

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

**КОМПЛЕКТ
КОНТРОЛЬНО - ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

для оценки результатов освоения рабочей программы
профессионального модуля

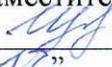
**ПМ.04. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ НАПИТКОВ СЛОЖНОГО
АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ
КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Квалификация:
Специалист по поварскому кондитерскому делу
Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения – 3 года и 10 мес.
на базе основного общего образования

2023 г

Рассмотрено на заседании ПЦК
Сервис и машиностроение
Председатель Е.Н Салимгараева 
Протокол № 4 от "17" 09 2023г

" Утверждаю"
Заместитель директора по НМР
 Н.Б. Щербакова
"17" 09 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.

Разработчик(и) Осипова А.Н - преподаватель первой квалификационной категории.
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		5
1.3 Результаты освоения профессионального модуля, подлежащие проверке		10
1.4 Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных процедур		21
1.5 Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных процедур		22
II. Комплект материалов для оценки освоения междисциплинарных курсов		24
III. Комплект материалов для оценки учебной и производственной практики		32
3.1. Учебная практика		32
3.2. Производственная практика		32
IV. Комплект материалов для экзамена (квалификационного)		35
Лист согласования		70

I. 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 специальности СПО по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

КОС разработан в соответствии с:

- учебным планом по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
- рабочей программой по ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной ;
- Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов, обучающихся по ОПОП СПО ГАПОУ «ЛПК».

КОС включает контрольные материалы для проведения текущего (рубежного) контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (квалификационный)

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 компетенций (ПК):

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

ПК 4.2.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.2 Требования к результатам освоения профессионального модуля

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК 04. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Экзамен-квалификационный	Тестирование, выполнение практических заданий, контрольная работа, решение производственных ситуаций
МДК 04.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Экзамен-квалификационный	Тестирование, выполнение практических заданий, контрольная работа, решение производственных ситуаций
УП	ДЗ	Выполнение практических заданий. тестирование
ПП и УП	ДЗ	Выполнение практических заданий

Требования к результатам освоения профессионального модуля 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

Показатель личностных результатов:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу освоивший программу СПО по специальности, должен обладать личностными результатами:

ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни.

Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 6 Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации

ЛР 10 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, направленные на заботу о них

1.2.2. Выполнение и защита курсовой работы

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

- Демонстрация интереса к будущей профессии
- Наличие положительных отзывов по итогам производственной практики;
- Участие в творческих встречах, профессиональных соревнованиях, викторинах, олимпиадах, конкурсах:

- Посещение творческих выставок профессиональной направленности;
- Участие в профориентации среди школьников

Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ практики

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

- Выполнение заданий на упорядочение профессиональных действий (выстраивание логических, причинно-следственных связей, хронологическое упорядочение, ранжирование)

- Выполнение индивидуальных заданий, лабораторных и практических работ (с элементами самостоятельного планирования — в начале работы, и самооценивания — по итогу);

- Участие в ролевых, деловых, играх;

- Выполнение и подготовка домашнего задания любого типа; докладов, рефератов; исследовательских и проектных работ;

Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ практики

Самоанализ по результатам практических и исследовательских работ; деловых и ролевых игр.

Наблюдение и оценка выполнения самостоятельной работы и домашних заданий.

Отчет по практике.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

- своевременный выбор методов и способов решения профессиональных задач;
- оценивание эффективности собственной деятельности по качественным и количественным показателям;
- самоотчёт, самодиагностика, самоанализ, самоконтроль, составление плана самообразования

Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ практики

Оценка мини-эссе, самоанализа по результатам обучения

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

- Выполнение задания на поиск информации в справочной литературе, сети Интернет, путем опросов, интервьюирования, работы с литературными первоисточниками, в библиотеках и т.д.;
- Выполнение задания на упорядочение информации (выстраивание логических, причинно-следственных связей, хронологическое упорядочение, ранжирование, обобщение информации);
- Подготовка стендов, стенгазет, объявлений, программ мероприятий и плакатов, презентаций MS Power Point к учебному материалу;

Наблюдение и оценка выполнения полученного задания

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

- Планирование и решение профессиональных задач средствами информационных технологий;
- Информационное моделирование профессиональной деятельности
- Поиск профессиональной информации из ресурсов (в локальных и глобальных информационно-телекоммуникационных сетях);
- Размещение, систематизирование и хранение (накапливание) учебных материалов обучающимися посредством информационных ресурсов.
- Индивидуальная и коллективная работа с интерактивными учебными материалами и образовательными ресурсами, создание творческих работ с графическими и текстовыми объектами;

Наблюдение и оценка на практических занятиях, уровня выполнения индивидуальных творческих работ

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

- Самостоятельная работа в парах и в группах по изучению и закреплению нового материала, выполнению лабораторных и практических работ;

- Участие в групповых мини-проектах (проводятся и презентуются на уроке), ролевых и деловых играх;

- Умение четко формулировать цель и довести ее до всех членов команды

- Умение анализировать намерения коллег, клиентов и руководства и способов коммуникации с учетом своих целей и возможностей

Наблюдение и оценка процесса рецензирования ответов; участия в командных практических работах

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

- соблюдение требований производственной дисциплины и техники безопасности;

проведение мероприятий по охране труда в учебно-производственных мастерских и при проведении производственной практики

Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ практики.

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

- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;

- пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)

- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни;

- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); средства профилактики перенапряжения.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

- Демонстрация знаний современных тенденций развития технологий и направлений общественного питания

- Стремление осваивать новые направления профессиональной деятельности

Наблюдение и оценка на практических работах, семинарских занятиях, факультативных работах

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

- Демонстрация знаний нормативной документации, регламентирующей воинскую обязанность;

- Позитивно относиться к выполнению воинских обязанностей;

- Понимать важность исполнения воинского долга (если не я, то кто?)

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

- Стремление исполнять воинские обязанности

- Видение себя, как профессионала, во время исполнения воинской обязанности

Наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ практики.

1.3. Результаты освоения профессионального модуля, подлежащие проверке

Компетенции, формы и объекты оценки, которые можно сгруппировать для проверки:

Общие компетенции ОК, которые можно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата	Формы (портфолио, тесты, решение задач и т. п.)
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Демонстрация интереса к будущей профессии	Тесты
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач в профессиональной деятельности	Обоснованность выбора вида, методов и приемов решения задач; Рациональное распределение времени на все этапы решения задачи	Практическое задание
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Способность в нестандартных и стандартных ситуациях принимать решения и нести ответственность.	Практическое задание
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Обоснованность выбора и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленной задачи. Эффективный поиск необходимой информации.	практическое задание
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Способность работа на компьютерах с использованием различных программ.	решение задач
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Показатели работы и взаимодействия с одноклассниками, преподавателями и т. п.	Практическое задание
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы	тест
ОК 08. Использовать средства	использовать физкультурно-	устный опрос

физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	
ОК 09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности ОК	Анализ и способность применять инновационные элементы в профессии и при изучении дисциплин.	Практическое задание
ОК. 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Практическая работа
ОК. 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Соблюдение техники безопасности.	Практическая работа

Результаты компетенции по изучению профессиональных компетенций

Таблица 2.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
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	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; 	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе

	<p>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <p>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <p>– 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>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> <p>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- выполнения заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков : – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий;</p> <p>- заданий по</p>

<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p>	<p>учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p>
<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p>	<p>- выполнения заданий экзамена по модулю;</p>
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в 34 соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <p>– соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее</p>	<p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и</p>

	<p>требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи; • аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос</p>	<p>производственной практикам;</p> <p>- заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- выполнения заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</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>- актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; • точность выбора направлений 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий;</p> <p>- заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p>- заданий по самостоятельной работе</p>

	<p>изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;</p> <p>-точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента;</p> <p>-правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации);</p> <p>- демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- выполнения заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>– адекватность определения потребности в информации;</p> <p>– эффективность поиска;</p> <p>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>– разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий;</p> <p>- заданий по учебной и производственной практике;</p> <p>- заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- заданий экзамена</p>

		по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативноправовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное</p>

		<p><i>наблюдение и оценка выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участие в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и

		<p>производственной практикам;</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК 06. Проявлять гражданско патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>– понимание значимости своей профессии</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК 07. Содействовать</p>	<p>– точность соблюдения правил</p>	<p>экспертное</p>

<p>сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	<p>наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий;</p>
<p>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности) - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); средства профилактики перенапряжения.</p>	<p>- заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий;</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>- заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения</p>

		заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	– уметь анализировать конъюнктуру рынка определенной отрасли; – осуществлять стратегическое маркетинговое планирование и оперативное планирование предпринимательской деятельности; – применять методы организации и управления деятельностью в профессиональной сфере; уметь взаимодействовать с государственными органами,	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе
Проверка изучение личностных результатов		
ЛР 9 Сознательный ценность жизни, здоровья и безопасности. Соблюдающий и пропагандирующий здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, физическая активность), демонстрирующий стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек и опасных наклонностей (курение, употребление алкоголя, наркотиков, психоактивных веществ, азартных игр, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе, в том числе в цифровой среде	– адекватность соблюдение и пропаганды правил здорового и безопасного образа жизни, спорта; – адекватность предупреждения либо преодоления зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ЛР 10 Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий	– ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/

<p>сформированность 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, направленные на заботу о них</p>		<p>лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
--	--	--

1.4. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ

1. Условия проведения.

Норма времени: 20-25 мин. на одного студента

Количество вариантов: 6

Деление на подгруппы: 6 человек.

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении семестра (устный опрос; проверку 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 дисциплина, 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 дифференцированный зачет и квалификационный экзамен.

Форма аттестационного листа

(характеристика профессиональной деятельности студента во время учебной практики)

1.ФИО обучающегося, № группы, профессия _____

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

3. Время проведения практики ___ часа

4. Виды и объем работ, выполненные студеном во время практики:

Виды работ	Объем работ (час)	Качество выполнения работ (балл)
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента		

Дата / Подпись руководителя практики, ответственного лица/ _____ Ф.И.О

1.5 Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных процедур

Помещение (место проведения): Учебный кабинет №12 «Технология кондитерского производства». Лаборатория № 6 «Учебная кулинарная мастерская».

Оборудование кабинета: Компьютеры.
Интерактивная доска.
Проектор.

Принтер.

Оборудование мастерской: оборудование, посуда, инвентарь/ См. перечень комплектации учебно-кулинарной мастерской/. Программное обеспечение общего и профессионального назначения.

Электронные видеоматериалы. /презентации по темам и разделам профессиональных модулей/

Расходные материалы:

Бумага для принтера, бланки и др. документация

Доступ к дополнительным инструкциям и справочным материалам:

Средства Интернет, сборники рецептур, справочная литература, учебная литература.

II. Комплект материалов для оценки освоения междисциплинарных курсов

Предметом оценки освоения МДК 04.01 является сформированности элементов компетенций (знаний и умений).

Критерии оценки освоения междисциплинарных курсов профессионального модуля: «**5**» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; научно-понятийным аппаратом; за умение практически применять теоретические знания, качественно выполнять все виды лабораторных и практических работ, высказывать и обосновывать свои суждения. Оценка «**5**» (отлично) предполагает грамотное и логичное изложение ответа (в устной или письменной форме) на практико-ориентированные вопросы; обоснование собственного высказывания с точки зрения известных теоретических положений.

«**4**» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ (в устной или письменной форме), но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«**3**» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«**2**» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания по междисциплинарным курсам, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Типовые задания для оценки освоения МДК 04.01

Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов

ПК 4.1 . Организация и приготовление сложных холодных десертов

Задание № 1

Проверяемые результаты обучения: ПО,У1,31, 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		
9		
10		

На застывшее желе укладывают дольки
отварных яблок в виде рисунка
Отпускают так же, как и желе клюквенное
Сверху по рисунку из яблок заливают
оставшимся желе и окончательно охлаждают
при температуре

Часть Б. Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 30 минут.

Задание №1.

1. Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто) представленные в таблице 1, рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления блюда «Самбук яблочный». По СБ.Р.

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 3

«Самбук Яблочный»

Наименование продуктов	Масса брутто	Масса нетто	1 порция, гр	2 порции, гр	7 порций 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	

Типовые вопросы к контрольным заданиям по МДК 04.01:

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 контрольных заданий

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

III. Комплект материалов для оценки учебной и производственной практики

Общие положения

- Целью оценки по учебной и производственной практике является оценка: 1) профессиональных и общих компетенций; 2) практического опыта и умений.

- Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на 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.

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

Учебная практика:

Таблица 4.

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 ПО 1 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-1.2, ПК-1.1. ПО 1 У 1, У 2, У 3, У 4 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5

3.2 Производственная практика:

Таблица 5

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 ПО 1 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 ПО 1 У 1, У 2, У 3, У 4-7 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5,6

Форма аттестационного листа учебной практики

(Характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики)

1. ФИО обучающегося, № группы, специальность / профессия

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

3. Время проведения практики _____

4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся / студентом во время практики:

Виды работ, выполненные обучающимся / студентом во время учебной практики	Количество часов
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	72
Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента	

5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

Виды работ, выполненные обучающимся / студентом во время производственной практики	Оценка
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента - работа со Сборником рецептур.	144
Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента -- работа со Сборником рецептур.	

Дата _____

Подписи руководителя практики, ответственного лица организации _____

Типовые задания для оценки освоения учебной и производственной практики.

Типовые практические задания МДК 04,01-04.02:

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 десерта. Определить норму выхода(с соусом, без, кремное). 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, кремное. сиропом). Составить схему приготовления.

Практическое задание №3

Текст задания

Используя данные сборника рецептов, 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 рецептов, 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, кремное. сиропом). Составить схему приготовления.

Практическое задание №5

Текст задания

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

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

IV. КОМПЛЕКТ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО)

Общие положения.

Экзамен (квалификационный) 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 и соответствующих профессиональных компетенций ПК4.1-ПК4.6

Экзамен включает: теоретический экзамен и практическую квалификационную работу по профессиональному модулю ПМ 04.

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 оценки 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:

- знание терминологии
- скорость выполнения
- способность нестандартно мыслить
- количество предложенных вариантов решения поставленной задачи.

Критерии оценивания устных ответов:

- знание терминологии
- способность нестандартно мыслить
- приведение примеров
- высказывания 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.. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

ЗАДАНИЕ ДЛЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА:

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,

Председатель ПЦК _____ Е.Н.Салимгараева
УТВЕРЖДАЮ
Зам.директора по УР _____ Щербакова Н..
« ____ » _____ 202_г.

Цель: Оценить сформированность ПК по модулю

Инструкция: Проанализируйте представленную информацию.

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

Всего – 2 части. Часть А – содержит тестовое задание из 25 вопросов.

Часть Б – содержит 1 ситуационную задачу

Задание выполнено верно, если совпадает с модельным ответом.

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

1 задание- 25 баллов

2 задание- 25 баллов

Максимум- 50 баллов.

Критерии оценок: «Освоен» - учащийся выполняет задания и набирает от 35 до 50 баллов

«Не освоен» - учащийся выполняет задания и набирает менее 35

Составила:

А.Н.Осипова

Произвести расчет нормы закладки сырья и продуктов для n –ного количества холодных/горячих десертов (гр, кг). Определить качество готовых сложных холодных десертов. Определить количество калорий десертов определенным набором продуктов и компонентов. Заполнить заборный лист на готовую продукцию. (использовать данные Сб.Р). Ответить на вопросы задания. Составить схему приготовления. Расписать алгоритм пооперационных действий

4.1.ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА:

по профессиональному модулю:
ПМ. 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов напитков сложного

Председатель ПЦК _____ Е.Н.Салимгараева
УТВЕРЖДАЮ
Зам.директора по УР _____ Степанова И.В..
« ____ » _____ 202_г.

ассортимента с учетом потребностей
различных категорий потребителей, видов
и форм самообслуживания,

Цель: Оценить сформированность ПК по модулю

Инструкция: Проанализируйте представленную информацию.

Произведите действия согласно заданиям.

Результаты оформите необходимой документацией указанной в задании.

Всего – 2 части. Часть А – содержит тестовое задание из 20 вопросов.

Часть Б – содержит 1 ситуационную задачу (номер задачи соответствует
порядковому номеру по списку

Задание выполнено верно, если совпадает с модельным ответом.

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

1 задание- 20 баллов

2 задание- 30 баллов Максимум- 50 баллов.

Критерии оценок:

«Освоен» - учащийся выполняет задания и набирает от 35 до 50 баллов

«Не освоен» - учащийся выполняет задания и набирает менее 35

_____ Составила: А.Н.Осипова

Типовые задания для освоения профессиональных компетенций

Часть А. Тестовое задание

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 20 вопросов.

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

Время выполнения задания – 30 минут.

Вариант № 2

Задание №1

Выберите правильный вариант ответа.

1. Сколько крахмала используют для приготовления киселя средней
консистенции?

а) 10...20 г;

б) 30...40 г;

в) 60...80 г.

Задание №2

Выберите правильный вариант ответа.

Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию,
хотя норма закладки соблюдалась?

а) перекипел;

- б) добавили много сока;
- в) медленно охлаждали.

Задание №3

Выберите правильный вариант ответа.

Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов?

- а) все сразу и варят в течение 20...30 мин;
- б) последовательно, учитывая продолжительность варки;
- в) закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания.

Задание №4

Выберите правильный вариант ответа.

Каковы масса и температура отпуска киселей?

- а) 180 г, $t \sim 20$ °С;
- б) 200 г, $t \sim 15$ °С;
- в) 250 г, $t = 8$ °С.

Задание №5

Выберите правильный вариант ответа.

Почему у киселя из ягод слабовыраженный вкус?

- а) перекипел;
- б) нарушили рецептуру;
- в) кипятили сок.

Задание №6

Выберите правильный вариант ответа.

Чем можно ароматизировать молочный кисель?

- а) корицей;
- б) ванилином;
- в) майораном.

Задание №7

Выберите правильный вариант ответа.

Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части не протертых фруктов?

- а) переварить;
- б) взбить;
- в) протереть.

Задание №8

Выберите правильный вариант ответа.

Как подготовить форму для охлаждения густого киселя?

- а) смазать маслом;
- б) сильно нагреть;
- в) смочить водой, посыпать сахаром.

Задание №9

Выберите правильный вариант ответа.

Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?

- а) добавить сок в конце варки;
- б) быстро охладить;
- в) посыпать поверхность киселя сахаром.

Задание №10

Выберите правильный вариант ответа.

Какая из перечисленных групп веществ обуславливает высокую пищевую ценность кофе?

- а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.;
- б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;
- в) белки, жиры, минеральные вещества.

Задание №11

Выберите правильный вариант ответа.

Какова норма закладки молотого кофе на 1 порцию?

- а) 6...8 г;
- б) 5...6 г;
- в) 10... 11 г.

Задание №12

Выберите правильный вариант ответа.

Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском?

- а) 5...8 мин;
- б) 8... 10 мин;
- в) 10...20 мин.

Задание №13

Выберите правильный вариант ответа.

С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды?

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

Задание №14

Выберите правильный вариант ответа.

Как подают кофе по-восточному?

- а) с молочными пенками от топленого молока;
- б) со взбитыми сливками;
- в) в турке, не процеживая, с холодной кипяченой водой.

Задание №15

Выберите правильный вариант ответа.

Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?

- а) теряют аромат;
- б) поглощают посторонние запахи;
- в) разрушаются вкусовые вещества.

Задание №16

Выберите правильный вариант ответа.

При какой температуре подают горячие напитки?

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

Задание №17

Вставьте пропущенные слова

Желирующим веществом в киселях фруктовых является _____
крахмал, в киселях молочных _____ крахмал.

Задание №18

Вставьте пропущенные слова

К горячим сладким блюдам относятся: _____, _____,
_____.

Задание №19

Укажите в приведенной далее таблице последовательность приготовления компота из свежих яблок.

№ п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать цифрами)
	Яблоки промывают	
1	Яблоки кладут в кипящий сироп, варят в течение 5...	
2	7 мин. Охлаждают	
3	Яблоки нарезают дольками	
4	В кипящую воду вводят сахар и лимонную кислоту	
5	Подготовленные яблоки кладут в подкисленную	
6	воду, чтобы они не потемнели	
7	У яблок удаляют семенную коробку и при необходимости очищают от кожицы	
8	Для ароматизации компота можно добавить любую цедру	
9	Отпускают компоты в охлажденном виде (200 г на 1 порцию)	

Задание №20

Установите последовательность приготовления блюда «Желе молочное»

№ п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать цифрами)
1	Подготовка желирующего продукта	
2	Охлаждение желе до 20 °С	
3	Растворение желирующего продукта в сиропе	

- 4 Приготовление сиропа
- 5 Разливание в формы и лотки
- 6 Подготовка к подаче
- 7 Застывание при температуре 2... 8 °С в течение 1... 1,5 ч

Часть Б. Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 30 минут.

Задание №1.

1. Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто) представленные в таблице 1, рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления блюда «Мусс клюквенный».

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1 «Мусс Клюквенный»

Наименование продуктов	Масса брутто	Масса нетто	1 порция, гр	2 порции, гр	7 порций гр
Клюква	42,2			42	
Сахар	32			32	
Желатин	5,4			5,4	
Вода	148			148	
Выход				200	

2. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Мусс клюквенный».

Общее количество операций не должно превышать 12-и операций.

Таблица 2

Последовательность технологических операций при приготовлении блюда «Мусс Клюквенный»

№ операции	Наименование операции
1	
2	
3	
4	
5	

3. Составьте подробное описание подачи блюда.

4. Запишите в таблицу 3 требования к качеству блюда и их описание.
Таблица 3 Требования к качеству блюда «Мусс Клюквенный»

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

4.1 Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элемент модуля	Код контролируемой компетенции	Текущий контроль	Итоговый контроль
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ПК 4.1	Наблюдение за выполнением практических и лабораторных занятий. Контроль результата выполнения практических работ, самостоятельной работы. Защита лабораторных занятий. Тестирование. Контрольные работы	дифференцированный зачет
	ПК 4.2		
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента	ПК 4.3	Наблюдение за выполнением практических и лабораторных занятий. Контроль результата выполнения практических работ, самостоятельной работы. Защита лабораторных занятий. Тестирование. Контрольные работы	дифференцированный зачет
	ПК 4.4		
	ПК 4.5		
	ПК 4.6	Наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ по учебной практике	дифференцированный зачет

Материалы для экзамена (квалификационного) по МДК 04.01-МДК04.02

Общие положения

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения ПМ. 04

Экзамен включает: теоретический экзамен и практическую квалификационную работу по профессиональному модулю МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента МДК04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента

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 оценки 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:

- знание терминологии
- скорость выполнение
- способность нестандартно мыслить
- количество предложенных вариантов решения поставленной задачи.

Критерии оценивания устных ответов:

- знание терминологии
- способность нестандартно мыслить
- приведение примеров
- высказывания 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

Оценочные критерии для текущего контроля

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки	Критерии – баллы	Шкала оценок
3 1 Раздел 1; тема 1.2 3 4 темы 1.1.- 1.2 3 6 Раздел 2; темы 2.1 – 2.2	Ответить на вопросы	1 - 10	1-5 балла – показатель раскрыт частично 6- 8 балла – показатель раскрыт, но имеет незначительные замечания 9-10 балла – показатель раскрыт в полном объеме
3 2 тема 1.2	Раскрыть вопрос по теме ,решить практическую задачу	1-8	1-3 показатель раскрыт частично; 4-6 показатель раскрыт, но имеется замечания; 7-8 – показатель раскрыт полностью
3 3 тема 1.3	Закончить предложения в тесте Ответить на вопросы	1-5	1-4 – частично выполнено; 5 – полностью выполнено.
3 5 тема 2.2	Подготовить сообщение, доклад, презентацию	1-12	1-8 балла – показатель раскрыт частично 9-11 балла – показатель раскрыт, но имеет незначительные замечания 10-12 балла – показатель присутствует в полном объеме
3 7 тема 2.1 3 9 тема 2.2 3 11 тема 2.8	Решить практическую задачу, составить калькуляционную карту	1 – 9	1-6 показатель решен; 7-8 показатель решен с некоторым пояснением; 9-10 показатель решен полностью с пояснением и выводом
3 8 темы 2.4; 3.1.;	Решить задачи, составить алгоритм	1-9	1-6 показатель решен; 7-8 показатель решен с некоторым пояснением; 9-10 показатель решен полностью с пояснением и выводом
3 10 темы 2.1; 3.1;	Решить задачи Составить алгоритм	1-9	1-6 показатель решен; 7-8 показатель решен с некоторым пояснением; 9-10 показатель решен полностью с пояснением и выводом

Оценочные критерии для рубежного контроля по разделам

Коды проверяемых знаний и умений	Показатели оценки результата	Оценка
У2 – У5 373– 36..	Задание № 1 Все задания выполнены с пояснением и выводом	6-10 баллов
	Задания решены частично (решение не полное, отсутствует пояснение или вывод)	1 – 5 баллов
	Задание № 2 Дан полный ответ	4-5 баллов
	Дан частичный ответ	1 - 3 балла
	Задание № 3 Все ответы верны	4- 5 баллов
	Верна только половина ответов	1 - 3 балла

Оценочные критерии для итогового контроля (промежуточной аттестации) – экзамен

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

Перевод критерий – баллов на стандартную оценку

«5» - от 91 баллов – дисциплина усвоена

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

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

«2» - до 49 баллов – дисциплина не усвоена

Защита портфолио

Оценка защиты портфолио

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Критерий оценки: да/ нет / частично присутствует
ОК 1.	Демонстрация интереса к будущей профессии	
ОК 2.	Обоснованность выбора вида, методов и приемов решения задач; Рациональное распределение времени на все этапы выполнения заданий	
ОК 3.	Способность в нестандартных и стандартных ситуациях принимать решения и нести ответственность.	
ОК 4.	Обоснованность выбора и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленной задачи. Эффективный поиск необходимой информации.	
ОК 5.	Способность работа на компьютерах с использованием различных программ.	
ОК 6.	Показатели работы и взаимодействия с одногруппниками, преподавателями и т. п.	
ОК 7.	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы	
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	
ОК 9.	Анализ и способность применять инновационные элементы в профессии и при изучении дисциплин.	
ОК 10.	Соблюдение техники безопасности.	
ОК 11.	Планировать деятельность	

4.2.ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

II а. УСЛОВИЯ

Количество вариантов каждого задания:

тестовое задание – 2 варианта

ситуационные задачи – задание с 4-мя вопросами

Время выполнения каждого задания:

общее время – 60 минут, из них

тестовое задание – 30 минут,

ситуационная задача – 30 минут

Оборудование: учебные столы, стулья

4.2.1 Вопросы для тестовых заданий к экзамену МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

ВАРИАНТ 1 №1. На производстве при изготовлении мятных пряников требуется 2 кг сахарного песка. Определить какое количество меда необходимо взять, чтобы заменить сахарный песок. №2. Составьте технологическую схему приготовления бисквита. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. №3. Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций №1059 Ватрушки венгерские если выход одной порции 85 г. №4 При приготовлении крема «Гляссе», консистенция крема получилась творожистая, с крупинками. Объясните причину производственного брака

ВАРИАНТ 2. №1. Определите, сколько топленого масла необходимо для замены сливочного масла при выпечке шафранных булочек, если для приготовления 100 шт. булочек расход сливочного масла составляет 800 г. №2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Шарлотт». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации. №3. Произведите расчет сырья для приготовления 400 шт. пирожных воздушных с кремом (79). №4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба, у изделий образовались разрывы и пустоты в массе мякиша, отслаивается корка. Объясните причину такого дефекта сдобных изделий.

ВАРИАНТ 3. №1. Определите, сколько маргарина необходимо взять для замены растительного масла для приготовления 100 шт. булочек детских, если расход растительного масла при выпечке такого же числа булочек составляет 162 г. №2. Составьте технологическую схему приготовления 15 кг. торта «Творожный»(26). Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. №3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг суфле «Шоколадное» (63). №4. На

производстве при изготовлении ватрушек из сдобного пресного теста, полуфабрикат при раскатке сильно крошится и непластичен. Объясните причину подобного дефекта. 54

ВАРИАНТ 4. №1. Определите потери массы (кг) и упек (%) при выпечке 50 булочек массой 100 г каждая, если на приготовление 100 булочек расходуется 5,8 кг теста. №2. Составьте технологическую схему приготовления песочного полуфабриката. Укажите характеристику полуфабриката, требования к качеству. №3. Произведите расчет сырья для приготовления шоколадной помады (60). Приведите примеры использования данного отделочного полуфабриката для различных кондитерских изделий. №4. При изготовлении бисквитных пирожных «Риголетто», бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину данного дефекта.

ВАРИАНТ 5. №1. На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг. Определите упек. №2. Составьте технологическую схему приготовления кекса «Творожного» (86). Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации. Опишите характеристику изделия и требования к качеству. №3. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ландыш»(20). Укажите требования к качеству и сроки реализации. №4. При изготовлении медовых пряников изделия получились плотные, необтекаемой формы. В чем причины данного недостатка?

ВАРИАНТ 6. №1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек. №2. Составьте технологическую схему производства начинки для расстегаев №1085. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки сырья и полуфабрикатов. №3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг кулебяки с грибным фаршем. Укажите требования к качеству и сроки реализации. №4. При производстве пирожных «Безе» воздушный полуфабрикат расплывается при отсадке на противень. В чем причины возникновения дефекта?

ВАРИАНТ 7. №1. Определите, сколько масла топленого необходимо взять для замены сливочного масла для приготовления 30 кг печенья лимонного, если расход сливочного масла при выпечке 1 кг печенья составляет 165 г. №2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий. №3. Произвести расчет сырья припек изделий для приготовления 200 55 шт. кекса «Майского» (90). Выход 200 гр. №4. При изготовлении дрожжевого теста для сдобы процесс брожения

происходит недостаточно интенсивно. Объясните причину и способы устранения данного недостатка.

ВАРИАНТ 8. №1. Определить, сколько крема «Гляссе» можно приготовить при наличии 60шт яиц масса брутто 44 гр. №2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого слоеного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него. №3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг торта «Ленинградский» (18). №4. При приготовлении заварных пирожных, полуфабрикат не поднялся, имеет малый подъем. Объясните причины брака.

ВАРИАНТ 9. №1. Рассчитайте необходимое количество сырья для приготовления 3кг крема «Шарлот», если на предприятие поступили яйца массой брутто 42гр. №2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий. №3. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ягодка»(17). Укажите требования к качеству и сроки реализации. №4. При изготовлении бисквитных пирожных, бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину брака

ВАРИАНТ 10. №1. На производстве при изготовлении сдобных булочек требуется 200г прессованных дрожжей. Определить какое количество сухих дрожжей необходимо взять для равнозначной замены. №2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Новый». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации. №3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг помады (58). №4. При изготовлении миндального печенья изделия плохо поднялись, отсутствует свойственный полуфабрикату глянец. В чем причины брака?

ВАРИАНТ 11. №1. На производстве приготавливают крем «Шарлотт». Определите, какое количество яичного порошка необходимо взять для замены 5 кг куриных яиц без скорлупы. №2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого безопарного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него. №3. Произведите расчет сырья для приготовления 5 кг торта «Молодежный»(14). Укажите требования к качеству и сроки реализации. №4. При изготовлении пирожного «Буше» изделия получились 56 плотные, небольшого объема. В чем причины брака бисквита «Буше»?

ВАРИАНТ 12. №1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек. №2. Составьте технологическую схему приготовления заварных пирожных. Укажите

температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. №3. Произведите расчет сырья для приготовления 80 порций №1060 Расстегаи с мясом, если выход одной порции 143 г. №4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба тесто при разделке рвется и плохо формируется. Объясните причину брака и способ устранения.

ВАРИАНТ 13. №1. На производстве при изготовлении мятных пряников требуется 2 кг сахарного песка. Определить какое количество меда необходимо взять, чтобы заменить сахарный песок. №2. Составьте технологическую схему приготовления бисквита. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. №3. Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций №1059 Ватрушки венгерские если выход одной порции 85 г. №4 При приготовлении крема «Гляссе», консистенция крема получилась творожистая, с крупинками. Объясните причину производственного брака.

ВАРИАНТ 14. №1. Определите, сколько топленого масла необходимо для замены сливочного масла при выпечке шафранных булочек, если для приготовления 100 шт. булочек расход сливочного масла составляет 800 г. №2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Шарлотт». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации. №3. Произведите расчет сырья для приготовления 400 шт. пирожных воздушных с кремом (79). №4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба, у изделий образовались разрывы и пустоты в массе мякиша, отслаивается корка. Объясните причину такого дефекта сдобных изделий.

ВАРИАНТ 15. №1. Определите, сколько маргарина необходимо взять для замены растительного масла для приготовления 100 шт. булочек детских, если расход растительного масла при выпечке такого же числа булочек составляет 162 г. №2. Составьте технологическую схему приготовления 15 кг. торта «Творожный»(26). Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. №3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг суфле 57 «Шоколадное» (63). №4. На производстве при изготовлении ватрушек из сдобного пресного теста, полуфабрикат при раскатке сильно крошится и непластичен. Объясните причину подобного дефекта.

ВАРИАНТ 16. №1. Определите потери массы (кг) и упек (%) при выпечке 50 булочек массой 100 г каждая, если на приготовление 100 булочек расходуется 5,8 кг теста. №2. Составьте технологическую схему приготовления песочного полуфабриката. Укажите характеристику полуфабриката, требования к качеству. №3. Произведите расчет сырья для приготовления шоколадной помады (60). Приведите примеры использования данного отделочного полуфабриката для различных кондитерских изделий. №4. При изготовлении бисквитных пирожных

«Риголетто», бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину данного дефекта.

ВОПРОСЫ К ЭКЗАМЕНУ

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 1

Количество вариантов 2

Вариант 1

Перечень вопросов

1. Ассортимент сложных холодных и горячих десертов.
2. Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов.
3. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов.
4. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов.
5. Методы приготовления сложных холодных и горячих десертов.
6. Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже.
7. Технология приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.
8. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.
9. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов.
10. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов.
11. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов.
12. Варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов.
13. Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов.
14. Сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов.
15. Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.
16. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов.

17. Требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов.

18. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

19. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

20. Предварительная подготовка продуктов: сахар, плоды и ягоды, сливки и сметана, яйца.

21. Натуральные фрукты, ягоды и плодовые овощи. Оформление, подача.

22. Компоты и фрукты в сиропе. Приготовление, оформление, подача.

23. Желированные сладкие блюда: кисели. Приготовление, оформление, подача.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

1. Вы можете воспользоваться Сборниками рецептур, технологическими картами.

2. Максимальное время выполнения задания – 5 мин.

Вариант -2

1. Желированные сладкие блюда: желе. Приготовление, оформление, подача.

2. Желированные сладкие блюда: муссы. Приготовление, оформление, подача.

3. Желированные сладкие блюда: самбуки. Приготовление, оформление, подача.

4. Желированные сладкие блюда: кремы. Приготовление, оформление, подача.

5. Взбитые сливки, мороженное: мороженное «Сюрприз», парфе и другие блюда.

6. Горячие сладкие блюда: суфле. Приготовление, оформление, подача.

7. Горячие сладкие блюда: пудинги. Приготовление, оформление, подача.

8. Горячие сладкие блюда: каша Гурьевская. Приготовление, оформление, подача.

9. Горячие сладкие блюда: блюда из яблок. Приготовление, оформление, подача.

10. Приготовление и оформление морковного кекса с глазурью.

11. Приготовление и оформление снежинок из шоколада, снежков из яблок, клубники, малины, снежка лимонного.

12. Приготовление и подача шоколадно-фруктового фондю.

13. Приготовление и оформление десертов фламбе.

14. Приготовление и оформление десерта из груши фламбе.

15. Методы приготовления сложных горячих десертов: смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.

16. Методы приготовления сложных холодных десертов: варка, выпекание; вымачивание, растирание, смешивание, проваривание, карамелизация, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием, охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, формование, порционирование.

17. Значение напитков в питание. Чай. Нормы закладки. Технология приготовления, подача.

18. Значение напитков в питание. Кофе. Нормы закладки. Технология приготовления, подача.

19. Значение напитков в питание. Какао и шоколад. Технология приготовления, подача.

20. Характеристика, использование желирующих веществ: крахмалы, желатин, агар, агароид, пектин.

ЗАДАЧИ К ЭКЗАМЕНУ

Вариант №1

1. Рассчитать количество продуктов, необходимых для приготовления 35 порций салата фруктового со сметанным соусом и составить технологическую карту.

2. Рассчитать количество продуктов и необходимых для приготовления 5000 г компота из свежих плодов. Определить количество порций, если выход одной порции 200г. Составить технологическую карту.

(расчет производить для ресторана I категории)

3. Из данного набора предложений составить технологию приготовления блюда и определить его название: клубнику, чернику, малину, смородину, вишню, протирают, соединяют, яично-молочная смесь, взбитые сливки или сметана

смесь разливают в формы, охлаждают. *Отпускают:* со сладким соусом, фруктово-ягодным сиропом.

4. Рассчитать количество продуктов и необходимых для приготовления 30 порций мусса клюквенного, если выход одной порции составит 150 г. Составить технологическую карту.

5. Из данного набора предложений технологии приготовления блюда, определить его название - _____

Чтобы приготовить рецепт, белый шоколад растопите на водяной бане. Немного охладите. Прибавьте к взбитым сливкам.

В отдельной миске взбейте яйца и 2 ст.л. сахара, добавьте маскарпоне и белый шоколад. Накройте крышкой и дайте остыть.

Кофе, ликер и оставшуюся ложку сахара смешайте в мелкой тарелке.

Окуните в тарелку первые 8 печенье савоярди, затем намажьте на каждую смесь маскарпоне и разложите малину. Повторите процедуру с другими печеньями. Не забывайте промазывать слои и укладывать малиной. Уберите в холодильник на 2 часа.

Перед подачей на стол, полейте десерт шоколадным соусом и разрежьте печенье на 8 равных частей. Можно слегка посыпать какао.

6. Рассчитать количество продуктов и необходимых для приготовления 27 порций желе из молока, если выход одной порции составит 150 г. Составить технологическую карту.

(расчет производить для ресторанов)

7. Рассчитать количество продуктов и необходимых для приготовления 35 порций крема ягодного, если выход одной порции составит 100 г. Составить технологическую карту.

(расчет производить для кафе)

8. Из данного набора предложений составить технологию приготовления блюда и определить его название.

Вязкая манная каша, сахар, сливочное масло, белки яиц взбивают, желтки яиц, ванилин, молочная пенка, сахарный песок, поверхность прижигают, запекание.

9. Определите норму расхода продуктов для изготовления 400 порций компота из сухофруктов по рецептуре №588 (933) в столовой II категории. Если, масса порции 200 г. Замените сахара - песок на мед натуральный.

10. Определите норму расхода продуктов для изготовления 150 порций киселя из клюквы по рецептуре №590 (934) в столовой II категории если масса порции 200 г. Замените крахмал картофельный сухой на крахмал картофельный сырец (50%-й влажности).

11. Определите количество крахмала для приготовления киселя из ягод средней густоты 40 порций выходом 200 г.

12. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску? (Объясните причину)

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

14. Можно ли приготовить муссы без желатина. Если да, то, чем можно заменить и как приготовить?

15. Из данного набора предложений составить технологию приготовления блюда и определить его название:

вязкая манная каша, сахар, сливочное масло, белки яиц взбивают, желтки яиц, ванилин, молочная пенка, сахарный песок, поверхность прижигают, запекание.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

3. Максимальное время выполнения задания – 5 мин.

Вариант № 2

Ситуационные задания

1. Рассчитать количество продуктов и необходимых для приготовления 40 порций пудинга сухарного и соуса абрикосового, если выход одной порции составит 150 г. Составить технологическую карту.

(расчет производить для ресторанов)

1. Рассчитать количество продуктов и необходимых для приготовления 25 порций яблок, в тесте жаренных и соуса абрикосового, если выход одной порции составит 150 г. Составить технологическую карту.

(расчет производить для ресторанов)

1. Рассчитать количество продуктов и необходимых для приготовления 30 порций яблок в слойке, необходимое количество теста слоенного и закладку продуктов для теста. Составить технологическую карту.

2. Рассчитать количество продуктов и необходимых для приготовления 20 порций яблок запеченных с творогом, необходимое количество теста слоенного и закладку продуктов для теста. Составить технологическую карту.

3. Рассчитать количество продуктов и необходимых для приготовления 25 порций яблок фаршированных рисом и орехами. Составить технологическую карту.

6. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 18 порций массой 150 г. блюда «Желе из молока» /№962/ в столовой II категории. Замените желатин на агароид.

7. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 60 порций массой 100 г. блюда «Желе из молока» /№962/ в столовой II категории. Замените молоко коровье цельное на молоко цельное сгущенное с сахаром.

8. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 75 порций массой 200 г. блюда «Кисель молочный» /№952/ в столовой II категории. Замените сахар - песок на рафинадную пудру и молоко коровье цельное на молоко обезжиренной сухое.

9. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 150 порций по 200 г. блюда «Кисель из плодов или ягод свежих» /№934/ в столовой II категории. Замените сахар-песок на мед натуральный, а также, крахмал картофельный сухой /20% влажности/ на крахмал картофельный сырец /50% влажности/.

10. Определите норму расхода продуктов для изготовления 300 порций компота из яблок и слив по рецептуре №586 (926/III - 81 г.). Если масса порции 200 г.

13. Определите норму расхода продуктов для изготовления 80 порций желе из молока по рецептуре №605 (962). В столовой III категории, если масса порции 150 г. Замените молоко цельное на молоко сгущенное стерилизованное в банках.

14. Определите норму расхода сырья для приготовления 50 порций блюда «Пудинг сухарный» по рецептуре №616 (983) в столовой II категории.

15. Определите норму расхода чая сухого для приготовления 200 порций чая с сахаром по рецептуре №628 (1009).

16. Определите норму расхода чая сухого для приготовления 300 порций чая с молоком по рецептуре №630 (1011)

17. Почему в присутствии желтка белки яйца плохо взбиваются? Почему? Можно ли исправить этот недостаток. Если можно то как.

18. У киселя при хранении на поверхности образовалась пленка? Объясните причину и способы устранения этого брака

19. Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части не протертых фруктов? Объясните причину?

20. Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась? Объясните причину?

21. Составьте технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Мусс клюквенный». Общее количество операций не должно превышать 12-и операций

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

23. Из данного набора предложений составить технологию приготовления блюда и определить его название.

клубнику, чернику, малину, смородину, вишню, протирают, соединяют ,яично-молочная смесь, взбитые сливки или сметана
смесь разливают в формы, охлаждают

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

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

26. По набору данных продуктов, определите наименование десерта: сухари, молоко, яйца, изюм, сахар, масло сливочное.

27. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды?

28. Определить последовательность закладки продуктов при приготовлении компотов из сухофруктов:

а) вода, сахар, яблоки и груши, чернослив, изюм, лимонная кислота;

б) вода, лимонная кислота, чернослив, изюм, яблоки, груши, сахар;

в) вода, сахар, изюм, яблоки, чернослив, лимонная кислота;

г) вода, сахар, чернослив, изюм, яблоки, груши, лимонная кислота.

Произведите энергетический расчёт сладкого блюда. «Суфле ванильное» массой 300 г, если в нём содержится: Б - 16,3; Ж- 17,0; У – 60,1.

29. Определите количество желатина для приготовления 35 порций желе лимонного выходом 150 г.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ

ГАПОУ «Ленинградский политехнический колледж»		
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
ПМ.04. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		
Одобрено на заседании ПЦК <u>Сервис и машиностроение</u> Председатель цикловой комиссии Е.Н. Салимгараева	Согласовано зам.директора по НМР _____ Н.Б.Щербакова «__» _____ 20__ г.	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УР _____ И.В. Степанова «__» _____ 20__ г.
Билет № 1		
1. Разработать технологическую карту на Фруктовое желе на 10 порций 2. Приготовить Желе мозаичное <div style="text-align: right;">Преподаватель _____ Осипова А.Н М.П.</div>		

Количество билетов по количеству обучающихся в группе

Критерии оценивания экзамена по модулю

Оценка	Критерии	Примечания
«Отлично»	от 90% до 100% включительно	Правильно произведен расчет и оформление технологической карты. Приготовление изделия согласно технологической карты, соблюдая весь технологический процесс и

		охрану труда на производстве. Изделие соответствует весу, качественным показателям и соответствует вкусовым качествам.
«Хорошо»	от 70% до 90%	В технологической карте допускаются не значительные ошибки. В приготавливаемом изделии есть не значительные отклонения по весу и вкусу.
«Удовлетворительно»	от 50% до 70%	В технологической карте есть нарушение в расчетах и не соответствует оформлению. Блюдо имеет внешний брак, есть отклонения по весу. Нарушение приготовления технологического процесса.
«Неудовлетворительно»	Менее 50%	Технологическая карта не соответствует нормам и расчет. Блюдо является браком.

Рассмотрено на заседании ПЦК

Протокол №__ от «__» _____ 20 г.

Председатель ПЦК _____ Ф.И.О «__» _____ 20 г.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

для проведения дифференцированного зачета

ПМ.04. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Билет № 1 на дифференцированный зачет

1. Значение и пищевая ценность холодных и горячих десертов
2. Классификация предприятий по производству и приготовлению десертов
3. Рассчитать количество продуктов для приготовления компота из свежих фруктов на 20 порций по III колонке Сборника рецептов.

Количество билетов по количеству студентов в группе

Сводная таблица освоения профессионального модуля

Профессиональные /общие компетенции и ЛР	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки Критерии оценки
<p>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</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, 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>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий;</p> <p>- заданий по учебной и производственной практикам ; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- выполнения заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков :</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса 	
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	<p>приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <ul style="list-style-type: none"> – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; 	
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: 	

<p>ПК 4.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в 34 соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи; • аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; 	
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос 	
<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>	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; - точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента; - правильность оформления акта 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий;</p> <p>- заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p>- заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p>

	<p>проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации);</p> <p>- демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>	<p>- выполнения заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>– адекватность определения потребности в информации;</p> <p>– эффективность поиска;</p> <p>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>– разработка детального плана действий;</p> <p>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</p> <p>- заданий по учебной и производственной практике;</p> <p>- заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- практических/ лабораторных занятий;</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<ul style="list-style-type: none"> - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативноправовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная

		<i>оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</i>
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участие в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация:</p>

		<p><i>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК 06. Проявлять гражданско патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>– понимание значимости своей профессии</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация:</p> <p><i>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в</p>	<p>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>– эффективность обеспечения</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>

чрезвычайных ситуациях	ресурсосбережения на рабочем месте	- практических/ лабораторных занятий;
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)</p>	<p>- заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p>- заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения

		заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; -заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<ul style="list-style-type: none"> – уметь анализировать конъюнктуру рынка определенной отрасли; – осуществлять стратегическое маркетинговое планирование и оперативное планирование предпринимательской деятельности; – применять методы организации и управления деятельностью в профессиональной сфере; уметь взаимодействовать с государственными органами, 	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам;
ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий	<ul style="list-style-type: none"> – ориентирование на осознанный выбор собственной деятельности; 	<ul style="list-style-type: none"> - заданий по самостоятельной

<p>уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>	<p>– выпор сферы деятельности с учетом жизненных позиций и т. – осознание и готовность получения образования в течении жизни (самообразование; – -стремление к повышению личностного профессионального роста)</p>	<p>работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ЛР 6 Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации</p>	<p>– ведение профессиональной деятельности в выбранной квалификации; – повышение квалификации с учетом познавательных интересов образовательного и познавательного маршрута</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на</p>

		<p><i>зачете/экзамене по МДК;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>выполнения заданий экзамена по модулю;</i> - <i>экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</i>
<p>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.</p>	<p>–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, направленные на заботу о них</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>практических/ лабораторных занятий;</i> - <i>заданий по учебной и производственной практикам;</i> - <i>заданий по самостоятельной работе</i> <p><i>экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</i></p>

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 _____ / _____

