Частное профессиональное образовательное учреждение

Вологодский кооперативный колледж

Комплект контрольно-оценочных средств

по профессиональному модулю

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

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2020

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии
технологии и сервиса
Протокол № 1 от 02.09.2020.

Председатель цикловой комиссии
_____ М.И Гадаева

Утверждаю
Заместитель директора по учебной работе
_____ А.А. Дроздова

Одобрено на заседании методического совета
Протокол № 1 от 09.09.2020.

Организация-разработчик: **ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж**

Разработчик:

Мудрая Н.В.	преподаватель	ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж
(ФИО)	(должность)	(место работы)

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 43.02.15 Поварское и кондитерское дело программы профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Эксперты от работодателя:

Комплект контрольно-оценочных средств составлен в соответствии с требованиями ФГОС СПО. Предлагаемые формы и средства текущего и промежуточного контроля адекватны целям и задачам реализации программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Разработанный комплект контрольно-оценочных средств рекомендуется к использованию в процессе обучения по ППССЗ.

ПК «Вологодская трапеза» Председатель правления		Т.Г.Карач
(место работы, должность)	(подпись)	(ФИО)

МП

1 Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1 Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части овладения видом профессиональной деятельности (ВПД).

1.2 Результаты освоения программы профессионального модуля, подлежащие проверке

В результате освоения программы ПМ у обучающихся должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции (ПК) и общие компетенции (ОК).

Таблица 1. Показатели оценки сформированности ПК

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	демонстрировать навыки приготовления, хранения и отпуска холодных десертов сложного изготовления	Текущий контроль успеваемости: –оценка преподавателем выполнения заданий самостоятельной работы; – оценка преподавателем дидактических материалов, конспектов; –наблюдение за выполнением учебной практики; –анализ и оценка преподавателем документов на учебной практике обучающихся; –наблюдение, оценка преподавателем решения профессиональных задач; – наблюдение, оценка преподавателем выполнения практического задания; Промежуточная аттестация на экзамене по МДК, аттестация по практике, на экзамене квалификационном: – оценка преподавателем усвоения теоретических знаний и профессионально значимой информации и решение профессиональных задач по МДК; –экспертное наблюдение и оценка за выполнением учебной практики; –экспертная оценка освоения компетенций на практическом экзамене
ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	демонстрировать навыки в приготовлении, хранении и отпуске горячих десертов сложного приготовления	
ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	демонстрировать навыки в приготовлении, хранении и реализации холодных напитков сложного приготовления	
ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	демонстрировать навыки в приготовлении, хранении и реализации горячих напитков сложного приготовления демонстрировать навыки в приготовлении, хранении и реализации горячих напитков сложного приготовления	

ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	демонстрировать навыки разработки рецептур холодных и горячих десертов, напитков с использованием инновационных методов приготовления и новых видов технологического оборудования	

Таблица 2. Показатели оценки сформированности ОК

Общие компетенции	Показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии	- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Обоснованность выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при приёме и размещении гостей; Эффективность и качество выполнения профессиональных задач	- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- наблюдение за производственной деятельностью студентов
ОК4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Выполнение эффективного поиска необходимой информации, используя различные источники, в том числе электронные	- наблюдение за учебной деятельностью студентов
ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Работа с использованием современного оборудования и информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	- наблюдение за учебной и производственной деятельностью студентов
ОК6.Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями, коллегами, руководством и потребителями	- наблюдение за учебной и производственной деятельностью студентов
ОК7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Самоанализ результатов собственной работы и работы команды	- наблюдение за учебной и производственной деятельностью студентов - наблюдение за деятельностью студентов во время проведения профессиональных мероприятий и конкурсов.
ОК8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Организация самостоятельной работы для повышения профессионального уровня	- наблюдение за деятельностью студентов во время проведения профессиональных мероприятий и конкурсов,
ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализ инноваций в области технологии .	- наблюдение и производственной деятельностью студентов

В ходе освоения ПМ обучающиеся приобретают следующий практический опыт

Таблица 3. Показатели оценки приобретения практического опыта

Иметь практический опыт	Показатели оценки результаты	Формы и методы контроля и оценки
разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	способность разрабатывать ассортимент холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	-защита практической работы -наблюдение за деятельностью обучающегося на практике;
разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;	Умение разрабатывать рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;	-защита практической работы -наблюдение за деятельностью обучающегося на практике; Лабораторные работы
организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	уметь проверять технологическое оборудование ,инвентарь ,инструменты ,весоизмерительное оборудование	-защита практической работы -наблюдение за деятельностью обучающегося на практике; Лабораторные работы
подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных	Умение работы с технологической документацией ,использование различных методов, оформление и подача десертов и напитков	Наблюдение за деятельностью обучающегося на практике Лабораторные работы Квалификационный экзамен
упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;	Соблюдение правил хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;	Наблюдение за деятельностью обучающегося на практике Лабораторные работы Квалификационный экзамен
контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов	Соблюдение контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов	Наблюдение за деятельностью обучающегося на практике Лабораторные работы Квалификационный экзамен

В ходе освоения ПМ обучающиеся осваивают следующие знания и умения.

Таблица 4. Показатели оценки освоения знаний и умений

Знания, умения	Показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	Правильно, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	Проверочные и самостоятельные работы на занятиях, проверка домашних заданий, работа по карточкам на занятии, практические работы
уметь: обеспечивать наличие, контролировать хранение и	Правильное хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с	

рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	учетом нормативов, требований к безопасности;	
уметь: оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	Умение оценивать качество	
уметь: организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Способность подобрать необходимый производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении	
уметь: применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Способность комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
уметь: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;		
уметь: порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	Правильно порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой	Фронтальный опрос по теории, диктант по определениям и основным понятиям; тестирование,
знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	знание правил охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	Проверочные и самостоятельные работы на занятиях, проверка домашних заданий, практические и лабораторные работы
знать: виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	знание вида, назначений, правила и безопасной эксплуатации технологического оборудования,	
знать: ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	знание ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления	

знать: рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	знание методов приготовления ,оформления и подачи десертов и напитков.	
знать: актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;	Знание способов сокращения потерь при приготовлении	
знать: правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; знать: виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков	Знание составления меню, разработки рецептур, пользоваться сборником рецептур Правильно подавать холодные и горячие десерты, напитки.	

1.3 Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Обязательной формой аттестации по итогам освоения программы ПМ является экзамен (квалификационный). Результатом этого экзамена является однозначное решение: «Вид профессиональной деятельности освоен / не освоено.

Таблица 5. Запланированные формы промежуточной аттестации

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК 04.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	Теоретический экзамен
УП Учебная практика	Дифференцированный зачет
ПП Производственная практика (по профилю специальности)	Дифференцированный зачет
МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Экзамен (квалификационный)

II Оценка освоения междисциплинарного курса

2.1 Формы и методы оценивания

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций. Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов.

Таблица 6. Контроль и оценка освоения ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

Элемент МДК (раздел, тема)	Текущий контроль		Промежуточная аттестация		
	Оценочное средство	Проверяемые умения, знания	Форма контроля	Оценочное средство	Проверяемые умения, знания
Тема 1. Организация процесса приготовления сложных холодных десертов	Проверочные и самостоятельные работы на занятиях, проверка домашних заданий, диктант по определениям и понятиям, контрольная работа, практическая работа.	Уметь разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; знать: ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Теоретический экзамен	Для экзамена по междисциплинарному курсу экзаменационные билеты состоят из 3 теоретических вопросов и 1 задачи.	уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; знать: ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; знать: ассортимент, требования к
Тема 2. Организация процесса приготовления сложных горячих десертов	Проверочные и самостоятельные работы на занятиях, проверка домашних заданий, диктант по определениям и понятиям, практическая работа.	уметь: применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых,			

		региональных; знать: ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;			качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; знать: ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
Тема3 Организация процесса приготовления напитков сложного ассортимента		уметь: применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; знать: ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;			

2.2 Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по МДК

По итогам изучения профессионального модуля предусмотрены теоретический экзамен по междисциплинарному курсу. Для экзамена по междисциплинарному курсу экзаменационные билеты состоят из 3 теоретических вопросов и 1 задачи.

Содержание заданий

Примерный перечень теоретических вопросов

для подготовки к экзамену по МДК04.01

1. Предложите ассортимент и раскройте технологический процесс приготовления. Оформления и подачи кремов.
2. Расскажите назначение, виды, устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации ручного блендера.
3. Дайте характеристику желирующим веществам животного происхождения и их подготовку к использованию при приготовлении десертов.

4. Предложите ассортимент и расскажите технологический процесс приготовления десертов из натуральных фруктов и ягод.
5. Дайте характеристику и раскройте пищевую ценность ягод (настоящих, лесных, сложных).
6. Раскройте устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации соковыжималок для цитрусовых плодов.
7. Раскройте правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.
8. Расскажите ассортимент, технологический процесс приготовления, оформления и подачи десерта «парфе».
9. Дайте характеристику пищевой ценности сырья, используемого при приготовлении парфе.
10. Предложите ассортимент пудингов и особенность подготовки сырья для приготовления.
11. Расскажите технологический процесс приготовления и подачи пудинга.
12. Предложите варианты современного оформления и подаче сложных холодных и горячих десертов.

Примерный перечень задач
для подготовки к экзамену по МДК

13. Рассчитайте массу сырья для приготовления 40 порций десерта «крем шоколадный». Расчеты выполните по I колонке сборника рецептур.
14. Определите закладку сырья для приготовления 25 порций десерта «яблоки, печеные со взбитыми сливами».
15. Определите набор сырья для приготовления 30 порций десерта «самбук сливовый», выход одной порции 100гр.
16. Определите количество продуктов, необходимых для приготовления 20 порций десерта «чернослив со сбитыми сливками».

Критерии оценки

«5» - за правильное выполнение 2 теоретических и 1 практического задания;
«4» - за правильное выполнение 1 теоретического 1 практического задания;
«3» - за правильное выполнение 1 практического задания и 1 теоретического задания с незначительными ошибками;
«2» - студент почти не усвоил учебный материал и выполнил только 1 теоретическое или практическое задание.

Задание для экзаменующегося

ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж		
Рассмотрено Председатель цикловой комиссии _____ М.И. Гадаева « » _____ 2020__ г.	**Экзаменационный билет №** по ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания для студентов ПК-34 ПК 23групп очного отделения специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	**Утверждаю** Заместитель директора по учебной работе _____ А.А. Дроздова « » _____ 2020__ г.

Билет №

1. Раскройте предварительную подготовку сливок и сметаны, используемых в приготовлении десертов.
2. Расскажите технологический процесс приготовления и подачи десерта «тирамису».
3. Назовите виды, устройство, принцип работы и правила безопасной эксплуатации кофемолок.
4. Задача: Рассчитайте количество продуктов для приготовления 40 порций суфле ореховое.

Критерии оценки

«5» - за правильное выполнение 2 теоретических и 1 практического задания;
«4» - за правильное выполнение 1 теоретического 1 практического задания;
«3» - за правильное выполнение 1 практического задания и 1 теоретического задания с незначительными ошибками;
«2» - студент почти не усвоил учебный материал и выполнил только 1 теоретическое или практическое задание.

2.3 Перечень практических работ

Таблица 7. Практические работы по МДК 04

№	Название практического занятия	Кол-во часов
1.	Практическая работа № 1 Расчет сырья, с учетом совместимости и взаимозаменяемости для приготовления сложных холодных десертов. Оформление документации для салатов фруктовых	2

2.	Практическая работа № 2 Расчет сырья, с учетом совместимости и взаимозаменяемости для приготовления сложных холодных десертов.	4
3.	Практическая работа № 3 Расчет сырья, с учетом совместимости и взаимозаменяемости для приготовления сложных холодных десертов. Оформление документации чизкейка и тирамису	4
4.	Практическая работа № 4 Оценка качества и безопасности сложных холодных десертов органолептическим методом, физико-химическим методом	2
5	Практическая работа № 5 Решение производственных ситуаций по организации рабочих мест на предприятиях питания для приготовления холодных десертов сложного ассортимента	2
6	Практическая работа № 6 Расчет сырья, с учетом вида кондиции, совместимости и взаимозаменяемости для приготовления сложных горячих десертов. Оформление документации для гурьевской каши, снежков из шоколада	4
7	Практическая работа № 7 Расчет сырья, с учетом вида кондиции, совместимости и взаимозаменяемости для приготовления сложных горячих десертов. Оформление документации для суфле, фламбе	4
8	Практическая работа № 8 Расчет сырья, с учетом вида кондиции, совместимости и взаимозаменяемости для приготовления сложных горячих десертов. Оформление документации для пудингов, кексов	4
9	Практическая работа № 9 Расчет сырья, с учетом вида кондиции, совместимости и взаимозаменяемости для приготовления сложных горячих десертов. Оформление документации для начинок, соусов, глазури	2
10	Практическая работа № 10 Оценка качества и безопасности сложных горячих десертов органолептическим методом, физико-химическим методом	2
11	Практическая работа № 11 Решение производственных ситуаций по организации рабочих мест на предприятиях питания для приготовления горячих десертов сложного ассортимента	2
12	Лабораторная работа №1Приготовление сложных холодных фруктовых, ягодных, шоколадных салатов. Оценка качества и безопасности готовых сложных холодных десертов.	6
13	Лабораторная работа №2 Приготовление сложных холодных муссов, кремов, суфле, парфе. Оценка качества и безопасности готовых сложных холодных десертов	6
14	Лабораторная работа №3 Приготовление сложных холодных десертов: террина, щербета, пая. Оценка качества и безопасности готовых сложных холодных десертов.	6
15	Лабораторная работа №4 Приготовление сложных холодных десертов: тирамису, бланманже. Оценка качества и безопасности готовых сложных холодных десертов.	6
16	Лабораторная работа №5Приготовление сложных холодных десертов: чизкейка. Оценка качества и безопасности готовых сложных холодных десертов.	6
17	Лабораторная работа №6 Расчет сырья, с учетом вида кондиции, совместимости и взаимозаменяемости для приготовления сложных горячих десертов. Оформление документации для гурьевской кашу, снежков из шоколада	6
18	Лабораторная работа №7 Расчет сырья, с учетом вида кондиции, совместимости и взаимозаменяемости для приготовления сложных горячих десертов. Оформление документации для суфле, фламбе	6
19	Лабораторная работа №8 Расчет сырья, с учетом вида кондиции, совместимости и взаимозаменяемости для приготовления сложных горячих десертов. Оформление документации для пудингов, кексов	6

20	Лабораторная работа №9 Расчет сырья, с учетом вида кондиции, совместимости и взаимозаменяемости для приготовления сложных горячих десертов. Оформление документации для начинок, соусов, глазури	6

III Оценка по производственной практике

3.1 Формы и методы оценивания

Предметом оценки по учебной и производственной практике является сформированность общих и профессиональных компетенций, а также дидактические единицы «иметь практический опыт» и «уметь».

Контроль и оценка сформированности профессиональных и общих компетенций осуществляется с использованием следующих форм и методов: наблюдение за деятельностью обучающегося на практике.

Контроль и оценка дидактических единиц «иметь практический опыт» и «уметь» осуществляются с использованием следующих форм и методов: наблюдение за деятельностью обучающегося на практике.

Оценка по учебной и производственной практике выставляется по результатам дифференцированного зачета на основании данных аттестационного листа, характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике с указанием освоенных общих и профессиональных компетенций, видов работ и качества их выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика. Дифференцированный зачет проводится в форме защиты отчета по практике. Итоговая оценка результатов учебной и производственной практики выставляется на основании оценки, выставленной руководителем практики от организации и оценки, полученной обучающимся при защите отчета по практике, как среднее арифметическое, в пользу студента.

3.2 Перечень видов работ для проверки результатов освоения программы профессионального модуля на практике

Таблица 8. Перечень видов работ производственной практики

Виды работ	Коды и наименования проверяемых результатов			
	ПК	ОК	практический опыт	умения
проверять качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к сложным холодным десертам; - вымачивать свежие и сушеные фрукты в вине и коньяке; - тушить фрукты в жидкостях; - карамелизовать фрукты до светло-золотистого цвета; - взбивать сливочный сыр с другими ингредиентами; - взбивать яйца с сахаром с постепенным добавлением горячих ингредиентов; - смешивать и проваривать взбитые массы на водяной бане; - взбивать желированные основы со сливками с добавлением лично-	ПК4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами ПК4.2Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК4.3Осуществлять приготовление, творческое оформление и	ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,	-приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; -приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; -оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; -приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; -оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; подбора в соответствии с	-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; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и

молочной смеси и без; - взбивать смеси при одновременном нагревании на водяной бане; - взбивать смеси с дополнительным охлаждением; - взбивать смеси с периодическим замораживанием; - охлаждать и замораживать смеси; - взбивать замороженные фруктовые пюре и соки; - вынимать из форм замороженные смеси; - раскатывать и формовать горячую массу из нугатина; - размазывать и выпекать тесто «тюлип»; -использовать в приготовлении холодных десертов тесто «фило»; порционировать и оформлять на тарелке сложные холодные десерты; - выдерживать температуру подачи сложных холодных десертов;	подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК4.4Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК4.5Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК4.6Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	руководством, клиентами ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях ОК 9. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

		Ориентироватьс я в условиях частой смены технологий в профессионал ьной деятельности. ОК11 Планировать предпринимате льскую деятельность в профессиональн ой сфере		

3.3 Форма аттестационного листа

Форма аттестационного листа

Аттестационный лист

Вид практики Производственная (по профилю специальности)

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

Студент (ФИО) _____

Место прохождения практики _____

Руководитель практики _____

Сроки прохождения практики _____

Специальность 43.02.15Поварское и кондитерское дело

Группа очное отделение

ПК/ОК	Наименование общих и профессиональных компетенций	Оценка уровня освоения компетенции (освоена/ не освоена)
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК 09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

Дата Оценка за практику_____

Руководитель практики _____/_____

М.П.

IV оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

4.1 Форма проведения экзамена (квалификационного)

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм. Для экзамена (квалификационного) экзаменационные билеты составлены в форме ситуаций.

4.2 Перечень заданий, выполняемых в ходе экзамена (квалификационного)

Содержание заданий

ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж		
Рассмотрено Председатель цикловой комиссии _____ М И Гадаева « » _____ 2020_ г.	**Билет экзамена квалификационного №4** **По ПМ04** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания для студентов ПК-34ПК-23группы очной формы обучения специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	Утверждаю Заместитель директора по учебной работе _____А.А. Дроздова « » _____ 2020__ г.

Ситуация:

При проведении обслуживания заказан чайный стол с кондитерскими изделиями и в том числе включены холодные десерты:

Задание: Приготовьте 2 порции холодного десерта на основе пресного слоеного теста, допускается использование других дополнительных компонентов в десерте.

- Каждая порция должна содержать идентичный десерт с декоративным элементом на выбор.
- 1 обязательный соус на выбор.
- Масса десерта максимум 200г.
- Температура подачи от1С до 14С.
- Обязательный ингредиент десерта груша .

Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелке не допускается.

Критерии оценки:

Оценка «5»

-выставляется при условии, если обучающийся грамотно и безошибочно выполнены расчёты сырья и оформлена нормативно-технологическая документация для приготовления сложных холодных или горячих десертов;

-самостоятельно и последовательно выбран способ и соблюден технологический процесс приготовления сложных холодных или горячих десертов;

-оригинально, изысканно оформлено, украшение гармонично сочетается с элементами декора и соответствует форме подачи;

-качество и безопасность готового десерта по органолептическим показателям сочетаются с отделочным полуфабрикатом;

-организация рабочего места полностью соответствует технологическим и санитарно-гигиеническим требованиям;

-правильно выбраны виды и безопасно использовалось технологическое оборудование, кухонный инвентарь и инструменты.

Оценка «4» выставляется при условии, если обучающийся

-правильно выполнены расчеты массы сырья и оформлена нормативно-технологическая документация, но допущением несущественной ошибки в расчётах и оформлении;

-самостоятельно и последовательно выполнены основные технологические операции при приготовлении десертов;

-правильно подобрано и гармонично сочетается украшение с основным сложным десертом;

-качество и безопасность сложных десертов по органолептическим показателям соответствует и сочетаются с декором;

-организация рабочего места соответствует технологическим санитарно-гигиеническим требованиям, правильно выбрано и безопасно использовалось технологическое оборудование, кухонный инвентарь и инструменты.

Оценка «3» выставляется при условии, если обучающийся

-ход расчёта массы сырья правильный, но допущены ошибки в расчетах и оформлении нормативно-технологической документации;

-не уверенно выполнены технологические операции и имеются значительные отклонения от требований технологии приготовления сложных десертов;

-оформлен десерт аккуратно, но украшения не сочетаются или выход десерта не соответствует нормативно-технологическим документам;

-качество и безопасность десерта, соответствует органолептическим показателям;

-на рабочем месте допущены незначительные отклонения от технологических и санитарно-гигиенических правил;

-правильно выбрано и безопасно эксплуатировалось технологическое оборудование, кухонный инвентарь и инструменты.

Оценка «2» выставляется при условии, если обучающийся

-в расчетах массы сырья и оформления нормативно-технологической документации допущены существенные ошибки;

-допущены существенные отклонения от требований технологического процесса приготовления сложного десерта;

-оформленный десерт, украшение или выход сложного десерта не соответствует нормативно-технологической документации;

-качество и безопасность изделий по органолептическим показателям имеет существенные недостатки: не соответствует форма, консистенция десерта , бледная или темная поверхность ,не соответствующее оформление и подача;

-организация рабочего места не соответствует технологическим или санитарно-гигиеническим требованиям;

-правильно выбрано технологическое оборудование, инвентарь, инструменты, но допущены нарушения требований безопасности.