

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

Государственное профессиональное образовательное учреждение

«Забайкальский государственный колледж»

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор

ООО ПК «Эльдорадо»

И.В.Кравцов

«14» сентября 2021 г.



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

В.А.Лисовская

«14» сентября 2021 г.



КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по профессиональному модулю ПМ 04

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

программы подготовки специалистов среднего звена
(ППССЗ)

по специальности СПО

для специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Чита 2021

Разработчик:

Корнеева Е.Ю., преподаватель ГПОУ «Забайкальский государственный колледж»

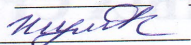
Эксперт от работодателя:

Кравцов И.П., Генеральный директор ООО РК «Эльдорадо»

Рассмотрено на заседании П(Ц)К

дисциплин профессионального цикла №3

протокол № 10 от «24» июля 2024 г.

Председатель П(Ц)К  Е.М.Игуменова

СОДЕРЖАНИЕ

1 Паспорт комплекта оценочных средств	4
1.1 Область применения	4
1.1.1 Перечень профессиональных, общих компетенций, а также знаний, умений, практического опыта	4
1.2 Система контроля и оценки освоения программы ПМ	10
1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ППССЗ при освоении профессионального модуля	10
1.2.2 Организация контроля и оценки освоения ПМ	10
2 Комплекты заданий для оценки освоения умений и усвоения знаний по МДК 04.01, МДК 04.02 (текущий, промежуточный контроль и итоговая аттестация)	12
3 Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта на учебной и производственной практиках (текущий контроль)	15
4 Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности для экзамена квалификационного	18
ПРИЛОЖЕНИЕ 1 Оценочная ведомость по профессиональному модулю	26
ПРИЛОЖЕНИЕ 2 Форма аттестационного листа по учебной практике	29
ПРИЛОЖЕНИЕ 3 Форма аттестационного листа по производственной практике	30

1 ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1 Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств профессионального модуля ПМ 04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» предназначен для проверки результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в части овладения видом деятельности (ВД): 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.

2.1.2 Перечень профессиональных, общих компетенций, а также знаний, умений, практического опыта

Комплект оценочных средств позволяет оценивать освоение профессиональных компетенций (ПК) и общих компетенций (ОК), соответствующих виду профессиональной деятельности:

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 сладких блюд, 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 сладких блюд, 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 рецептов холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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, 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, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной среде.

ПО 1 Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПО 2 Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.

ПО 3 Работа и безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПО 4 Подбор 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.

ПО 5 Упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности.

ПО 6 Контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции.

ПО 7 Контроль хранения и расхода продуктов.

У1 – 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;

У2 – Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

У3 – Оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

У4 – Организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- У5 – Применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- У6 – Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- У7 – Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
- 31 – Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- 32 – Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- 33 – Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- 34 – Рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- 35 – Актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;
- 36 – Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;
- 37 – Правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты;
- 38 – Виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.

Таблица 1

ПК	Код и наименование основных показателей оценки результатов (ОПОР)	Практический опыт (ПО)	Элементы умений (У)	Элементы знаний (З)
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	ОПОР1 Организовывать и технически оснащать работы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. ОПОР2 Соблюдать технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. ОПОР3 Разрабатывать ассортимент холодных и горячих десертов, напитков.	ПО1, ПО2	У1, У2, У3, У4,	31, 32
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	ОПОР4 Использовать актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов, холодных и горячих напитков сложного ассортимента. ОПОР5 Соблюдать правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. ОПОР6 Комбинировать различные способов и современные методы приготовления холодных и горячих десертов, холодных и горячих напитков сложного ассортимента с применением способов сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. ОПОР7 Применять правила оформления и отпуска холодных и горячих десертов, холодных и горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. ОПОР8 Демонстрировать правила сервировки стола и подачи, температуры подачи холодных и горячих десертов, холодных и горячих напитков сложного ассортимента. ОПОР9 Организовывать	ПО1, ПО2, ПО3, ПО4, ПО5, ПО6, ПО7	У1-У7	31-38

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	хранение, отпуск холодных и горячих десертов, холодных и горячих напитков с раздачи/прилавка, упаковку, подготовку готовой продукции к отпуску на вынос.			
ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОПОР10 Разрабатывать и адаптировать рецептуры десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	ПО1, ПО2	У1, У5, У6	31, 32, 33, 34, 35, 36

1.2 Система контроля и оценки освоения программы ПМ

1.2.1 Формы промежуточной аттестации по ППСЗ при освоении профессионального модуля

Таблица 2

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК 04.01 «Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента»	ДЗ
МДК. 04.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента»	Экзамен
УП МДК 04.01	ДЗ
ПП МДК 04.01	ДЗ
ПМ 04	Экзамен (квалификационный)

1.2.2 Организация контроля и оценки освоения программы ПМ

К экзамену по МДК 04.02 допускаются обучающиеся, прошедшие обучение и текущую аттестацию в соответствии с учебным планом.

Форма проведения экзамена по МДК 04.02 – устная. Вопросы для экзамена составлены на основе рабочей программы ПМ 04.

Аттестация по итогам учебной практики проводится на основании результатов ее прохождения в лаборатории колледжа, подтверждаемой сопутствующей документацией.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Формой аттестации по учебной и производственной практикам является дифференцированный зачет, который проводится в виде заключительной конференции.

Обучающиеся, не прошедшие учебную и/или производственную практику или получившие неудовлетворительную оценку, не допускаются к экзамену квалификационному.

Экзамен квалификационный (ЭК) представляет собой совокупность регламентирующих процедур, посредством которых экспертами-экзаменаторами производится оценивание профессиональной квалификации или ее части (совокупности компетенций) обучающихся, завершивших обучение по профессиональному модулю ППССЗ.

ЭК проводится непосредственно по завершению обучения по профессиональному модулю, в последнем семестре его освоения.

Условием допуска к ЭК является успешное освоение обучающимися всех структурных единиц модуля: междисциплинарных курсов, прохождением учебной практики, производственной практики (по профилю специальности), каждая из которых завершается дифференцированным зачетом.

ЭК проводится комиссией, в состав которой входят: председатель работодателя (председатель комиссии), преподаватели (члены комиссии).

**2 КОМПЛЕКТЫ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ
УМЕНИЙ И УСВОЕНИЯ ЗНАНИЙ 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»**

**МДК 04.01 «ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И
ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА»
(ТЕКУЩИЙ, ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ КОНТРОЛЬ И ИТОГОВАЯ
АТТЕСТАЦИЯ)**

Задание 1

Практическая работа №1
Проверяемые 34, 35, 36, У1, У2

Задание 2

Практическая работа №2
Проверяемые 34, 35, 36, У1, У2

Задание 3

Практическая работа №3
Проверяемые 33, 34, 37, У1, У2, У6

Задание 4

Практическая работа №4
Проверяемые 33, 34, 36, 37, У1, У2, У3

Задание 5

Практическая работа №5
Проверяемые 33, 34, 35, У1, У3, У6

Задание 6

Практическая работа №6
Проверяемые 33, 34, 35, У1, У3, У6

Задание 7

Практическая работа №7
Проверяемые 32, 34, 36, У1, У2, У3, У4, У5

Задание 8

Практическая работа №8

Проверяемые 36, 37, У4, У6

Задание 9

Лабораторная работа №1

Проверяемые 31, 32, 33, У3, У4

**МДК 04.02 «ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА»
(ТЕКУЩИЙ, ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ КОНТРОЛЬ И ИТОГОВАЯ
АТТЕСТАЦИЯ)**

Задание 10

Практическая работа №1

Проверяемые 31, 32, У2, У4

Задание 11

Лабораторная работа №1

Проверяемые 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7

Задание 12

Лабораторная работа №2

Проверяемые 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7

Задание 13

Лабораторная работа №3

Проверяемые 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7

Задание 14

Лабораторная работа №3

Проверяемые 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7

Задание 15

Лабораторная работа №4

Проверяемые 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7

Задание 16

Лабораторная работа №5

Проверяемые 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7

Задание 17

Лабораторная работа №6

Проверяемые 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7

Задание 18

Лабораторная работа №7

Проверяемые 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7

Задание 19

Лабораторная работа №8

Проверяемые 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7

Задание 20

Лабораторная работа №9

Проверяемые 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7

Задание 21

Лабораторная работа №10

Проверяемые 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7

Задание 22

Экзамен

Проверяемые 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7

3 ПРИОБРЕТЕНИЕ В ХОДЕ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА НА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКАХ (ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ)

Таблица 3

Виды работ (ВР№)	Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО, У)
Учебная практика МДК 04.01 «Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента»	
ВР №1 Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	ПК 4.1 ОК 1 – 11 ПО3, ПО6 У2, У3, У4
ВР №2 Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК 4.6 ОК 1- 11 ПО1, ПО2 У1, У2, У3, У4, У5
ВР №3 Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	ПК 4.1, 4.6 ОК 1 – 11 ПО1 У2, У3, У5, У6
ВР №4 Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.	ПК 4.1, 4.6 ОК 1 – 11 ПО2 У1, У2, У3, У6
ВР №5 Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	ПК 4.2 – 4.5 ОК 1 – 11 ПО1 – 7 У1 – 7
ВР №6 Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.	ПК 4.6 ОК 1 – 11 ПО5, ПО6, ПО7 У2, У3
Производственная практика МДК 04.01 «Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента»	
ВР №1 Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами, стандартами организации питания.	ПК 4.1 ОК 1 – 11 ПО3

	У4
ВР №2 Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	ПК 4.1 ОК 1 – 11 ПО3 У4
ВР №3 Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	ПК 4.1 ОК 1 – 11 ПО6, ПО7 У2, У3, У4
ВР №4 Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).	ПК 4.1 ОК 1 – 11 ПО4, ПО6, ПО7 У2, У3, У4
ВР №5 Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.	ПК 4.1 ОК 1 – 11 ПО4, ПО6, ПО7 У2, У3, У4
ВР №6 Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	ПК 4.1 ОК 1 – 11 ПО1 – 7 У1 – 7
ВР №7 Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.	ПК 4.2 – 4.5 ОК 1 – 11 ПО5 У5, У7
ВР №8 Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	ПК 4.1 ОК 1 – 11 ПО5 У7
ВР №9 Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	ПК 4.1 ОК 1 – 11 ПО5 У7
ВР №10 Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	ПК 4.1 – 4.5 ОК 1- 11 ПО 2 – 6 УУ1, У2, У3, У5, У6, У7
ВР №11 Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК 4.6 ОК 1 – 11 ПО 1 – 2 У1 – 6

ВР №12 Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	ПК 4.6 ОК 1 – 11 ПО 7 У1, У2, У3, У5, У7
--	---

4 КОМПЛЕКТ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ВИДУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА КВАЛИФИКАЦИОННОГО (ДАЛЕЕ – ЭК)

Экзамен квалификационный проводится по билетам с оформлением оценочной ведомости по профессиональному модулю (Приложение 1).

Таблица 4

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата	Средства проверки (№№ заданий)
1	2	3
ПК 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6 ОК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11	ОПОР 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	К

4.1 Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практического задания для ЭК

В СОСТАВ КОМПЛЕКТА ВХОДЯТ ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ

Количество вариантов по количеству обучающихся

**Оцениваемые компетенции: ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6
ОК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11**

Инструкция:

- 1 Внимательно прочитайте задание.
- 2 Для выполнения задания воспользуйтесь оформленной ТТК фирменного блюда.
- 3 Выполните задание в соответствующем порядке.

Условия выполнения задания

Место выполнения задания – лаборатория организации технологического процесса; кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

Максимальное время выполнения задания – 360 минут.

Материально-техническое обеспечение: тепловое оборудование, холодильное оборудование, кухонный инвентарь, столовая посуда и приборы.

Вы можете воспользоваться: Сборник рецептов, калькулятор, письменные принадлежности.

Типовое задание:

- 1 Составить технологическую карту по установленной форме (бланк 1);
- 2 Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций, т.е. составить Наряд – заказ (бланк 2);
- 2 Приготовить блюдо в количестве 3 порций;
- 4 Представить приготовленные блюда экзаменационной комиссии для дегустации.

Вариант задания № 1**Часть А**

1 Составить технологические карты (бланк 1) для приготовления:

- а) многослойное желе;
- б) пряный чай-латте.

2 Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций многослойного желе и пряного чая-латте, заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить многослойное желе и пряный чай-латте в количестве 3 порций, используя составленные технологические карты;
- б) Представить приготовленное блюдо/напиток экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 2

1 Составить технологические карты (бланк 1) для приготовления:

- а) сорбет;
- б) кофе американо.

2 Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций сорбета и кофе американо, заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить сорбет и кофе американо в количестве 3 порций, используя составленные технологические карты;
- б) Представить приготовленное блюдо/напиток экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 3

1 Составить технологические карты (бланк 1) для приготовления:

- а) горячего блюда из фруктов;
- б) молочный коктейль.

2 Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций горячего блюда из фруктов и молочного коктейля, заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить горячее блюдо из фруктов и молочный коктейль в количестве 3 порций, используя составленные технологические карты;
- б) Представить приготовленное блюдо/напиток экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 4

1 Составить технологические карты (бланк 1) для приготовления:

а) бланманже;

б) кофе эспresso.

2 Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций бланманже и кофе эспresso, заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

а) Приготовить бланманже и кофе эспresso в количестве 3 порций, используя составленные технологические карты;

б) Представить приготовленное блюдо/напиток экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 5

1 Составить технологические карты (бланк 1) для приготовления:

а) творожно-фруктовое суфле;

б) овощной фреш.

2 Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций творожно-фруктового суфле и овощного фреша, заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

а) Приготовить творожно-фруктовое суфле и овощной фреш в количестве 3 порций, используя составленные технологические карты;

б) Представить приготовленное блюдо/напиток экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 6

1 Составить технологические карты (бланк 1) для приготовления:

а) лимонный мусс;

б) сбитень.

2 Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций лимонного мусса и сбитеня, заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

а) Приготовить лимонный мусс и сбитень в количестве 3 порций, используя составленные технологические карты;

б) Представить приготовленное блюдо/напиток экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 7

1 Составить технологические карты (бланк 1) для приготовления:

а) фондан;

б) клубничный джулеп.

2 Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций фондана и клубничного джулепа, заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

а) Приготовить фондан и клубничный джулеп в количестве 3 порций, используя составленные технологические карты;

б) Представить приготовленное блюдо/напиток экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 8

1 Составить технологические карты (бланк 1) для приготовления:

а) шоколадный крем;

б) пунш.

2 Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций шоколадного крема и пунша, заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

а) Приготовить шоколадный крем и пунш в количестве 3 порций, используя составленные технологические карты;

б) Представить приготовленное блюдо/напиток экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 9

1 Составить технологические карты (бланк 1) для приготовления:

а) брауни;

б) лимонад.

2 Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций брауни и лимонада, заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

а) Приготовить брауни и лимонад в количестве 3 порций, используя составленные технологические карты;

б) Представить приготовленное блюдо/напиток экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 10

1 Составить технологические карты (бланк 1) для приготовления:

а) тирамису;

б) глинтвейн.

2 Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций тирамису и глинтвейна, заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

а) Приготовить тирамису и глинтвейн в количестве 3 порций, используя составленные технологические карты;

б) Представить приготовленное блюдо/напиток экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 11

1 Составить технологические карты (бланк 1) для приготовления:

а) шарлотка с яблоками;

б) безалкогольный коктейль на основе фруктового сока.

2 Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций шарлотки с яблоками и безалкогольного коктейля на основе фруктового сока, заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

а) Приготовить шарлотку с яблоками и безалкогольный коктейль на основе фруктового сока в количестве 3 порций, используя составленные технологические карты;

б) Представить приготовленное блюдо/напиток экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 12

1 Составить технологические карты (бланк 1) для приготовления:

- а) творожный чизкейк;
- б) кофе гляссе.

2 Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций творожного чизкейка и кофе гляссе, заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить творожный чизкейк и кофе гляссе в количестве 3 порций, используя составленные технологические карты;
- б) Представить приготовленное блюдо/напиток экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 13

1 Составить технологические карты (бланк 1) для приготовления:

- а) шоладно-фруктовое фондю;
- б) ягодный смузи.

2 Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций шоладно-фруктового фондю и ягодного смузи, заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить шоладно-фруктовое фондю и ягодный смузи в количестве 3 порций, используя составленные технологические карты;
- б) Представить приготовленное блюдо/напиток экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 14

1 Составить технологические карты (бланк 1) для приготовления:

- а) рулет фило с фруктами;
- б) горячий шолад.

2 Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций рулета фило с фруктами и горячего шолада, заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить рулет фило и горячий шолад в количестве 3 порций, используя составленные технологические карты;
- б) Представить приготовленное блюдо/напиток экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 15

1 Составить технологические карты (бланк 1) для приготовления:

- а) воздушный пирог;
- б) фруктовый фреш.

2 Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций воздушного пирога и фруктового фреша, заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить воздушный пирог и фруктовый фреш в количестве 3 порций, используя составленные технологические карты;
- б) Представить приготовленное блюдо/напиток экзаменационной комиссии

на дегустацию.

Вариант задания № 16

1 Составить технологические карты (бланк 1) для приготовления:

а) панна-кота;

б) грог.

2 Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций панна-коты и грога, заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

а) Приготовить панна-кота и грог в количестве 3 порций, используя составленные технологические карты;

б) Представить приготовленное блюдо/напиток экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 17

1 Составить технологические карты (бланк 1) для приготовления:

а) кекс с цукатами;

б) фруктово-ягодный коблер.

2 Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций кекса с цукатами и фруктово-ягодного коблера, заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

а) Приготовить кекс с цукатами и фруктово-ягодный коблер в количестве 3 порций, используя составленные технологические карты;

б) Представить приготовленное блюдо/напиток экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 18

1 Составить технологические карты (бланк 1) для приготовления:

а) семифредо;

б) кофе со сливками.

2 Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций семифредо и кофе со сливками, заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

а) Приготовить семифредо и кофе со сливками в количестве 3 порций, используя составленные технологические карты;

б) Представить приготовленное блюдо/напиток экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 19

1 Составить технологические карты (бланк 1) для приготовления:

а) рисовый пудинг;

б) ягодный морс.

2 Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций рисового пудинга и ягодного морса, заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

а) Приготовить рисовый пудинг и ягодный морс в количестве 3 порций, используя составленные технологические карты;

б) Представить приготовленное блюдо/напиток экзаменационной комиссии

на дегустацию.

Вариант задания № 20

1 Составить технологические карты (бланк 1) для приготовления:

- а) джелато;
- б) кофе по-варшавски.

2 Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций джелато и кофе по-варшавски, заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить джелато и кофе по-варшавски в количестве 3 порций, используя составленные технологические карты;
- б) Представить приготовленное блюдо/напиток экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 21

1 Составить технологические карты (бланк 1) для приготовления:

- а) десерт «Яблочный пуфик»;
- б) крушон.

2 Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций десерта «Яблочный пуфик» и крушона, заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить десерт «Яблочный пуфик» и крушон» в количестве 3 порций, используя составленные технологические карты;
- б) Представить приготовленное блюдо/напиток экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 22

1 Составить технологические карты (бланк 1) для приготовления:

- а) гранита;
- б) банановый кофе с молоком и корицей.

2 Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций гранита и бананового кофе с молоком и корицей, заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить гранита и банановый кофе с молоком и корицей в количестве 3 порций, используя составленные технологические карты;
- б) Представить приготовленное блюдо/напиток экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 23

1 Составить технологические карты (бланк 1) для приготовления:

- а) штрудель;
- б) фраппе.

2 Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций штруделя и фраппе, заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить штрудель и фраппе в количестве 3 порций, используя составленные технологические карты;
- б) Представить приготовленное блюдо/напиток экзаменационной комиссии

на дегустацию.

Вариант задания № 24

1 Составить технологические карты (бланк 1) для приготовления:

- а) самбук;
- б) какао-флип.

2 Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций самбука и какао-флип, заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить самбук и какао-флип в количестве 3 порций, используя составленные технологические карты;
- б) Представить приготовленное блюдо/напиток экзаменационной комиссии на дегустацию.

Вариант задания № 25

1 Составить технологические карты (бланк 1) для приготовления:

- а) каша Гурьевская;
- б) апельсиновый смузи.

2 Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3 порций каши Гурьевской и апельсинового смузи, заполнив Наряд – заказ (бланк 2).

Часть Б

- а) Приготовить кашу Гурьевскую и апельсиновый смузи в количестве 3 порций, используя составленные технологические карты;
- б) Представить приготовленное блюдо/напиток экзаменационной комиссии на дегустацию.

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

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

(Ф.И.О.)

Обучающийся(аяся) на 4 курсе по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

освоил(а) программу профессионального модуля ПМ 04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

в объеме 272 часов с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля:

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации	Оценка
1	2	3
МДК 04.01 «Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента»	ДЗ	
МДК. 04.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента»	Экзамен	
УП МДК 04.01	ДЗ	
ПП МДК 04.01	ДЗ	
ПМ 04	Экзамен (квалификационный)	

Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

Проверяемые компетенции	Показатели оценки результата	Оценка (освоен / не освоен)
ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с	- организация и проведение подготовки рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	

инструкциями и регламентами.		
ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- обеспечение наличия, контроля хранения и рационального использования сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценка их качества и соответствие технологическим требованиям; - применение, комбинирование различных способов приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	- соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - порционирование (комплектование), эстетичная упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;	
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 сладких блюд, десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей	Разработка, изменение ассортимента, разработка и адаптирование рецептур холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
--	--	--

Оценка уровня подготовки _____

Вид деятельности «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»

Дата «____» _____ 20__ г.

Председатель

экзаменационной комиссии _____ (_____)

Члены комиссии:

_____ (_____)

_____ (_____)

_____ (_____)

_____ (_____)

Секретарь

_____ (_____)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

(Ф.И.О.)

обучающийся(аяся) на _____ курсе по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

успешно прошел(ла) учебную практику 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»

в объеме 36 часов с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

в _____

(наименование организации)

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика (соответствует/ не соответствует)

Характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время практики

В ходе учебной практики обучающийся(аяся) приобрел(а) практические умения по видам деятельности:

- 1 _____ ;
- 2 _____ ;
- 3 _____ ;
- 4 _____ ;
- 5 _____ ;
- 6 _____ ;
- 7 _____ .

Заслуживает оценки _____ ;

«__» _____ 20__ г.

Заместитель директора по УПР _____

Руководитель практики _____

Лаптева О.А.

Ноздрина Н.В.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

(Ф.И.О.)

обучающийся(аяся) на _____ курсе по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

успешно прошел(ла) производственную практику по
 ПМ 06 «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»
 в объеме 72 часа с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

в _____

(наименование организации)

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика (соответствует/ не соответствует)

Характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время практики

В ходе производственной практики обучающийся(аяся) приобрел(а) практические умения по видам деятельности:

- 1 _____;
- 2 _____;
- 3 _____;
- 4 _____;
- 5 _____;
- 6 _____.

Заслуживает оценки _____;

«__» _____ 20__ г.

Заместитель директора по УПР _____

Лаптева О.А.

Руководитель практики _____