ОГБОУ СПО «Агротехнологический техникум, с.Инякино Шиловского района»

**Комплект**

**контрольно-оценочных средств**

**по профессиональному модулю**

**ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

Основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания базовой подготовки

с.Инякино 2013 г.

**Разработчики:**

ОГБОУ СПО «Агротехнологический техникум, с.Инякино Шиловского района»

мастер производственного обучения Краюшина Н.В., первая квалификационная категория

**Эксперты от работодателя**:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы,

фамилия)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(место работы)

фамилия) (занимаемая должность) (инициалы,

**Содержание**

1. Общие положения. Результаты освоения модуля стр. 4
2. Формы промежуточной, текущей аттестации стр. 11
3. Оценка освоения теоретического профессионального модуля стр. 11
4. Оценка по учебной и производственной практике стр. 18
5. Контрольно-оценочные материалы для квалифицированного экзамена стр.21

**Общие положения**

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности: **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

Для подтверждения такой готовности обязательна констатация сформированности у обучающегося всех профессиональных компетенций, входящих в состав профессионального модуля. Общие компетенции формируются в процессе освоения ОПОП в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля возможно оценивание положительной динамики их формирования.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

Итогом этого экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

**1.1 Профессиональные и общие компетенции**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 5.1 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов |
| ПК 5.2. | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество |
| ОКЗ. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК6. | Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |

|  |  |
| --- | --- |
| ОК7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности |
| ОК 10. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

Сформированностьформированность компетенций (в т. ч. частичная для общих) может быть подтверждена как изолированно, так и комплексно. В ходе экзамена (квалификационного) предпочтение следует отдавать комплексной оценке.

Показатели сформированности следует указывать для каждой компетенции

из перечня.

Таблица 1

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты (освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** |
| ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов | - Правильность в определении доброкачественности сырья |
| - Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт |
|  | - Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды |
|  | - Правильность организации рабочего места |
|  | - Соблюдение технологической дисциплины |
|  | - Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов |
|  | - Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда |
|  | - Соответствие десертов требованиям качества |
|  | -Рациональное распределение времени на выполнение задания  (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта) |

|  |  |
| --- | --- |
| ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов | - Правильность в определении доброкачественности сырья |
| -Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт |

|  |  |
| --- | --- |
|  | -Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды |
| -Правильность организации рабочего места |
| -Соблюдение технологической дисциплины |
| -Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов |
| -Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда |
| -Соответствие десертов требованиям качества |
| -Рациональное распределение времени на выполнение задания  (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта) |

Таблица 2

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты (освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели результатов подготовки** |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | -Демонстрация интереса к будущей профессии через:   * повышение качества обучения по ПМ;   -участие в студенческих олимпиадах, научных конференциях;  -участие в органах студенческого самоуправления,   * участие в социально-проектной деятельности; * портфолио студента |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | - Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления сложных холодных и горячих десертов;  -оценка эффективности и качества выполнения; |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | - Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации процесса и приготовления сложных холодных и горячих десертов; |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | - Получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные;  -обоснованность выбора и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленной задачи  -рациональное распределение времени на все этапы решения задачи |
| ОК 5. Использовать  информационно-  коммуникационные  технологии в  профессиональной  деятельности. | * Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ; * работа с Интернет |
| ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | * Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики; * умение работать в группе; * наличие лидерских качеств; * участие в студенческом самоуправлении; * участие спортивно- и культурно-массовых мероприятиях |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | * Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий; * самоанализ и коррекция результатов собственной работы |

|  |  |
| --- | --- |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | * Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; * самостоятельный, профессионально-ориентированный выбор тематики творческих и проектных работ (курсовых, рефератов, докладов и т.п.); * составление резюме; * посещение дополнительных занятий; * освоение дополнительных рабочих профессий; * обучение на курсах дополнительной профессиональной подготовки; * уровень профессиональной зрелости; |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | * Анализ инноваций в области разработки технологических процессов; * использование «элементов реальности» в работах обучающихся (курсовых, рефератов, докладов и т.п.). |
| ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | * соблюдение техники безопасности; * соблюдение корпоративной этики (выполнение правил внутреннего распорядка); * ориентация на воинскую службу с учётом профессиональных знаний |

Если в ходе экзамена (квалификационного) предполагается комплексное оценивание компетенций, можно указывать показатели для совокупности (группы) компетенций.

Таблица 3

|  |  |
| --- | --- |
| Совокупность (группа) компетенций ПК + ОК | Показатели оценки результата |
| ПК5.1+ОК ,2,3,4,6  ПК 5.2+ОК 2,3,4,6 | - Правильность в определении доброкачественности сырья |
| - Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт |
| - Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды |
| - Правильность организации рабочего места |
| - Соблюдение технологической дисциплины |
| - Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов |
| - Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда |
| -Соответствие десертов требованиям качества |
| - Рациональное распределение времени на выполнение задания |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их качество | - Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления сложных холодных и горячих десертов  -оценка эффективности и качества выполнения; |
|  |  |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | - Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации процесса и приготовления сложных холодных и горячих десертов. |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | - Получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные;  -обоснованность выбора и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленной задачи |
| ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами;  - умение работать в группе; |

**1.2 Иметь практический опыт – уметь – знать.**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

ПО.1 расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;

ПО.2 приготовление сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование, инвентарь;

ПО.3 приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов;

ПО.4 оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;

ПО.5 контроля качества и безопасности готовой продукции;

**уметь:**

У.1 органолептически оценивать качество продуктов;

У.2 использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

У.3 проводить расчеты по формулам;

У.4 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

У.5 выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;

У.6 принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;

У.7 выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;

У.8 оценивать качество и безопасность готовой продукции;

У.9 оформлять документацию;

**знать:**

З.1 ассортимент сложных холодных и горячих десертов;

З.2 основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;

З.3 органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;

З.4 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;

З.5 методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

З.6 технологию приготовления сложных холодных и горячих десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;

З.7 технологию приготовления сложных холодных и горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;

З.8 правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

З.9 варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;

З.10 варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;

З.11 начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;

З.12 варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;

З.13 актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;

З.14 сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;

З.15 температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

З.16 температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов

З.17 требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;

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

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

**2. Формы промежуточной текущей аттестации по профессиональному модулю**

Таблица 4

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Элемент модуля** | **Формы контроля и оценивания** | |
| **Промежуточная аттестация** | **Текущая аттестация** |
| МДК.05.01 | Экзамен | Защита лабораторных и практических работ, рефератов, проектов, презентаций.  Оценка выполнения тестовых заданий.  Контроль выполнения домашних заданий и самостоятельных работ. |
| УП | Дифференцированный зачет | Оценка проверочных заданий по учебной практике. |
|  |  | Наблюдение и оценка выполнения работ по учебной практике |
| пп | Дифференцированный зачет | Наблюдение и оценка выполнения работ по производственной практике |
| **ПМ.05** | **Экзамен**  **(квалификационный)**  публичный, индивидуальный. Выполнение  практического задания на изготовление продукции |  |

**3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля**

1. **Общие положения**

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: устные ответы, контрольные работы, тестирование, защита лабораторно - практических работ, рефератов, доклады, проектов, конкурсы, викторины

1. **Задания для оценки освоения МДК 05.01 «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов»**

**3.2.1. Задания для оценки освоения МДК 05.01**

Проверяемые результаты обучения: У 1- 9, 3 1-19

**Критерии оценки:**

|  |  |
| --- | --- |
| Оценка | Критерии оценки |
| 5 баллов | задание выполнил правильно, без замечаний |
| 4 балла | задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы. |
| 3 балла | задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах. |
| 2 балла | задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах. |

**Экзаменационное задание №1**

Специальность СПО 260807 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

МДК 05. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.

1.Роль сладких блюд в питании человека. Почему сладкие блюда не могут быть основными в рационе.

2. Технологическая схема приготовления мусса.

Вводят сок

Приготовление фруктово-ягодного сиропа

3. Ситуационная задача:

Для приготовления каши гурьевской манная каша получилась с комочками. Ваши действия?

4.Задача:

Для приготовления восточных блюд необходимо 2400г айвы свежей с удаленной семенной коробочкой. Какое количество айвы для этого потребуется?

**Экзаменационное задание №2**

Специальность СПО 260807 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

МДК 05. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.

1 .Охарактеризуйте цеха, используемые для приготовления сладких блюд. Назначение шейкера.

2. Дополните предложение.

Пудинг сухарный: готовят яично-молочную смесь. Ванильные сухари-

Белки Все соединяют. Можно добавить Перемешивают

3.Ситуационнаязадача.

После приготовления суфле опало. Причины дефекта.

1. Задача.

Сколько отходов получиться при обработке 25 кг земляники лесной?

**Экзаменационное задание №3**

Специальность СПО 260807 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

МДК 05. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.

1 .Инвентарь, приспособления, используемые для приготовления сладких блюд. Назначение фризера.

* 1. Дополните предложение.

Соус шоколадный: какао смешивают с сахаром.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, нагревают\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и

помешивая вливают . Доводят до кипения.

* 1. Ситуационная задача.

Для приготовления тирамису, на складе не оказалось сыра маскарпоне. Ваши действия.

Задача.

Для приготовления яблок запеченных в тесте, закупили 40кг яблок. Какое количество яблок с удаленным семенным гнездом получиться?

**Экзаменационное задание №4**

Специальность СПО 260807 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

МДК 05. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.

1.Сделайте классификацию сладких блюд:

Фруктовый салат, гурьевская каша, пудинг сухарный, мусс клюквенный, крем ванильный, снежки из шоколада, шоколадное фондю, парфе «тутти- фрутти».

2. Составьте схему приготовления сладкого блюда «Бланманже»

3.Ситуационная задача.

Для приготовления десертных блюд творог оказался слишком кислый. Ваши действия.

4.Задача.

Сколько арахиса нужно закупить , чтобы получить 3600г арахиса жареного?

**Экзаменационное задание№5**

Специальность СПО 260807 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

МДК 05. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.

1. Укажите причины возникновения дефектов муссов

Основные дефекты:

Образовался плотный слой желе\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Масса тяжелая\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Куски бесформенные\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.Технология приготовления пудинга из манной крупы. Яичные белки плохо взбиваются. Устраните причины.

3.Ситуационная задача:

Желированное блюдо необходимо переложить из формы на тарелку. Ваши действия.

4.Задача:

Определить, сколько порций самбука абрикосового выходом 100 г можно приготовить при наличии 0,8 кг желатина.

**Экзаменационное задание №6**

Специальность СПО 260807 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

МДК 05. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.

1.Выпишите продукты для приготовления самбука яблочного

Клюква, сахар, яйца, яблоки, вода, желатин, мука, сливки, лимонная кислота.

2.Схема приготовления крема ванильного

Сметану взбивают

Подготовка желатина

Приготовление яично-сахарно-молочной смеси

3. ситуационная задача.

Замоченный желатин не образует однородную консистенцию. Ваши действия.

4. Задача.

На предприятии отсутствует молоко цельное. Рассчитать какое количество молока сухого обезжиренного понадобится, если молока цельного необходимо 140 кг.

**Экзаменационное задание №7**

Специальность СПО 260807 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

МДК 05. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.

1.Охарактеризуйте кулинарный прием фламбирование. Роль фламбейстера.



2. Перечислите продукты для приготовления каши гурьевской. Отпуск блюда. Технология приготовления пенок.

3. Ситуационная задача.

Сливочное масло для приготовления крема имеет неприятный запах. Причины дефекты. Правила взбивания масла.

4.Задача.

Заменить 20 кг творога жирного 18% на творог полужирный 9%, если по рецептуре необходимо 35 кг творога жирного.

**Экзаменационное задание №8**

Специальность СПО 260807 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

МДК 05. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.

1. Технология приготовления классического тирамису.
2. Состав бракеражной комиссии. Её задачи.
3. Ситуационная задача:

Обеспечьте безопасность при приготовлении сладких блюд.

1. Задача.

Определить, сколько порций крема ванильного выходом 75 г можно приготовить при наличии 9 кг сливок.

**Экзаменационное задание №9**

Специальность СПО 260807 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

МДК 05. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.

1. Технология приготовления шоколадного щербета. С какой целью щербет ставят в холодильник.
2. 2. Дайте характеристику блюду.



3.Ситуационная задача

Бисквитный полуфабрикат прилип ко дну и стенкам формы. Тесто осело. Причины дефекта.

1. Задача.

Заменить 60кг молока цельного на молоко цельное сгущенное с сахаром.

**Экзаменационное задание №10**

Специальность СПО 260807 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

МДК 05. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.

1. Приготовление фруктового салата. Перечислите вина, используемые для салата. Указать показатели доброкачественности фруктов.
2. Схема приготовления овощного кекса.

Первичная обработка

…………

сыром

Добавить…………………………

3. Ситуационная задача.

Для приготовления щербета отсутствуют орехи. Ваши действия.

4. Задача.

Какое количество сахара потребуется для получения 2500 г сахарной пудры.

**Экзаменационное задание №11**

Специальность СПО 260807 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

МДК 05. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.

1. Составьте схему грейпфруктового террина. Рекомендуемые вина для приготовления террина.

2. Сервировка стола для подачи сладких блюд. Охарактеризуйте сервировочный стиль фристайл.

3. Ситуационная задача.

Миндаль плохо очищается. Ваши действия.

4. Задача.

Какое количество отходов получится при обработке 1400г сыра швейцарского?

**Экзаменационное задание №12**

Специальность СПО 260807 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

МДК 05. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.

1. Технология приготовления творожного чизкейка. Роль крахмала в начинке.

2. Правила оформления и подачи снежков из шоколада.

3. Ситуационная задача.

Сливки плохо взбиваются. Устраните причины.

4. Задача.

В оздоровительном лагере готовят кисель, для которого необходимо 28кг сахара. Рассчитать, какое количество меда натурального понадобится для замены сахара.

**Экзаменационное задание №13**

Специальность СПО 260807 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

МДК 05. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.

1. Дайте характеристику сладкому блюду «Пай». Приведите один из рецептов его приготовления.

2. Перечислите желирующие вещества. Принцип приготовления многослойного желе.

3. Ситуационная задача.

Сметана плохо взбивается. Устраните причины.

4. Задача.

Какое количество персиков нужно обработать, чтобы получить 30 кг персиков очищенных?

**Экзаменационное задание №14**

Специальность СПО 260807 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

МДК 05. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.

1. Определите по операциям название блюда. Дайте характеристику блюду.



2. Технология приготовления шоколадного салата. Правила его оформления.

3 Ситуационная задача.

Обеспечьте безопасность при охлаждении и хранении сладких блюд.

4 Задача.

Определить, сколько порций крема шоколадного выходом 75г можно приготовить при наличии 8кг сливок?

**Экзаменационное задание №15**

Специальность СПО 260807 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

МДК 05. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.

1. Приготовление апельсинового щербета. Какие полезные вещества содержат цитрусовые?

2. Дайте характеристику парфе.

3. Ситуационная задача.

Бисквитный полуфабрикат получился плотный, небольшого объема. Причины дефекта.

4. Задача.

Определить, сколько порций желе из лимонов выходом 100г можно приготовить при наличии 0,45кг желатина.

**4.Оценка по учебной и производственной практике.**

**4.1. Общие положения**

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

Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики учебной и профессиональной деятельности обучающегося/студента 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, либо образовательного учреждения (для учебной практики).

* 1. **Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю.**
     1. **Учебная практика**

Таблица 5

|  |  |
| --- | --- |
| Виды работ | Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У, З) |
| Организация рабочего места, подбор производственного инвентаря, посуды | ПК 1-2, ОК 1-9, ПО-2, У-4, З-4 |
| Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов | ПК 1-2, ОК-1-9, ПО-5, У-1, У-8, З 2-3 |
| Приготовление сложных холодных десертов | ПК-1, ОК 1-9, ПО-1,2,4, У-2,3,5,6,7,9, З-1,3,5,6,8,9,10,11,12,13,14,15,16,17,18,19. |
| Приготовление сложных горячих десертов | ПК 1-2, ОК 1-9, ПО-1,2,4, У-2,3,5,6,7,9, З-1,3,5,7,9,10,11,12,13,14,15,16,17,18,19 |
| Приготовление начинок, соусов, глазури для отдельных десертов | ПК 1-2, ОК 1-9, ПО-1,3, У-1,2,3,4,8, З-11 |
| Эксплуатация технологического оборудования; пользование производственным инвентарем | ПК 1-2, ОК 1-9, ПО-2, У-4, З-4 |

* + 1. **Производственная практика.**

Таблица 6

|  |  |
| --- | --- |
| Виды работ | Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У, З) |
| Расчет массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта | ПК 1-2, ОК 1-9, ПО-1, У-3,9 |
| Приготовление сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь | ПК 1-2, ОК 1-9, ПО-2, У-1,2,4,5,6,7, З-1,4,5,6,7,8,9,12,13,14,15,16 |
| Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов | ПК 1-2, ОК 1-9, ПО-3, У-1,2,4,5, З-5,10,18,19 |
| Оформление и отделка сложных холодных и горячих десертов | ПК 1-2, ОК 1-9, ПО-4, У-2,4,5, З-11 |
| Контроль качества и безопасности готовой продукции | ПК 1-2, ОК 1-9, ПО-5, У-8, З-2,3,17,19 |

**4.3. Форма аттестационного листа**

**Характеристика**

**учебной и профессиональной деятельности**

**обучающегося во время учебной практики**

ФИО \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

обучающийся(аяся) по специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания

успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

в объеме \_\_\_ час. с «\_\_».\_\_\_\_\_.20\_\_ г. по «\_\_\_».\_\_\_\_\_\_\_.20\_\_ г.

В организации\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*наименование организации, юридический адрес*

Виды и качество выполнения работ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики.** | Кол-во  час. | **Качество** выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика |
| Организация рабочего места, подбор производственного инвентаря, посуды |  | выполнено |
| Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов |  | выполнено |
| Приготовление сложных холодных десертов |  | выполнено |
| Приготовление сложных горячих десертов |  | выполнено |
| Приготовление начинок, соусов, глазури для отдельных десертов |  | выполнено |
| Эксплуатация технологического оборудования; пользование производственным инвентарем |  | выполнено |
| Организация рабочего места, подбор производственного инвентаря, посуды |  | выполнено |

Дата «\_\_\_».\_\_\_\_.20\_\_\_ Подпись руководителя практики

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подпись ответственного лица организации

**Форма аттестационного листа**

**Характеристика**

**учебной и профессиональной деятельности**

**обучающегося во время производственной практики**

ФИО \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

обучающийся(аяся) по специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания

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

в объеме \_\_\_час. с «\_\_ ».\_\_\_\_\_.20\_\_ г. по «\_\_\_».\_\_\_\_\_\_\_.20\_\_ г.

В организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*наименование организации, юридический адрес*

Виды и качество выполнения работ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики** | Кол-во  час. | Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика |
| Расчет массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта |  | Выполнено |
| Приготовление сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь |  | Выполнено |
| Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов |  | Выполнено |
| Оформление и отделка сложных холодных и горячих десертов |  | Выполнено |
| Контроль качества и безопасности готовой продукции |  | Выполнено |

Дата «\_\_\_».\_\_\_\_.20\_\_\_ Подпись руководителя практики

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подпись ответственного лица организации

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**5. Контрольно-оценочные материалы для квалификационного экзамена**

I. Паспорт

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

**5.1. Общие положения**

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуляПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции по специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

Экзамен включает: практическое задание на изготовление продукции.

Тип экзамена - публичный (комментируемая деятельность)

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

Для вынесения положительного заключения об освоении ВПД, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в программе ПМ. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

**5.2. Выполнение заданий в ходе экзамена**

5.2.1. Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление холодных десертов.

ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

5.2.2. Комплект экзаменационных материалов

В состав комплекта входит задание для экзаменующегося, пакет экзаменатора и оценочная ведомость.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 1/15.

Задание 1.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 5.1, ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.6.

Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа.

Текст задания.

Приготовить и оформить сложный холодный десерт− мусса из бананов.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);

- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

- рациональное распределение времени на выполнение задания;

- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

- расчет десерта на 5 порций и оформление технологической карточки.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 2/15.

Задание 2.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 5.1, ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.6.

Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа..

Текст задания.

Приготовить и оформить сложный холодный десерт − самбук яблочный.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);

- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

- рациональное распределение времени на выполнение задания;

- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

- расчет десерта на 7 порций и оформление технологической карточки.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 3/15.

Задание 3.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 5.1, ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.6.

Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа..

Текст задания.

Приготовить и оформить сложный холодный десерт – желе многослойное (молочное, шоколадное, ягодное).

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);

- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

- рациональное распределение времени на выполнение задания;

- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

- расчет десерта на 9 порций и оформление технологической карточки.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 4/15.

Задание 4.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 5.1, ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.6.

Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа.

Текст задания.

Приготовить и оформить сложный холодный десерт – крем ванильный.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);

- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

- рациональное распределение времени на выполнение задания;

- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

- расчет десерта на 6 порций и оформление технологической карточки.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 5/15.

Задание 5.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 5.2, ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.6.

Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа.

Текст задания.

Приготовить и оформить сложный горячий десерт – суфле ореховое.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);

- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

- рациональное распределение времени на выполнение задания;

- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

- расчет десерта на 5 порций и оформление технологической карточки.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 6/15.

Задание 6.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 5.2, ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.6.

Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа.

Текст задания.

Приготовить и оформить сложный горячий десерт – каша гурьевская.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);

- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

- рациональное распределение времени на выполнение задания;

- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

- расчет десерта на 8порций и оформление технологической карточки.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 7/15.

Задание 7.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 5.2, ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.6.

Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа.

Текст задания.

Приготовить и оформить сложный горячий десерт – пудинг сухарный.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);

- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

- рациональное распределение времени на выполнение задания;

- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

- расчет десерта на 10 порций и оформление технологической карточки.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 8/15.

Задание 8.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 5.1, ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.6.

Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа.

Текст задания.

Приготовить и оформить сложный холодный десерт – грейфруктовый террин.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);

- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

- рациональное распределение времени на выполнение задания;

- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

- расчет десерта на 4 порций и оформление технологической карточки.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 9/15.

Задание 9.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 5.2, ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.6.

Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа.

Текст задания.

Приготовить и оформить сложный горячий десерт – кекс овощной.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);

- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

- рациональное распределение времени на выполнение задания;

- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

- расчет десерта на 7 порций и оформление технологической карточки.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 10/15.

Задание 10.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 5.1, ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.6.

Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа.

Текст задания.

Приготовить и оформить холодный десерт – суфле ванильное.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);

- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

- рациональное распределение времени на выполнение задания;

- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

- расчет десерта на 12 порций и оформление технологической карточки.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 11/15.

Задание 11.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 5.1, ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.6.

Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа.

Текст задания.

Приготовить и оформить холодный десерт – фруктовый салат.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);

- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

- рациональное распределение времени на выполнение задания;

- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

- расчет десерта на 15 порций и оформление технологической карточки.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 12/15.

Задание 12.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 5.1, ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.6.

Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа.

Текст задания.

Приготовить и оформить холодный десерт – бланманже молочное.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);

- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

- рациональное распределение времени на выполнение задания;

- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

- расчет десерта на 17 порций и оформление технологической карточки.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 13/15.

Задание 13.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 5.1, ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.6.

Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа.

Текст задания.

Приготовить и оформить холодный десерт – тирамису.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);

- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

- рациональное распределение времени на выполнение задания;

- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

- расчет десерта на 11 порций и оформление технологической карточки.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 14/15.

Задание 14.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 5.1, ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.6.

Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа.

Текст задания.

Приготовить и оформить холодный десерт – крем шоколадный.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);

- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

- рациональное распределение времени на выполнение задания;

- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

- расчет десерта на 23 порции и оформление технологической карточки.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 15/15.

Задание 15.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 5.1, ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.6.

Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа.

Текст задания.

Приготовить и оформить холодный десерт – парфе ванильное.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);

- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

- рациональное распределение времени на выполнение задания;

- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

- расчет десерта на 7 порций и оформление технологической карточки.

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА.

**Инструкции.**

1. Внимательно изучите информационный блок пакета экзаменатора.

2. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменующихся.

III. а. УСЛОВИЯ

Количество заданий 1/15

Время выполнения каждого задания: 90 мин.

Оборудование:

-механическое, тепловое и холодильное оборудование;

-немеханическое оборудование;

-посуда, инвентарь и приспособления, средства малой механизации

Требования техники безопасности

*(инструктаж по технике безопасности, спецодежда, наличие инструктора и др)*

Условие выполнения заданий.

Литература для обучающегося

Учебники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария. М. Академия, 2008.
2. Артемова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания. М.,2010.
3. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов. М. Академия, 2008.
4. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. М., 2006.
5. Потапова И.П. Калькуляция и учет. М. Академия, 2008.
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М. Академия, 2008.
7. Харченко Н.Э., Чеснокова П.Г. Технология приготовления пищи. М.:Практикум,2012.

Справочная литература:

Голунова Л.Е. Сборник рецептур для блюд и кулинарных изделий. «Профи» Санкт-Петербург 2012

Методические пособия и материалы:

Профессиональный модуль ПМ.05, пособие по выполнению лабораторно- практических работ, технологические карты, плакаты, схемы.

Дополнительные источники:

1. Отечественные журналы:

«Золотые рецепты», «Наша кухня», «Школа гастронома»

1. Васюкова Н.Т. Справочник повара. М.,2012.

III б. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Выполнение задания:

- обращение в ходе задания к информационным источникам;

- рациональное распределение времени на выполнение задания

(ознакомление с заданием и планирование работы;

получение информации;

подготовка продукта;

рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта перед сдачей).

1) **Ход выполнения задания** Таблица 7

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Коды проверяемых компетенций  ПК 1-2 + ОК 2, 3,4,6 | Показатели оценки результата | Оценка (да / нет) |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.  ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. | * Правильность в определении доброкачественности сырья |  |
| * Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт |  |
| * Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды |  |
| * Правильность организации рабочего места |  |
| * Соблюдение технологической дисциплины |  |
| * Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов |  |
| * Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда |  |
| * Соответствие сложных холодных и горячих десертов требованиям качества |  |
| * Рациональное распределение времени на выполнение задания   (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта) |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | - Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов  -оценка эффективности и качества выполнения; |  |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | * Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации процесса и приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов |  |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | - Получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные;  -обоснованность выбора и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленной задачи |  |
| ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | - Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами |  |

**2) Подготовленный продукт / осуществленный процесс**:

Таблица 8

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Коды проверяемых компетенций | Показатели оценки результата | Оценка (да / нет) |
| ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. | Соответствие эталону качества | **Да** |
| 1. Внешний вид. | да |
| 2. Цвет и запах, характерный данному виду десерта. | да |
| 3.Консистенция (плотная, мягкая, упругая и др.) | да |
| ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. | Соответтвие эталону качества | **Да** |
| 1. Внешний вид | да |
| 2. Цвет и запах, характерный данному виду десерта | да |
| 3.Консистенция (плотная, мягкая, упругая и др.) | да |

**3) Устное обоснование результатов работы** *(не предусмотрено)*

Таблица 9

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Коды проверяемых компетенций | Показатели оценки результата | Оценка (да / нет) |
|  |  |  |

оценочная ведомость

по профессиональному модулю

**ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных и горячих десертов**

ФИО\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

обучающийся на \_\_\_\_4\_\_\_ курсе по специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания

освоил(а) программу профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

в объеме \_\_\_ час. с «\_\_».\_\_\_\_\_.20\_\_ г. по «\_\_\_».\_\_\_\_\_\_\_.20\_\_ г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля *(если предусмотрено учебным планом).*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Элементы модуля**  (код и наименование МДК, код практик) | **Формы промежуточной аттестации** | **Оценка** |
| МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов | Экзамен |  |
| УП.05 | Дифференцированный зачет |  |
| ПП.05 | Дифференцированный зачет |  |

Результаты выполнения и защиты курсового проекта (работы) *(только для СПО, если предусмотрено учебным планом).*

*Не предусмотрено учебным планом*

Тема «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_»

Оценка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Коды проверяемых компетенций | Показатели оценки результата | Оценка  **(да / нет)** |
| ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. | * Правильность в определении доброкачественности сырья |  |
| * Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт |  |
| * Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды |  |
| * Правильность организации рабочего места |  |
| * Соблюдение технологической дисциплины |  |
| * Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов |  |
|  | * Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда |  |
| * Соответствие десертов требованиям качества |  |
| * Рациональное распределение времени на выполнение задания |  |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | - Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления сложных горячих и холодных десертов |  |
| - оценка эффективности и качества выполнения |  |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | - Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации процесса и приготовления сложных холодных и горячих десертов |  |
| ОК. 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | -Получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные; |  |
| -обоснованность выбора и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленной задачи |  |
| ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | - Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами |  |

Дата \_\_\_.\_\_\_.20\_\_\_ Подписи членов экзаменационной комиссии

Председатель комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Члены комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**5.3. Защита портфолио** *(не предусмотрено в составе экзамена (квалификационного).* Общие компетенции ОК 1, , ОК 5, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10 формируются процессе освоения ОПОП в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля оценивается положительная динамика их формирования, которая подтверждаются артефактами портфолио.

**5.3.1. Тип портфолио** – портфолио смешанный

(творческие работы, проекты, рефераты, документы, грамоты, приказы об участии в конкурсах, внеклассных мероприятиях, соревнованиях)

Состав портфолио:

1. Титульный лист (ФИО, год рождения)

2. Сводная ведомость оценок выполнения тестовых заданий по каждой теме МДК.

3. Аттестационный лист выполнения практических и лабораторных работ.

4. Аттестационный лист по учебной практике (характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики).

5. Аттестационный лист по производственной практике.

6. Дневник производственной практики.

7. Творческие работы ( рефераты, проекты, презентации).

8. Сводная ведомость достижений обучающегося (участие в конкурсах профессионального мастерства, внеклассных мероприятиях, соревнованиях, выставках и т.п.)

Грамоты, дипломы, свидетельства, демонстрирующие высокую результативность ВПД.

**5.3.2. Проверяемые результаты обучения:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий  в профессиональной деятельности |
| ОК 10. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

**5.3.3. Критерии оценки**

**Оценка портфолио**

Таблица 10

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Коды проверяемых компетенций** | **Показатели результатов подготовки** | Оценка  (да / нет) |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | -Демонстрация интереса к будущей профессии через:  - повышение качества обучения по ПМ;  -участие в студенческих олимпиадах, научных конференциях;  - участие в органах студенческого самоуправления,  - участие в социально-проектной деятельности;  - портфолио студента |  |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | - Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ;  - работа с Интернет |  |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | - Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий;  - самоанализ и коррекция результатов собственной работы |  |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | - Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля;  - самостоятельный, профессионально-ориентированный выбор тематики творческих и проектных работ (курсовых, рефератов, докладов и т.п.);  - составление резюме;  - посещение дополнительных занятий;  - освоение дополнительных рабочих профессий;  - обучение на курсах дополнительной профессиональной подготовки;  - уровень профессиональной зрелости; |  |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | - Анализ инноваций в области разработки технологических процессов;  - использование «элементов реальности» в работах обучающихся (курсовых, рефератов, докладов и т.п.). |  |
| ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | - соблюдение техники безопасности;  - соблюдение корпоративной этики (выполнение правил внутреннего распорядка);  - ориентация на воинскую службу с учётом профессиональных знаний |  |