ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН ПО ТОРГОВЛЕ И ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
УФИМСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И СЕРВИСА

«РАССМОТРЕНО»:
Методическим объединением
ГБПОУ УКИП и С
Председатель методобъединения
_____Ф.Я.Зиннатуллина
Протокол № 1
«30» 08 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»:
Директор ГБПОУ УКИП и С
_____Т.А.Христофорова
«___» _____2019 г.

«СОГЛАСОВАНО»:
Заместитель директора по УПР
_____Н.В.Трегубова
«30» 08 2019 г.

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 04. ПРИГОТОВЛЕНИЕ , ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

МДК.04.01. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ И ХОЛОДНЫХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

По профессии СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Профиль: социально-экономический

Уфа, 2019

«РАССМОТРЕНО»:
Методическим объединением
ГБПОУ УКИП и С
Председатель методобъединения
_____Ф.Я.Зиннатуллина
Протокол № _____
«30» 08 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»:
Директор ГБПОУ УКИП и С
_____Т.А.Христофорова
«30» 08 2019 г.

«СОГЛАСОВАНО»:
Заместитель директора по УПР
_____Н.В.Трегубова
«30» 08 2019 г.

Контрольно-оценочные материалы профессионального модуля **ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** являются частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09. Повар кондитер и разработаны Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Уфимским колледжем индустрии питания и сервиса - ГБПОУ УКИП и С (далее – колледж) в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО), на основании примерной основной образовательной программы разработанной и внесенной в федеральный реестр примерных образовательных программ СПО, регистрационный номер: 43.01.09 – 170331) Организация разработчик примерной образовательной программы:: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм ;профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н; профессионального стандарта «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914н.

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Уфимский колледж индустрии питания и сервиса.

Разработчики: методист УКИП и С – Ванюлина Т.П.
Преподаватель высшей категории Казакова Т.Л.
Преподаватель высшей категории Абушаева О.В.
Преподаватель категории Гурова М.П.
Преподаватель высшей категории Нугаева Ю.В.
Преподаватель высшей категории Шарафутдинова Г.И.

СОСТАВ КОМПЛЕКТА

1. Паспорт комплекта оценочных (контрольно-измерительных) материалов
1.1.Область применения
1.2.Описание процедуры оценки и системы оценивания по программе
1.2.1. Общие положения об организации оценки
1.2.2. Текущая оценка по элементам программы
1.2.3. Промежуточная оценка
1.3.Инструменты оценки для теоретического этапа экзамена
1.4.Инструменты для практического этапа экзамена
2. Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для промежуточной и/или государственной (итоговой) аттестации
2.1.Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для теоретического этапа промежуточной и/или государственной (итоговой) аттестации
2.2.Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для практического этапа промежуточной и/или государственной (итоговой) аттестации
2.3.Экспертные листы экзаменаторов

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

1.1. Область применения

Комплект оценочных (контрольно-измерительных) материалов предназначен для оценки по профессии СПО **43.01.09 Повар, кондитер**
Предназначен для оценки результатов освоения профессионального модуля

ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

1.2. Описание процедуры оценки и системы оценивания по программе

1.2.1. Общие положения об организации оценки

Фонд оценочных средств (ФОС) представляет собой совокупность контролирующих материалов, включающих контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации: **экзамена или дифференцированного зачета по МДК** и итогового контроля освоения профессиональных и общих компетенций в рамках **экзамена по модулю**.

При разработке оценочных средств были учтены требования ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части ПМ 04., требования профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер»,

Оцениваемые компетенции:

	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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 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 языке
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2.2. Текущая оценка по элементам программы

Оценочные материалы для проведения текущего контроля разрабатываются преподавателями ГБПОУ УКИП и С самостоятельно, с учетом вариативной части образовательной программы. Текущий контроль кроме оценки теоретических знаний, включает оценку результатов выполнения заданий для практических и лабораторных занятий, внеаудиторной самостоятельной работы.

1.2.3. Промежуточная оценка

Дифференцированный зачет по МДК включает в себя:

- оценку теоретических знаний в форме тестирования на теоретические вопросы,

Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике включает в себя:

- оценку практических умений в форме выполнения практических заданий.

Итоговая оценка освоения основного вида деятельности (ПМ) проводится в виде экзамена по модулю.

Экзамен по модулю предназначен для демонстрации обучающимся независимой экспертной комиссии уровня освоения профессиональных компетенций и включает выполнение **практического задания на рабочем месте повара.**

Форма, условия проведения определяются колледжем самостоятельно. В целях подготовки обучающихся к успешной сдаче демонстрационного экзамена в рамках ГИА по завершении освоения образовательной программы, экзамен по ПМ проводится с частичным применением стандартов WSR (разработка заданий, условия проведения и критерии оценки). В КИМ приведены задания для практического экзамена на рабочем месте повара, разработанные с учетом стандартов WSR.

Для проведения экзамена по ПМ для независимой оценки сформированности профессиональных компетенций приглашаются эксперты из числа работодателей (профессиональных сообществ).

Председатель экзаменационной комиссии – представитель работодателей. Можно приглашать для оценки экспертов WSR, прошедших обучение в РКЦ в т.ч. по программе эксперта демонстрационного экзамена.

При проведении демонстрационного экзамена в рамках ГИА по стандартам WSR оценку компетенций проводят эксперты WSR, задания разрабатываются экспертным сообществом и утверждаются национальным экспертом. Оценка проводится с использованием системы CIS.

1.3. Инструменты оценки для теоретической части демонстрационного экзамена

Наименование знания (умения), проверяемого в рамках компетенции (-ий)	***Критерии оценки***	***Формы и методы оценки***	***Тип заданий***	***Проверяемые результаты обучения*** *(Шифр и наименование ПК)*
Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов, , готовой кулинарной (для ПМ 04,); последовательность выполнения технологических операций. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых	*<u>Для устных или письменных ответов:</u>* *Точность, правильность формулировок* *Соответствие требованиям нормативных документов* *Соответствие выбранной последовательности действий технологии обработки и приготовления, инструкциям, регламентам* *Точность, правильность расчетов при решении практических задач* *Правильное применение профессиональной терминологии* *Правильный выбор оборудования, инструментов, методов обработки и приготовления для осуществления процессов*	*Устные и письменные ответы на вопросы и письменное решение практических задач* *или* *тестирование (выбор правильного одного или нескольких правильных ответов (закрытый тест), формулировиние правильного ответа (открытый тест), сопоставление, построение последовательности действий, выбор правильного ответа решенной*	*Перечень вопросов к экзамену или дифференцированному зачету* *Тест (компьютерный или на бумажной основе)*	*ПК 2.1-2.8*

Наименование знания (умения), проверяемого в рамках компетенции (-ий)	***Критерии оценки***	***Формы и методы оценки***	***Тип заданий***	***Проверяемые результаты обучения*** *(Шифр и наименование ПК)*
полуфабрикатов. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения: -традиционных видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи (ПМ 01-04), Правила проведения контрольного взвешивания продуктов. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения: - сладких блюд, десертов, напитков (ПМ 04), Методы, технология приготовления: - (сладких блюд, десертов, напитков (ПМ 04),, Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении	*Правильное выполнение требований к оформлению документов* *<u>Для тестирования:</u>* *75% правильно выполненных заданий*	*практической задачи и т.д.)*		

1.1. Инструменты для практического этапа демонстрационного экзамена (Обобщенный вариант, подходит для все ПМ)

Наименование действия (умения), проверяемого в рамках компетенции ***(переносится из спецификации)***	***Критерии оценки***	***Методы оценки (указываются типы оценочных заданий и их краткие характеристики, например, практическое задание, в том числе ролевая игра, ситуационные задачи и др.; проект; для теоретической составляющей - экзамен, в том числе – тестирование, собеседование)***	***Место проведение оценки (мастерская, лаборатория, участок предприятия и т.д.)***	***Проверяемые результаты обучения*** ***(Шифр и наименование ПК)***
Действия: Подготовка, текущая уборка рабочего места (ПК 4.1) повара для: - приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков **(ПМ 04: ПК 4.2-4.5)**, Подбор, подготовка к работе, проверка, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. **Умения:** Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием.	***С учетом требований WSR по компетенциям Поварское дело и Кондитерское дело:*** ***Организация работы:*** *Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в процессе работы и после ее завершения в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты (система ХАССП)* (**ПК 4.1**). *Корректное использование цветных разделочных досок (в соответствии с международными стандартами).* (**ПК 4.1,**). *Раздельное использование контейнеров*	*Экспертная оценка выполнения практического задания по приготовлению, оформлению и подаче кулинарной или кондитерской продукции в соответствии с оцениваемым видом профессиональной деятельности*	*Базовое предприятие о.п. (ПМ .03)*	*ПМ 04:* *ПК 4.1- 4.5*

Наименование действия (умения), проверяемого в рамках компетенции ***(переносится из спецификации)***	***Критерии оценки***	***Методы оценки (указываются типы оценочных заданий и их краткие характеристики, например, практическое задание, в том числе ролевая игра, ситуационные задачи и др.; проект; для теоретической составляющей - экзамен, в том числе – тестирование, собеседование)***	***Место проведение оценки (мастерская, лаборатория, участок предприятия и т.д.)***	***Проверяемые результаты обучения*** ***(Шифр и наименование ПК)***
Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь,	*для органических и неорганических отходов* *Соблюдение санитарно-гигиенических требований (**персональная гигиена**) в соответствии с ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике).* *Адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды.* (**ПК 3.1**). ***<u>Приготовление:</u>*** *Выбор основных продуктов и*			*ПК 1.2-1.4* *ПК 2.2- 2.7* *ПК 3.2-3.5* *ПК 4.2-4.5* *ПК 5.2-5.5*

Наименование действия (умения), проверяемого в рамках компетенции ***(переносится из спецификации)***	***Критерии оценки***	***Методы оценки (указываются типы оценочных заданий и их краткие характеристики, например, практическое задание, в том числе ролевая игра, ситуационные задачи и др.; проект; для теоретической составляющей - экзамен, в том числе – тестирование, собеседование)***	***Место проведение оценки (мастерская, лаборатория, участок предприятия и т.д.)***	***Проверяемые результаты обучения*** ***(Шифр и наименование ПК)***
инструменты в соответствии со стандартами чистоты. Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании; Выбирать, включать и подготавливать к работе оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных	*дополнительных ингредиентов адекватный заданию, в соответствии с утвержденным перечнем обязательных продуктов.* *Рациональный расход продуктов в соответсвии нормами отходов и потерь, оптимизация процесса обработки (экономия ресурсов: продуктов, времени и т.д., отсутствие брака)* *Правильный выбор способов, техник приготовления, соответствующих продукту, технологии.* *Демонстрация навыков профессиональной работы с ножом.* *Правильное планирование и ведение*			

Наименование действия (умения), проверяемого в рамках компетенции ***(переносится из спецификации)***	***Критерии оценки***	***Методы оценки (указываются типы оценочных заданий и их краткие характеристики, например, практическое задание, в том числе ролевая игра, ситуационные задачи и др.; проект; для теоретической составляющей - экзамен, в том числе – тестирование, собеседование)***	***Место проведение оценки (мастерская, лаборатория, участок предприятия и т.д.)***	***Проверяемые результаты обучения*** ***(Шифр и наименование ПК)***
полуфабрикатов, готовой продукции. ***Действия (ПМ 04):*** Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов ***Умения:*** Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд,	*процесса приготовления, оптимизация процесса приготовления.* ***<u>Презентация</u>*** *<u>(визуальная оценка и дегустация):</u>* *Соблюдение времени подачи, температуры подачи в соответствии с заданием.* *Соблюдение массы блюда, изделия.* *Аккуратность выкладывания на посуду для отпуска (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, на тарелке только съедобные продукты)* *Соблюдение размера и формы*			

Наименование действия (умения), проверяемого в рамках компетенции ***(переносится из спецификации)***	***Критерии оценки***	***Методы оценки (указываются типы оценочных заданий и их краткие характеристики, например, практическое задание, в том числе ролевая игра, ситуационные задачи и др.; проект; для теоретической составляющей - экзамен, в том числе – тестирование, собеседование)***	***Место проведение оценки (мастерская, лаборатория, участок предприятия и т.д.)***	***Проверяемые результаты обучения*** ***(Шифр и наименование ПК)***
кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика ***Действия (ПМ 04):*** Приготовление кулинарной или кондитерской продукции	*тарелки.* *Гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление): цвет/сочетание/баланс/композиция)* *Гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента. Нет вкусовых противоречий.* *Соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию.*			

Наименование действия (умения), проверяемого в рамках компетенции *(переносится из спецификации)*	*Критерии оценки*	*Методы оценки (указываются типы оценочных заданий и их краткие характеристики, например, практическое задание, в том числе ролевая игра, ситуационные задачи и др.; проект; для теоретической составляющей - экзамен, в том числе – тестирование, собеседование)*	*Место проведение оценки (мастерская, лаборатория, участок предприятия и т.д.)*	*Проверяемые результаты обучения* *(Шифр и наименование ПК)*
разнообразного ассортимента: - приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (**ПМ 04)** Оформление и отпуск готовой кулинарной или кондитерской продукции в соответствии с заказом/заданием (формой обслуживания, способом подачи). **<u>Умения:</u>** **Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления, варианты оформления и способы подачи** с учетом *типа питания*, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов,				

Наименование действия (умения), проверяемого в рамках компетенции ***(переносится из спецификации)***	***Критерии оценки***	***Методы оценки (указываются типы оценочных заданий и их краткие характеристики, например, практическое задание, в том числе ролевая игра, ситуационные задачи и др.; проект; для теоретической составляющей - экзамен, в том числе – тестирование, собеседование)***	***Место проведение оценки (мастерская, лаборатория, участок предприятия и т.д.)***	***Проверяемые результаты обучения*** ***(Шифр и наименование ПК)***
требований рецептуры, последовательности приготовления, *особенностей заказа (задания)*. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, оформления и подачи. Определять, соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления и подачи, доводить до готовности. Корректировать вкус, цвет,				

Наименование действия (умения), проверяемого в рамках компетенции *(переносится из спецификации)*	*Критерии оценки*	*Методы оценки (указываются типы оценочных заданий и их краткие характеристики, например, практическое задание, в том числе ролевая игра, ситуационные задачи и др.; проект; для теоретической составляющей - экзамен, в том числе – тестирование, собеседование)*	*Место проведение оценки (мастерская, лаборатория, участок предприятия и т.д.)*	*Проверяемые результаты обучения* *(Шифр и наименование ПК)*
консистенцию (текстуру). Подбирать гарниры и соусы (ПМ 03), для обеспечения гармоничного сочетания. Оценивать качество готовой продукции органолептическим способом. Соблюдать выход готовой кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с заданием. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду Эстетично упаковывать, комплектовать готовую кулинарную				

Наименование действия (умения), проверяемого в рамках компетенции ***(переносится из спецификации)***	***Критерии оценки***	***Методы оценки (указываются типы оценочных заданий и их краткие характеристики, например, практическое задание, в том числе ролевая игра, ситуационные задачи и др.; проект; для теоретической составляющей - экзамен, в том числе – тестирование, собеседование)***	***Место проведение оценки (мастерская, лаборатория, участок предприятия и т.д.)***	***Проверяемые результаты обучения*** ***(Шифр и наименование ПК)***
и кондитерскую продукцию в соответствии с ее видом, способом и сроком реализации.				

Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК 08. Организация приготовления, процессы приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**ДЗ**
УП.08.Учебная практика	**ДЗ**
ПП 08.Производственная практика	**ДЗ**
ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (в целом)	**Э** **Экзамен квалификационный**

Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

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

Контроль знаний обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Текущая аттестация обучающихся – оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью тестовых заданий, на лабораторных и практических занятиях, по результатам самостоятельной работы обучающихся.

Промежуточная аттестация обучающихся по междисциплинарному курсу проводится в форме **дифференцированного зачета**. Дифференцированный зачет может проводится в виде теста. Контрольно-измерительные материалы содержат 4 варианта, состоящие из 20 вопросов. Все вопросы представлены в виде тестовых заданий с выбором одного правильного ответа. Время, необходимое для выполнения каждого задания 2 – 2,5 минуты, общее время на выполнение каждого варианта в среднем 45 минут

Система оценивания:

Каждое задание оценивается в 1 балл. Полученные обучающимися баллы за выполнение всех заданий суммируются. Итоговая оценка выставляется по 5-ти балльной системе

Отметка по 5-ти балльной шкале	«2»	«3»	«4»	«5»

Общий балл	0 – 8	9 – 12	13 – 16	17 – 20

МДК 08. Организация приготовления, процессы приготовления, подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Вариант № 1.

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) разрезают 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.

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
1	Ягоды перебирают, промывают кипяченой водой, разминают деревянным пестиком	
2	Мезгу заливают горячей водой (1:6) и проваривают 10...	
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	
11	Отпускают в стаканах или креманках по 200 г	

20. *Установите последовательность приготовления блюда «Желе из яблок».*

№ п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность
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	

Вариант № 2

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?

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

8. Как подготовить форму для охлаждения густого киселя?

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

9. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?

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

10. Какая из перечисленных групп веществ обусловливает высокую пищевую ценность кофе?

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

11. Какова норма закладки молотого кофе на 1 порцию?

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

12. Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском?

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

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

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

14. Как подают кофе по-восточному?

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

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

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

16. При какой температуре подают горячие напитки?

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

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
1	Яблоки промывают	
2	Яблоки кладут в кипящий сироп, варят в течение 5...	
3	7 мин. 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 необ-	
8	ходимости очищают от кожицы	
9	Для ароматизации компота можно добавить любую цедру Отпускают компоты в охлажденном виде (200 г на 1 порцию)	

20. ***Установите последовательность приготовления блюда «Желе молочное»***

№ п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать
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	

Эталоны ответов к вопросам тестовой работы.

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1 вариант		**2 вариант**	
1	В	1	Б
2	В	2	Б
3	В	3	Б
4	А	4	Б
5	В	5	В
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

1. *ОЦЕНОЧНЫЕ (КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ) МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ промежуточной и/или государственной (итоговой)* ***аттестации***

1.1. Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для теоретического этапа промежуточной (итоговой) аттестации

Задания №	
Проверяемые знания, умения	***Критерии оценки***
Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов, готовой кулинарной (для ПМ, 04) ,последовательность выполнения технологических операций. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения: -кондитерского сырья (ПМ 04), -других групп продовольственных продуктов (все ПМ). Правила оформления заявок на склад. Правила приема продуктов по количеству и качеству.	*75% правильно выполненных заданий при тестировании*

Правила снятия остатков на рабочем месте. Правила проведения контрольного взвешивания продуктов. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения: - сладких блюд, десертов, напитков (ПМ 04), Методы, технология приготовления: - сладких блюд, десертов, напитков (ПМ 04), Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении	

1.2. Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для практического этапа промежуточной аттестации

Задание на учебную практику ПМ.04

Вариант 1

Правила проведения бракеража. Способы и варианты оформления. Охлаждение и хранение сладких блюд и напитков, температура, режим хранения и подачи, требования к качеству

1. Компот из свежих ягод или плодов
2. Яблоки жареные в тесте

Вариант 2

Правила проведения бракеража. Способы и варианты оформления. Охлаждение и хранение сладких блюд и напитков, температура, режим хранения и подачи, требования к качеству

1. Компот из сухофруктов
2. Мусс

Вариант 3

Правила проведения бракеража. Способы и варианты оформления. Охлаждение и хранение сладких блюд и напитков, температура, режим хранения и подачи, требования к качеству

1. Какао с молоком
2. Самбук

Вариант 4

Правила проведения бракеража. Способы и варианты оформления. Охлаждение и хранение сладких блюд и напитков, температура, режим хранения и подачи, требования к качеству

1. Кисель из свежих ягод
2. Крем

Вариант 5

Правила проведения бракеража. Способы и варианты оформления. Охлаждение и хранение сладких блюд и напитков, температура, режим хранения и подачи,

требования к качеству
1. Желе из свежих ягод
2. Гренки с плодами и ягодами

Вариант 6
Правила проведения бракеража. Способы и варианты оформления. Охлаждение и хранение сладких блюд и напитков, температура, режим хранения и подачи, требования к качеству
1. Кисель молочный
2. Банановый десерт

Вариант 7
Правила проведения бракеража. Способы и варианты оформления. Охлаждение и хранение сладких блюд и напитков, температура, режим хранения и подачи, требования к качеству
1. Кофе со взбитыми сливками
2. Шарлотка с яблоками

Вариант 8
Правила проведения бракеража. Способы и варианты оформления. Охлаждение и хранение сладких блюд и напитков, температура, режим хранения и подачи, требования к качеству
1. Желе из лимонов, апельсин, мандарин
2. Кофе на молоке

Вариант 9
Правила проведения бракеража. Способы и варианты оформления. Охлаждение и хранение сладких блюд и напитков, температура, режим хранения и подачи, требования к качеству
1. Многослойное желе
2. Кофе по восточному

Вариант 10
Правила проведения бракеража. Способы и варианты оформления. Охлаждение и хранение сладких блюд и напитков, температура, режим хранения и подачи, требования к качеству
1. Приготовление чая
2. Яблоки жареные в тесте

Обучающийся:

- готовит основное блюдо/десерт по собственному рецепту или использует традиционные, авторские, региональные рецепты.
- - оформляет блюдо
- презентует с соблюдением санитарии, температуры подачи, времени приготовления

Предмет оценки	*Критерии оценки*
1	*2*
ПК 4.1-4.5	***<u>С учетом требований WSR по компетенциям Поварское дело иКондитерское дело:</u>*** ***<u>Организация работы:</u>*** *Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в процессе работы и после ее завершения в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты (система ХАССП)* **(ПК, 4.1)**. *Корректное использование разделочных досок (в соответствии с международными стандартами (по цвету).* **(ПК 4.1)**. *Раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов.* *Соблюдение санитарно-гигиенических требований* ***(персональная гигиена)*** *в соответствии с ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике).* *Адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды.* **(ПК 4.1)**. ***<u>Приготовление:</u>*** *Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов адекватный заданию, в соответствии с утвержденным перечнем обязательных продуктов.* *Рациональный расход продуктов в соответсвии нормами отходов и потерь, оптимизация процесса обработки (экономия ресурсов: продуктов, времени и т.д., отсутствие брака)* *Правильный выбор способов, техник приготовления, соответствующих продукту, технологии.* *Демонстрация навыков работы с ножом.* *Правильное планирование и ведение процесса приготовления, оптимизация процесса приготовления.* ***<u>Презентация</u>*** *<u>(визуальная оценка и дегустация):</u>* *Соблюдение времени подачи, температуры подачи в соответствии с заданием.* *Соблюдение массы блюда, изделия.*

	Аккуратность выкладывания на посуду для отпуска (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, на тарелке только съедобные продукты) *Соблюдение размера и формы тарелки.* *Гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление): цвет/сочетание/баланс/композиция)* *Гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента. Нет вкусовых противоречий.* *Соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию.*

1. ***ЭКСПЕРТНЫЕ ЛИСТЫ ЭКЗАМЕНАТОРОВ***

Критерии оценки выполнения практического задания

Критерий оценки	*Отметка о выполнении*
Организация работы: *Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в процессе работы и после ее завершения в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты (система ХАССП)* (**ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1**). *Правильное использование разделочных досок (в соответствии с международными стандартами (по цвету).* (**ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1**). *Раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов.* *Соблюдение санитарно-гигиенических требований* (***персональная гигиена***) *в соответствии с ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике).* *Адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды.* (**ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1**). ***Приготовление:*** *Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов адекватный заданию, в соответствии с утвержденным перечнем обязательных продуктов.* *Рациональный расход продуктов в соответсвии нормами отходов и потерь, оптимизация процесса обработки (экономия ресурсов: продуктов, времени и т.д., отсутствие брака)* *Правильный выбор способов, техник приготовления, соответствующих продукту, технологии.* *Демонстрация навыков работы с ножом.* *Правильное планирование и ведение процесса приготовления, оптимизация процесса приготовления.* ***Презентация*** *(визуальная оценка и дегустация):* *Соблюдение времени подачи, температуры подачи в соответствии с заданием.* *Соблюдение массы блюда, изделия.* *Аккуратность выкладывания на посуду для отпуска (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, на тарелке только съедобные продукты)*	

Соблюдение размера и формы тарелки. *Гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление): цвет/сочетание/баланс/композиция)* *Гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента. Нет вкусовых противоречий.*	
*Общее количество выполненных критериев*_____ *Оценка выполнения задания*_____	

2. ***<u>ОЦЕНОЧНЫЕ (КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ) МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ государственной (итоговой) аттестации</u>***

Программа ГИА с учетом требований WSR прилагается