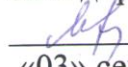


Министерство образования и науки Республики Бурятия
ГАПОУ РБ «Политехнический техникум»

Утверждаю
Зам. директора по УР
 О.Н. Мордовская
«03» сентября 2018 г.

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
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Селенгинск, 2018 год

РАССМОТРЕНО

на заседании ПМК № 1


«03» сентября 2018 г., протокол № 1

Председатель ПМК

 Е. В. Вторушина
(подпись)

СОГЛАСОВАНО

Руководитель МЦ

 Т. В. Орлова
(подпись)

«03» сентября 2018 г.

Авторы:

О.Г. Панченко преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ РБ
«Политехнический техникум»

Эксперты от работодателя:

Т.И. Малкова начальник цеха общественного питания ОАО «Селенгинский
ЦКК»

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов по специальности среднего профессионального образования (СПО) 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

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 (проверяются по итогам освоения программы профессионального модуля):

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования; Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены Правила проведения бракеража
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	Верность и точность расчетов рецептуры; Соблюдение требований к организации рабочего места, выбору инструмента, инвентаря и технологического оборудования; Правильность усвоения материала; Скорость и техничность выполнения работ Ясность и аргументированность при проведении бракеража Соответствие оформления и подачи напитков

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.	Стабильная успеваемость по учебным дисциплинам, МДК, учебной и производственной практики, посещение факультатива профессиональной направленности, предметного кружка
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения	Планирование и осуществление выполнения профессиональных задач

профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Владение навыками устранения основных проблем в профессиональной деятельности и способами их решения; Осуществление оценки и самоконтроля качества выполнения видов профессиональной деятельности.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Владение навыками пользования справочной, нормативно-технической документацией.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Владение методами осуществления самостоятельного поиска необходимой информации для решения профессиональных задач с использованием современных информационных технологий.
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Соблюдение правил межличностного общения: владение приемами вежливо отстаивать собственную точку зрения, аргументировать и доказывать собственные суждения; Соблюдение профессиональной этики поведения; Нахождение возможности предлагать помощь и советы конкурентам; Соблюдение культуры речи.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Содержание рабочих мест в соответствии с требованиями к безопасности работ; Соблюдение правил организации рабочего места при приготовлении полуфабрикатов из овощей и грибов; Соблюдение правил организации
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> - 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.	<ul style="list-style-type: none"> - 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).	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение техники безопасности; - соблюдение корпоративной этики (выполнение правил внутреннего распорядка); - ориентация на воинскую службу с учётом профессиональных знаний

1.2. В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- ПО 1. расчеты массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта ;
- ПО 2. приготовление сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и 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:

- У1 органолептически оценивать качество продуктов;
- У2 использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- У3 проводить расчеты по формулам;
- У4 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- У5 выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- У6 принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- У7 выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов
- У8 оформлять документацию

знать:

- З1 ассортимент, сложных холодных и горячих десертов,
- З2 основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов
- З3 органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов
- З4 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов
- З5 методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- З6 технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- З7 технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- З8 правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов
- З9 варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов
- З10 варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов
- З11 начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- З12 варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- З14 актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- З15 сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;

- 3 16 температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- 3 17 температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- 3 19 требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;

2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Таблица 3

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК 05.01	Дифференцированный зачет
ПП	Дифференцированный зачет
ПМ	Экзамен (квалификационный)

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. 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:

тесты, схемы, контрольные вопросы

Оценка теоретического курса профессионального модуля предусматривает использование накопительной системы оценивания.

3.2. Задания для оценки освоения ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

3.2.1. Задания для оценки освоения ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Проверяемые результаты обучения: У1;У2.;У3; У4; У5; У6;

31;32;33; 34; 35; 36; 37; 38; 39; 310.

Критерии оценки усвоения знаний и сформированности умений:

Оценка «5» - полно раскрыто содержание материала в объёме программы и учебника; чётко и правильно даны определения и раскрыто содержание понятий, верно использованы научные термины; для доказательства использованы различные умения, выводы из наблюдений и опытов; ответ самостоятельный

Оценка «4» - раскрыто содержание материала, правильно даны определения понятие и использованы научные термины, ответ самостоятельные, определения понятий неполные, допущены незначительные нарушения последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных терминов или в выводах

Оценка « 3»- усвоено основное содержание учебного материала, но изложено фрагментарно; не всегда последовательно определение понятия недостаточно чёткие; не использованы выводы и обобщения из наблюдения и опытов, допущены ошибки при их изложении; допущены ошибки и неточности в использовании научной терминологии, определении понятия..

Оценка «2» - основное содержание учебного материала не раскрыто; не даны ответы на вспомогательные вопросы учителя; допущены грубые ошибки в определении понятие, при использовании терминологии

4. Оценка по производственной практике

4.1. Общие положения

Целью оценки по учебной практике является оценка:

- 1) практического опыта и умений;
- 2) профессиональных и общих компетенций.

Оценка по учебной практике выставляется на основании результатов проверочных комплексных работ.

В ходе освоения программы учебной практики студент должен:

иметь практический опыт:

- расчеты массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовление сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

Знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов ;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов;

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

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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

Таблица 4

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
Организация рабочего места, подбор производственного инвентаря, посуды;	ОК 1-9, У-2, 3-10,
Правила техники безопасности	ОК1, ОК2, 3-10

Органолептическая оценка качества продуктов и готовых п/ф	ОК 1-9, ПО-5, У-6, 3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-8,
Приготовление сложных холодных десертов.	ПК 1, ОК 1-9, ПО-1,2; У-1,У-2; У-3, У-4; 3-1, 3-2,3,4
Приготовление фруктовых салатов.	ПК 1 ОК 1-9, ПО-1, У-1,2,3,4,5,6 3-1,2,3,4,5,6,7,8,9,10
Приготовление ягодных салатов.	ПК 2, ОК 1-9, ПО-2, У-1,У2;У-4; У-5, У-6, 3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-8, 3-10
Приготовление шоколадных салатов	ПК 2, ОК 1-9, ПО-2, У-1, У-5, У-6, 3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-8, 3-10
Приготовление муссов. кремов.	ПК 4, ОК 1-9, ПО-4, У-1, У-5, У-6, 3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-8, 3-10
Приготовление суфле. парфе.	ПК 4, ОК 1-9, ПО-4, У-1,У2; У-5, У-6, 3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-8, 3-10
Приготовление самбуков.	ПК 3, ОК 1-9, ПО-3, У-1, У-5, У-6, 3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-8, 3-10
Приготовление чизкейка бланманже.	ПК 3, ОК 1-9, ПО-3, У-1, У-5, У-6, 3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-8, 3-10
Приготовление террина. щербета, пая	ПК 5, ОК 1-9, ПО-5, У-1, У-5, У-6, 3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-8, 3-10
Приготовление сложных горячих десертов	ПК 4, ОК 1-9, ПО-5, У-1, У-5, У-6, 3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-8, 3-10
Приготовление горячих пудингов. суфле	ПК 5, ОК 1-9, ПО-5, У-1, У-5, У-6, 3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-8, 3-10
Приготовление горячих десертов: гурьевской каши.	ПК 5, ОК 1-9, ПО-5, У-1, У-5, У-6, 3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-8, 3-10
Приготовление кексов овощных.	ПК 5, ОК 1-9, ПО-5, У-1, У-5, У-6, 3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-8, 3-10
Приготовление снежков из шоколада	ПК 6, ОК 1-9, ПО-8, У-1, У-5, У-6, 3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-8, 3-10
Приготовление фондю.	ПК 6, ОК 1-9, ПО-9, У-1, У-5, У-6, 3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-8, 3-10
Приготовление десерта фламбе.	ПК 7, ОК 1-9, ПО-10, У-1,У2; У-5, У-6, 3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-8, 3-10

4.3. Форма аттестационного листа

4.2.2. Производственная практика

Таблица 5

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
Отработка практических навыков по разработке ассортимента сложных холодных и горячих десертов. Расчет сырья для приготовления сложных холодных и горячих блюд.	ОК1,ОК2
Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья и дополнительных ингредиентов.	ОК1,ОК2, ОК6,

Обеспечивать безопасность при хранении сложных холодных и горячих десертов. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных холодных и горячих десертов.	
Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов (фруктовых салатов). Контроль качества и безопасности фруктовых салатов.	ОК1,ОК2,ОК7 ,У1,У4;
Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов (ягодных и шоколадные салаты). Контроль качества и безопасности ягодных и шоколадных салатов.	ПК 1, ОК 1-9, ПО-1, У-1, У-5, У-6, 3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-8, 3-10
Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов - муссы. Контроль качества и безопасности муссов.	ПК 4, ОК 1-9, ПО-1, У-1, У-5, У-6, 3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-8, 3-10
Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов –кремы и суфле. Контроль качества и безопасности кремов и суфле	ПК 2, ОК 1-9, ПО-2, У-1, У-5, У-6, 3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-8, 3-10
Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов –пудинги, гурьевская каша. Контроль качества и безопасности пудингов и гурьевской каши	ПК 2, ОК 1-9, ПО-2, У-1, У-5, У-6, 3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-8, 3-10
Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов –овощных кексов. Контроль качества и безопасности овощных кексов	ПК 3, ОК 1-9, ПО-3, У-1, У-5, У-6, 3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-8, 3-10
Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов –снежков из шоколада. Контроль качества и безопасности снежков из шоколада	ПК 4, ОК 1-9, ПО-4, У-1, У-5, У-6, 3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-8, 3-10
Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов –фондю, десертов фламбе, шоколадно-	ПК 4, ОК 1-9, ПО-5, У-1, У-5, У-6, 3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-8, 3-10

фруктового фондю. Контроль качества и безопасности фондю, десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю	
Отработка практических навыков приготовления начинки, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов. Контроль качества и безопасности начинки, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов	ПК 5, ОК 1-9, ПО-6, У-1, У-5, У-6, З-1, З-2, З-3, З-4, З-5, З-6, З-8, З-10

4.3. Форма аттестационного листа

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики

ФИО студента _____

Специальность 2600807 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 108 часов с « » 201 г. по « » 201 г.

в организации _____

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

Виды работ	Объем работ (час)	Качество выполнения работ (балл)
Отработка практических навыков по разработке ассортимента сложных холодных и горячих десертов. Расчет сырья для приготовления сложных холодных и горячих блюд.	12	
Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества сырья и дополнительных ингредиентов. Обеспечивать безопасность при хранении сложных холодных и горячих десертов. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных холодных и горячих десертов	6	
Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов (фруктовых салатов). Контроль качества и безопасности фруктовых салатов	6	
Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов (ягодных и шоколадные салаты). Контроль качества и безопасности ягодных и шоколадных салатов.	12	

Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов -муссы. Контроль качества и безопасности муссов	6	
Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных холодных десертов –кремы и суфле. Контроль качества и безопасности кремов и суфле	6	
Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов –пудинги, гурьевская каша. Контроль качества и безопасности пудингов и гурьевской каши	12	
Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов –овощных кексов. Контроль качества и безопасности овощных кексов	6	
Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов –снежков из шоколада. Контроль качества и безопасности снежков из шоколада	6	
Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных горячих десертов –фондю, десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю. Контроль качества и безопасности фондю, десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю	12	
Отработка практических навыков приготовления начинки, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов. Контроль качества и безопасности начинки, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов	6	
Готовить блюда из рыбы (вареные, припущенные, жареные, запеченные)	6	
Дифзачет	6	

Дата «___» 201 г

Подпись руководителя практики,
ответственного лица организации

подпись

расшифровка подписи

МП

5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

5.1. Общие положения

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов по специальности СПО: 260807 Технология продукции общественного питания

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов 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» и присвоение квалификации «повар»

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».

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ		
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов		
ФИО _____		
обучающийся на 3 курсе по специальности СПО		
260807 Технология продукции общественного питания		
освоил(а) программу профессионального модуля МДК 05.01 технология приготовления сложных холодных и горячих десертов в объеме 96 час. с «» .201 г. по «» .201 г.		
Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля		
Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 05.01	Дифференцированный зачет	
ПП	Дифференцированный зачет	
ПМ	Экзамен (Квалификационный)	
Курсовой проект не предусмотрен		
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 организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования; Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд	

	Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены Правила проведения бракеража	
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	Верность и точность расчетов рецептуры; Соблюдение требований к организации рабочего места, выбору инструмента, инвентаря и технологического оборудования; Правильность усвоения материала; Скорость и техничность выполнения работ Ясность и аргументированность при проведении бракеража Соответствие оформления и подачи напитков	
Дата __. __. 20__		Подписи членов экзаменационной комиссии

5.2. Выполнение заданий в ходе экзамена

Задание № __

5.2.1. Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

Профессиональные компетенции:

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Общие компетенции:

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

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

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.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. руководством, потребителями

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), 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).

5.2.2. Комплект экзаменационных материалов

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

I. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Председатель МК _____	ЗАДАНИЕ ДЛЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА по профессиональному модулю: ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов для профессии 260807 Техник - технолог	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора «____» _____ 2015г.
--------------------------	---	--

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

Профессиональные компетенции

ПК 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Вариант № 1.

Инструкция для выполнения : Выберите правильный вариант ответа.

1. 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.

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

- а) холодной;

- б) горячей;
в) теплой.
3. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?
а) перекипел;
б) добавили много сока;
в) варили в окисляющейся посуде.
4. 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.
5. 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.
6. 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.
7. 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.
8. Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка?
а) быстро охладили;
б) не посыпали сахаром;
в) использовали много крахмала.
9. 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.
10. Какова норма отпуска кофе натурального?
а) 50... 75 г;
б) 75... 100 г;
в) 100... 150 г.
11. Как подают кофе по-венски?
а) с молочными пенками от топленого молока;
б) со взбитыми сливками;
12. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?
а) красящие;
б) дубильные;
в) алкалоид кофеин.
13. Что придает чаю аромат?
а) дубильные вещества;
б) эфирное масло;
в) экстрактивные вещества.
14. Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите?

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

15. В течение какого времени заваренный чай сохраняет вкус и аромат?

- а) 15 мин;
- б) 30 мин;
- в) 1 ч.

16. Какова норма сухого чая на 1 порцию?

- а) 1...2 г;
- б) 2 г;
- в) 2...4 г.

Инструкция для выполнения : Вставьте пропущенные слова

17. По температуре подачи сладкие блюда делятся на _____ и _____.

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

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

№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».

№ п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать цифрами)

1	Желатин замачивают для набухания на 1 ч, откидывают, отжимают	
2	Подготовленные яблоки проваривают в течение 5... 7 мин так, чтобы они сохранили свою форму	
3	Яблоки промывают, удаляют сердцевину с семенами и очищают от кожицы	
4	Отвар процеживают, нагревают и растворяют в нем сахар и желатин	
5	Отвар с желатином и сахаром охлаждают до температуры 20 °С	
6	Яблоки, нарезанные дольками, кладут в кипящую подкисленную воду и доводят до кипения	
7	В формочку или креманку наливают небольшое количество желе, охлаждают	
8	На застывшее желе укладывают дольки отварных яблок в виде рисунка	
9	Отпускают так же, как и желе клюквенное	
10	Сверху по рисунку из яблок заливают оставшимся желе и окончательно охлаждают при температуре	

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. 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».

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1

«Самбук Double»

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

№ операции	Наименование операции
1	

2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	

3. Составьте подробное описание подачи блюда.

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

Таблица 3

Требования к качеству блюда «Самбук Double».

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

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Председатель МК _____	ЗАДАНИЕ ДЛЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА по профессиональному модулю: ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов для профессии 260807 Техник - технолог	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора _____ « ____ » _____ 2013г
--------------------------	--	--

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

Профессиональные компетенции

ПК 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.

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

Инструкция для выполнения : 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.
2. Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась?
 - а) перекипел;
 - б) добавили много сока;
 - в) медленно охлаждали.
3. 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.
4. Каковы масса и температура отпуска киселей?
 - а) 180 г, t~ 20 °С;
 - б) 200 г, t~ 15 °С;
 - в) 250 г, t = 8 °С.
5. Почему у киселя из ягод слабовыраженный вкус?
 - а) перекипел;
 - б) нарушили рецептуру;
 - в) кипятили сок.
6. Чем можно ароматизировать молочный кисель?
 - а) корицей;
 - б) ванилином;
 - в) майораном.

7. Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части непротертых фруктов?
- переварить;
 - взбить;
 - протереть.
8. Как подготовить форму для охлаждения густого киселя?
- смазать маслом;
 - сильно нагреть;
 - смочить водой, посыпать сахаром.
9. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?
- добавить сок в конце варки;
 - быстро охладить;
 - посыпать поверхность киселя сахаром.
10. Какая из перечисленных групп веществ обуславливает высокую пищевую ценность кофе?
- белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.;
 - белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;
 - белки, жиры, минеральные вещества.
11. Какова норма закладки молотого кофе на 1 порцию?
- 6...8 г;
 - 5...6 г;
 - 10... 11 г.
12. Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском?
- 5...8 мин;
 - 8... 10 мин;
 - 10...20 мин.
13. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды?
- для улучшения вкуса;
 - для получения однородной массы;
 - для улучшения цвета.
14. Как подают кофе по-восточному?
- с молочными пенками от топленого молока;
 - со взбитыми сливками;
 - в турке, не процеживая, с холодной кипяченой водой.
15. Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?
- теряют аромат;
 - поглощают посторонние запахи;
 - разрушаются вкусовые вещества.
16. При какой температуре подают горячие напитки?
- не ниже 100 °С;
 - не ниже 75 °С;
 - не ниже 65 °С.

Инструкция для выполнения : Вставьте пропущенные слова

17. Желирующим веществом в киселях фруктовых является _____ крахмал, в киселях молочных _____ крахмал.
18. К горячим сладким блюдам относятся: _____, _____, _____.

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

№ п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать цифрами)
1	Яблоки промывают	
2	Яблоки кладут в кипящий сироп, варят в течение 5... 7 мин.	
3	Охлаждают	
4	Яблоки нарезают дольками	
5	В кипящую воду вводят сахар и лимонную кислоту	
6	Подготовленные яблоки кладут в подкисленную 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)	

20. Установите последовательность приготовления блюда «Желе Панна Котта»

№ 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. 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 нежность».

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1

«Мусс нежность»

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

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

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 нежность»

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

I. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

III а. УСЛОВИЯ

6	Б	6	Б
7	В	7	В
8	Б	8	В
9	А	9	А
10	Б	10	Б
11	Б	11	А
12	В	12	А
13	Б	13	Б
14	Б	14	В
15	А	15	А,Б
16	А	16	Б
17	Холодные и горячие	17	Картофельный, кукурузный
18	Модифицированный крахмал	18	Шарлотка, каша гурьевская, пудинг
19	1,3,2,5,4,8,10,7,9,6,11	19	1,7,4,5,6,2,8,3,9
20	1,3,2,6,4,5,7,8,10,9	20	1,4,3,2,5,7,6

Критерии оценивания решения ситуационной задачи

1 вариант

Задание 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 фруктовый».

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.



Таблица 1

«Самбук фруктовый»

Наименование продуктов	Масса брутто			Масса нетто		
	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порция, гр	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порция, гр
Яблоки	238	119	833	210	105	735
Сахар	60	30	210	60	30	210
Желатин	4,5	2,25	15,8	4,5	2,25	15,8
Яйца (белки)	14,4	7,2	50,4	14,4	7,2	50,4
Вода для желатина	126	63	441	126	63	441
Выход				300	150	1050

Максимальное количество баллов за задание №1 10 баллов

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

Операции в технологической последовательности занесите в таблицу 2.

Максимальное количество баллов за задание № 2 - 10 баллов

Таблица 2

**Последовательность технологических операций при приготовлении блюда
« Самбук фруктовый»**

№ операции	Наименование операции
1	Яблоки обмыть обсушить.
2	У яблок удалить семенное гнездо, очистить от кожицы.
3	Разрезать яблоки на половинки.
4	Уложить их на противень срезом на дно и подлить воды.
5	Запечь яблоки в жарочном шкафу.
6	Охладить.
7	Охлажденные запеченные яблоки процедить через сито.
8	Отделить белки яиц от желтков.
9	Желатин замочить в холодной кипяченой воде.
10	В яблочное пюре добавить сахар и яичные белки.
11	Полученную массу взбить на холоде до образования пышной массы.
12	Замоченный желатин поставить на водную баню, дать полностью ему раствориться, непрерывно помешивая, затем процедить.
13	Растворенный желатин влить тонкой струей во взбитую массу при непрерывном и быстром помешивании.
14	Массу разлить в формы и охладить.

Задание 3. Составьте подробное описание подачи блюда. Максимальное количество баллов за задание №3- 3 балла

Эталон: Самбук подают в формочках или креманках по 100-150 гр. на порцию. Украшают взбитыми сливками, шоколадом, орехами (20-30 гр.)

Задание №4. Запишите в таблицу 3 требования к качеству блюда и их описание.

Максимальное количество баллов за задание № 4– 7 баллов

Таблица 3 Требования к качеству блюда « Самбук фруктовый».

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	Сладкий, с кисловатым привкусом.
2	Запах	Яблочного пюре
3	Форма	Однородная, пышная форма
4	Цвет	Светло желтоватый.
5	Консистенция	упругая
6	Температура подачи	14-16 °С
7	Выход порции	100,150

Максимальное количество баллов за ситуационную задачу – 30 баллов

2 вариант

Задание 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 нежность».

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1

«Мусс Нежность»

Наименование продуктов	Масса брутто			Масса нетто		
	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр
Клюква	42,2	21,1	147,7	42	21	147
Сахар	32	16	112	32	16	112
Желатин	5,4	2,7	18,9	5,4	2,7	18,9
Вода	148	74	518	148	74	518
Выход				200	100	700

Максимальное количество баллов за задание №1 10 баллов

2. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Мусс нежность». Общее количество операций не должно превышать 12-и операций.

Операции в технологической последовательности занесите в таблицу 2.

Максимальное количество баллов за задание № 2 - 10 баллов

Таблица 2

Последовательность технологических операций при приготовлении блюда «Мусс Нежность»

№ операции	Наименование операции
1	Желатин замачивают в воде для набухания
2	Клюкву перебирают, промывают
3	Из клюквы отжимают сок
4	Мезгу проваривают в воде, процеживают
5	В отвар вводят сахар и набухший желатин
6	Доводят до кипения
7	Добавляют клюквенный сок
8	Охлаждают до 20 °С
9	Взбивают до устойчивой пышной массы
10	Хорошо взбитый мусс перекладывают в формы, креманки или продолговатые лоточки
11	Ставят в холодильник на 1–1,5 ч
12	Охлажденный мусс вынимают из формочек

Задание 3. Составьте подробное описание подачи блюда.

Максимальное количество баллов за задание №3- 3 балла

Эталон: Мусс укладывают в креманки или тарелки по 100-150 гр. на порцию и поливают сладким клюквенным сиропом. Если мусс формовали в лотке, то его нарезают на куски квадратной формы с волнистыми краями.

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

Максимальное количество баллов за задание № 4– 7 баллов

Таблица 3

Требования к качеству блюда «Мусс Нежность»

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	Сладкий, с кисловатым привкусом.
2	Запах	Яблочного пюре
3	Форма	Однородная, пышная форма
4	Цвет	Светло розовый
5	Консистенция	Мелкопористая, нежная, слегка упругая
6	Температура подачи	14-16 °С
7	Выход порции	100,150

Максимальное количество баллов за ситуационную задачу – 30 баллов

Подготовленный продукт/осуществленный процесс:

Освоенные знания	Критерии оценки 0 - критерий отсутствует 1– критерий присутствует частично 2– критерий присутствует в полном объеме
Знать классификацию, ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству, сладких блюд и напитков;	
Знать правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;	
Знать последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;	
Знать правила проведения бракеража;	
Знать способы сервировки и варианты оформления;	
Знать правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;	
Знать температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи; требования к качеству сладких блюд и напитков;	
Знать виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	

Освоенные умения	Критерии оценки 0- критерий отсутствует 1– критерий присутствует частично 2– критерий присутствует в полном объеме
Уметь проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	
Уметь определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;	

Уметь выбирать производственный инвентарь оборудование для приготовления сладких блюд напитков;	
Уметь использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;	
Уметь оценивать качество холодных блюд и закусок;	

Освоенные ПК	Показатели оценки результатов	Критерии оценки 0- критерий отсутствует 1– критерий присутствует частично 2– критерий присутствует в полном объеме
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования; Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены Правила проведения бракеража	
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	Верность и точность расчетов рецептуры; Соблюдение требований к организации рабочего места, выбору инструмента, инвентаря и технологического оборудования; Правильность усвоения материала; Скорость и техничность выполнения работ Ясность и аргументированность при проведении бракеража Соответствие оформления и подачи напитков	

Освоенные ОК	Показатели оценки результатов	Критерии оценки 0- критерий отсутствует 1– критерий присутствует частично 2– критерий присутствует в полном объеме
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять	Стабильная успеваемость по учебным дисциплинам, МДК, учебной и производственной практики, посещение	

к ней устойчивый интерес.	факультатива профессиональной направленности, предметного кружка	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Планирование и осуществление выполнения профессиональных задач	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Владение навыками устранения основных проблем в профессиональной деятельности и способами их решения; Осуществление оценки и самоконтроля качества выполнения видов профессиональной деятельности.	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Владение навыками пользования справочной, нормативно-технической документацией.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Владение методами осуществления самостоятельного поиска необходимой информации для решения профессиональных задач с использованием современных информационных технологий.	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Соблюдение правил межличностного общения: владение приемами вежливо отстаивать собственную точку зрения, аргументировать и доказывать собственные суждения; Соблюдение профессиональной этики поведения; Нахождение возможности предлагать помощь и советы сокурсникам; Соблюдение культуры речи.	
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	Содержание рабочих мест в соответствии с требованиями к безопасности работ; Соблюдение правил организации рабочего места при приготовлении полуфабрикатов из овощей и грибов; Соблюдение правил организации рабочего места при приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов; Правильность эксплуатации технологического оборудования	
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Заданиями не предусмотрено.	

ЗАДАНИЕ ДЛЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

по профессиональному модулю:

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

1. Приготовить «Фаршированные блинчики с творогом»
2. Приготовить «Фламбированные фрукты»
3. Приготовить «Шарлотку с яблоками»
4. Приготовить Груши, запеченные под малиновым соусом
5. Приготовить Яблоки в манном суфле
6. Приготовить Шоколадный пудинг
7. Приготовить Пудинг – суфле
8. Приготовить Шоколадное суфле
9. Приготовить Гурьевская куша
10. Приготовить Мороженое сюрприз
11. Приготовить Мозаичное желе
12. Приготовить Мусс шоколадный с фруктозой и горьким шоколадом
13. Приготовить Самбук Double
14. Приготовить Апельсиновое желе
15. Приготовить Яблочный мусс на манной крупе
16. Приготовить Самбук «Зимняя вишня»
17. Приготовить Крем ванильный из сметаны
18. Приготовить Фруктовый салат со взбитыми сливками
19. Приготовить Фруктовое ассорти с шоколадным соусом.
20. Приготовить Яблоки или груши со взбитыми сливками и орехами
21. Приготовить Фруктовое ассорти в шоколаде
22. Приготовить шоколадно-фруктового фондю
23. Приготовить тирамису
24. Приготовить чизкейк
25. Приготовить сырный кекс с ягодами и орехами
26. Приготовить терин кофейный, ягодный
27. Приготовить бланманже миндального

Оценочный лист

к экзамену квалификационному по профессиональному модулю

ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов 260807 Технология продукции общественного питания

Ф.И.О. обучающегося _____

№ группы

Задание №1 Тестирование

Уровни деятельности	Критерии оценки	Наличие критериев
		0 критерий отсутствует 1– критерий присутствует частично 2– критерий присутствует в полном объеме
Эмоционально-психологический	Задания выполняет с интересом	
	Проявляет эмоциональную устойчивость при выполнении заданий	
	Оформляет работу аккуратно, без исправлений в	

	соответствии с требованиями оформления документов	
Регулятивный	Демонстрирует знания правил обработки сырья	
	Демонстрирует знания технологии приготовления сложных холодных и горячих десертов	
	Владеет знаниями правил хранения сырья	
	Владеет знаниями правил хранения готовых сложных холодных и горячих десертов	
Социальный	Демонстрирует умение работать в группе	
	Проявляет чувство взаимопомощи по отношению к сокурсникам	
Творческий	Не предусмотрено заданием	
Аналитический	Проявляет умение отыскивать причины дефектов сложных холодных и горячих десертов	
	Анализирует последствия своих возможных ошибок и недочетов работы	
Самосовершенствования	Адекватно оценивает свой ответ	
	Определяет свои ошибки и недочеты, предлагая варианты их исправления	
	Активно проявляет желание учиться и совершенствоваться дальше	

5.4. Защита портфолио