	

	сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; – Правильность оценки их качества и соответствия технологическим требованиям;	
ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Правильность организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами – Правильность подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, правильность приготовления различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – Правильность упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; – Правильность контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.	

Дата _____ 20 ____ г.

Подписи членов экзаменационной комиссии

Форма аттестационного листа учебной и производственной практики

(характеристика профессиональной деятельности студента во время практики)

1. Ф.И.О. обучающегося, № группы, профессия

2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес

3. Время проведения практики _____ часа

4. Виды и объемы работ, выполненные студентом во время учебной/производственной практики:

Виды работ	Объем работ (час)	Качества выполнения работ (балл)
Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, организация	144	

их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.		
<p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий десертов сложного ассортимента.</p> <p>Выбор, подготовка и приготовление основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом, оформление, подача с учетом санитарных норм и правил, нормативно-формирующей документации.</p>	72	

Дата _____
(зам.директора по УПР или старший мастер), _____

Лист согласования

Дополнения и изменения к комплекту КОС на учебный год

Дополнения и изменения к комплекту КОС на _____ учебный год по ПМ
(УД) _____

В комплект КОС внесены следующие изменения:

Дополнения и изменения в комплекте КОС обсуждены на заседании ПЦК

« _____ » _____ 20 _____ г. (протокол № _____).

Председатель ПЦК _____ / _____ /

Лист согласования

Дополнения и изменения к комплекту КОС на учебный год

Дополнения и изменения к комплекту КОС на _____ учебный год по ПМ

В комплект КОС внесены следующие изменения

Дополнения и изменения в комплекте КОС обсуждены на заседании ПЦК

« _____ » _____ 20 _____ г. (протокол № _____).

Председатель

ПЦК

/ _____

Экспертное заключение

комплекта оценочных средств
по профессиональному модулю

ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм самообслуживания
по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Представленный фонд оценочных средств (ФОС) по ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм самообслуживания **соответствует требованиям ФГОС СПО.**

Предполагаемые рабочей группой колледжа формы и средства текущего и промежуточного контроля адекватны целям и задачам реализуемым основной образовательной программой по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Оценочные средства для итогового контроля и успеваемости, учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов представлены в полном объеме.

Виды оценочных средств включенных в представленный фонд отвечают основным принципам формирования ФОС.

Разработанный и представленный для экспертизы фонд оценочных средств рекомендуется к использованию в процессе обучения по ППССЗ специальности.

Эксперт: - Фархутдинова Р.М. генеральный директор ООО «Алмаз»

