

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ МАРИЙ ЭЛ  
« КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА »

Согласованно 01.09.2021 г



Л.В. Яшина

Заведующая рестораном «Горный» ООО «Персонал»



Утверждаю  
Директор  
ГБПОУ Республики Марий Эл  
«КИиП»  
Петрова Н.В.  
01.09.2021 г

**Комплект оценочных средств**

**для оценки результатов освоения по профессиональному модулю**

**ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента основной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер**



## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

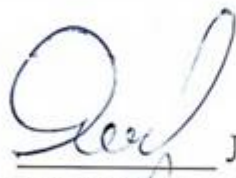
комплекта оценочных средств профессионального модуля

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

по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**

ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ МАРИЙ ЭЛ  
«КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

Рецензент



Л.В. Яшина

Заведующая рестораном «Горный» ООО «Персонал»



«01» сентября 2021 г.

## I. Общая характеристика комплекта оценочных средств (КОС)

### 1.1 Область применения

Комплект оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля *ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента*, основной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

КОС разработан в соответствии с ФГОС СПО, рабочей программой ПМ 04. *Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента*, рабочим учебным планом по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

### 1.2 Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элемент модуля	Формы контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущая аттестация
МДК.04.02	Экзамен	Проверка выполнения практических работ. Оценка выполнения тестовых заданий. Устный опрос
УП	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка выполнения работ по учебной практике
ПП	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка выполнения работ по производственной практике
ПМ.04	Экзамен (квалификационный).	

## 1.3 Результаты освоения профессионального модуля, подлежащие проверке

### 1.3. 1 Профессиональные, общие компетенции и личностные результаты

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ПК 4.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p><b>ПК 4.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.4.</b></p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и</li> </ul>	<p><i>Экспертная оценка</i></p> <p><i>выполнения лабораторной работы</i></p> <p><i>выполнения практической работы</i></p> <p><i>Устный опрос</i></p> <p><b>Промежуточная</b></p>

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента <b>ПК 4.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы 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);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:</li> </ul> </li> <li>• соответствие температуры подачи;</li> <li>• аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос</li> </ul>	<p><b>аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p><b>ОК. 1</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> </ul> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю;</p>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач</p>	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на</p>

профессиональной деятельности	адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	<i>зачете/экзамене по МДК;</i>
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	- выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	Экзамен (квалификационный). Оценка соблюдения технологии приготовления блюд. Аттестационный лист по УП; грамоты, дипломы, свидетельства, сертификаты
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	Аттестационный лист по УП; грамоты, дипломы, свидетельства, сертификаты
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	Аттестационный лист по УП; ПП, грамоты, дипломы, свидетельства, сертификаты
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	<b>Аттестация:</b> <i>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</i> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	- выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	Экзамен (квалификационный). Оценка соблюдения технологии приготовления блюд

## Личностные результаты реализации программы воспитания

ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	Аттестационный лист по УП; ПП, грамоты, дипломы, свидетельства, сертификаты
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного здорового образа жизни, спорта: предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	Аттестационный лист по УП; ПП, грамоты, дипломы, свидетельства, сертификаты
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	Аттестационный лист по УП; ПП, грамоты, дипломы, свидетельства, сертификаты
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	Аттестационный лист по УП; ПП, грамоты, дипломы, свидетельства, сертификаты

1.3.2 В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

### **иметь практический опыт:**

ПО 1 подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

ПО 2 выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

ПО 3 упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ПО 4 ведения расчетов с потребителями

### **уметь:**

У1 рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

У 2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

### **знать:**

31 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях 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, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;

34 нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;

35 правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов,

36 напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных



# 1. 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## (вида деятельности)

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего и итогового контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения.

Формы и методы текущего контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией в форме демонстрационного экзамена, которую проводит экзаменационная комиссия, в которую входят представители предприятий (работодатели), предоставляющих места практик.

Для текущего и итогового контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки (таблицы).

### 1.4 Организация контроля и оценки освоения программы ПМ

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по ***ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента***

направленные на формирование общих, профессиональных компетенций и личностных результатов.

Текущий контроль осуществляется на аудиторных занятиях в ходе устного опроса; оценки выполнения контрольных и самостоятельных работ

Рубежный контроль осуществляется на аудиторных занятиях в ходе оценки практических работ.

Промежуточный (итоговый) контроль по МДК осуществляется в форме экзамена или дифференцированного зачета. Условиями успешной сдачи являются успешное выполнение практических заданий.

Целью оценки по учебной и производственной практике является оценка: 1) практического опыта и умений; 2) профессиональных и общих компетенций, 3) личностных результатов

Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики учебной и профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика, либо образовательного учреждения (для учебной практики).

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом этого экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности (ВД) освоен / не освоен» «оценка».

### 1.5 Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных процедур

Проведение контрольно-оценочных процедур предполагает наличие учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; учебного кулинарного цеха, бланки, протоколы, ручки, калькуляторы.

## II. Комплект материалов для оценки освоения междисциплинарных курсов

*МДК.04.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента*

### 2.1 Задания для оценки освоения МДК 04.02

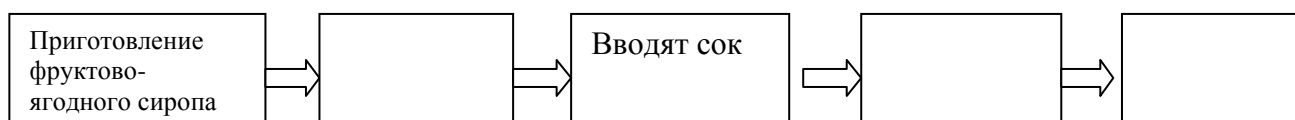
**Проверяемые результаты обучения: У 1- 4, З 1-6**

**Условия выполнения задания**

1. Максимальное время выполнения задания: 45 мин.
2. Необходимо выполнить 4 задания.
3. Вы можете воспользоваться Сборником рецептур.

#### Вариант №1

1. Ответьте на вопрос: Роль сладких блюд в питании человека. Почему сладкие блюда не могут быть основными в рационе.
2. Заполните технологическую схему приготовления мусса.



3. Решите ситуационную задачу: Для приготовления каши гурьевской манная каша получилась с комочками. Ваши действия?
4. Решите задачу: Для приготовления восточных блюд необходимо 2400г айвы свежей с удаленной семенной коробочкой. Какое количество айвы для этого потребуется?

#### Вариант №2

- 1 Охарактеризуйте цеха, используемые для приготовления сладких блюд. Назначение шейкера.
2. Дополните предложение.  
Пудинг сухарный: готовят яично-молочную смесь. Ванильные сухари- \_\_\_\_\_  
Белки \_\_\_\_\_ Все соединяют. Можно добавить \_\_\_\_ Перемешивают \_\_\_\_\_
3. Решите ситуационную задачу: После приготовления суфле опало. Причины дефекта.
- 4 Решите задачу: Сколько отходов получится при обработке 25 кг земляники лесной?

#### Вариант №3

1. Охарактеризуйте инвентарь, приспособления, используемые для приготовления сладких блюд. Назначение фризера.
2. Дополните предложение.  
Соус шоколадный: какао смешивают с \_\_\_\_\_, и разводят \_\_\_\_\_ нагревают \_\_\_\_\_ и помешивая вливают \_\_\_\_ \_\_\_\_\_. Доводят до кипения.
3. Решите ситуационную задачу: Для приготовления тирамису, на складе не оказалось сыра маскарпоне. Ваши действия.
4. Решите задачу: Для приготовления яблок запеченных в тесте, закупили 40кг яблок. Какое количество яблок с удаленным семенным гнездом получится?

#### Вариант №4

1. Выполните классификацию сладких блюд:  
Фруктовый салат, гурьевская каша, пудинг сухарный, мусс клюквенный, крем ванильный, снежки из шоколада, шоколадное фондю, парфе «тутти-фрутти».
2. Составьте схему приготовления сладкого блюда «Бланманже»
3. Решите ситуационную задачу: Для приготовления десертных блюд творог оказался слишком кислый. Ваши действия.

4. Решите задачу: Сколько арахиса нужно закупить, чтобы получить 3600г арахиса жареного?

#### Вариант №5

1. Укажите причины возникновения дефектов муссов

Основные дефекты:

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

Масса тяжелая \_\_\_\_\_

Куски бесформенные \_\_\_\_\_

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

3. Решите ситуационную задачу: Желированное блюдо необходимо переложить из формы на тарелку. Ваши действия.

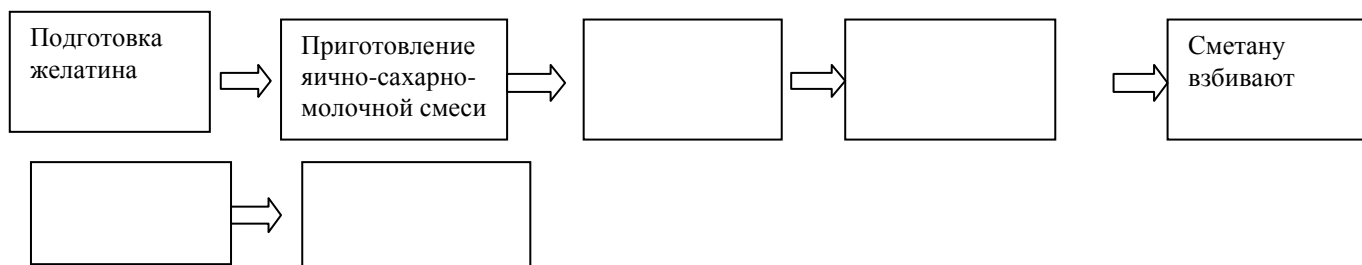
4. Решите задачу: Определить, сколько порций самбука абрикосового выходом 100 г можно приготовить при наличии 0,8 кг желатина.

#### Вариант №6

1. Выпишите продукты для приготовления самбука яблочного

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

2. Дополните схему приготовления крема ванильного



3. Решите ситуационную задачу: Замоченный желатин не образует однородную консистенцию. Ваши действия.

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

#### Вариант №7

1. Охарактеризуйте кулинарный прием фламбирование. Роль фламбейстера.

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

3. Решите ситуационную задачу: Сливочное масло для приготовления крема имеет неприятный запах. Причины дефекты. Правила взбивания масла.

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

#### Вариант №8

1. Охарактеризуйте технологию приготовления классического тирамису.

2. Опишите состав бракеражной комиссии. Её задачи.

3. Решите ситуационную задачу: Обеспечьте безопасность при приготовлении сладких блюд.

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

#### Вариант №9

1. Опишите технологию приготовления шоколадного щербета. С какой целью щербет ставят в холодильник.

2. Дайте характеристику блюду.



3. Решите ситуационную задачу:

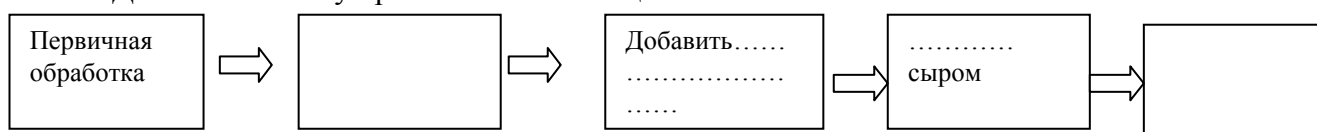
Бисквитный полуфабрикат прилип ко дну и стенкам формы. Тесто осело. Причины дефекта.

4. Решите задачу: Заменить 60кг молока цельного на молоко цельное сгущенное с сахаром.

#### Вариант №10

1. Опишите технологию фруктового салата. Перечислите вина, используемые для салата. Указать показатели доброкачественности фруктов.

2. Дополните схему приготовления овощного кекса.



3. Решите ситуационную задачу: Для приготовления щербета отсутствуют орехи. Ваши действия.

4. Решите задачу: Какое количество сахара потребуется для получения 2500 г сахарной пудры.

#### Вариант №11

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

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

3. Решите ситуационную задачу: Миндаль плохо очищается. Ваши действия.

4. Решите задачу: Какое количество отходов получится при обработке 1400г сыра швейцарского?

#### Вариант №12

1. Опишите технологию приготовления творожного чизкейка. Роль крахмала в начинке.

2. Перечислите правила оформления и подачи снежков из шоколада.

3. Решите ситуационную задачу: Сливки плохо взбиваются. Устраните причины.

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

#### Вариант №13

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

2. Перечислите желирующие вещества. Принцип приготовления многослойного желе.

3. Решите ситуационную задачу: Сметана плохо взбивается. Устраните причины.

4. Решите задачу: Какое количество персиков нужно обработать, чтобы получить 30 кг персиков очищенных?

#### Вариант №14

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



2. Опишите технологию приготовления шоколадного салата. Правила его оформления.

3. Решите ситуационную задачу: Обеспечьте безопасность при охлаждении и хранении сладких блюд.

4. Решите задачу: Определить, сколько порций крема шоколадного выходом 75г можно приготовить при наличии 8кг сливок?

#### Вариант №15

1. Опишите технологию приготовления апельсинового щербета. Какие полезные вещества содержат цитрусовые?

2. Дайте характеристику парфе.

3. Решите ситуационную задачу: Бисквитный полуфабрикат получился плотный, небольшого объема. Причины дефекта.

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

#### Критерии оценки

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

### III. Комплект материалов для оценки учебной и производственной практики

#### 3.1 Учебная практика

ПК	Виды и содержание работ	Наименование тем учебной практики	Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО, У)
ПК 4.1	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству.	Тема 4.1 Приготовление холодных сладких блюд натуральные фрукты и ягоды	ПК 4.1, -4.5, ОК 1-10, У-1-2, У 1-4
ПК 4.2	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	Тема 4.2 Приготовление холодных напитков, компотов горячих напитков	ПК 2.1, 2.5., ОК 1-10, У-1, У-2, У-3, У4,
ПК 4.3		Тема 4.3 Приготовление желерованных сладких блюд	ПК 1.1, 1.2., ОК 1-10, У-1, У-2, У-3, У4, У5,
ПК 4.4	-Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции	Тема 4.4 Приготовление горячих сладких блюд	ПК 1.1, 1.2., ОК 1-10, У-1, У-2, У-3, У4, У5, У6, У7, 8
ПК 4.5	Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.	Тема 4.6 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков национальной кухни	ПК 1.1, 2.5., ОК 1-10, У-1, У-2, У-3, У4, У5,

#### 3.2 Производственная практика

ПК	Виды и содержание работ	Наименование тем учебной практики	Проверяемые результаты
----	-------------------------	-----------------------------------	------------------------

ПК 4.1	<p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. 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.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p>	Тема 4.1 Организация рабочего места. Проверка наличия заказа (составление заявки).	У 1-3, ПО1,, ПО 1-
		Тема 4.2 Приготовление холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	У1-5, У3 ПО 1-6
		Тема 4.3 Приготовление горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	У 1-5, ПО 1-6
		Тема 4.4 Приготовление холодных напитков разнообразного ассортимента.	У 1-5, ПО 3, ПО 1-6
		Тема 4.5 Приготовление горячих напитков разнообразного ассортимента.	У 1-5, ПО 3, ПО 1-6
ПК 4.2	<p>6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. 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.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>		У1-5, ПО 5, ПО 1-6
ПК 4.3			
ПК 4.4			
ПК 4.5			

Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики учебной и профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями

организации, в которой проходила практика, либо образовательного учреждения (для учебной практики).

#### IV. Комплект материалов для экзамена (квалификационного)

Комплект материалов для оценки сформированности профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности (ВД) Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

Комплект оценочных средств для экзамена (квалификационного)

#### профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Комплект оценочных средств для экзамена (квалификационного)

### I. ПАСПОРТ

#### Назначение:

Комплект предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля: ***ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента***

#### Общие положения:

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.04. ***Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента*** по профессии ***43.01.09 Повар, кондитер***

Экзамен включает: практическое задание на изготовление продукции.

Форма экзамена (квалификационного): комбинированный экзамен (фактическое и косвенное оценивание группы и (или) части профессиональных компетенций по соответствующему виду профессиональной деятельности).

Косвенное оценивание включает в себя оценку: портфолио, проекта, защиты курсовой работы (проекта) и т.п.

#### Требования к портфолио:

##### Состав портфолио

##### Обязательные материалы:

личная информация;  
ведомость выполнения МДК;  
аттестационный лист по учебной практике;  
аттестационный лист по производственной практике;

##### Дополнительные материалы:

грамоты, дипломы за спортивные и общественные достижения;  
сертификаты за участие в мероприятиях;  
приказы о поощрениях.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид деятельности (ВД) освоен / не освоен» и оценка

#### Оцениваемые профессиональные компетенции:

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>ПК 4.1</b> Подготавливать	Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места</b> в соответствии с инструкциями и регламентами,	Экзамен (квалификационный),

<p>рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	<p>оценка продукта практической деятельности в реальной обстановке, оценка процесса практической деятельности в реальной обстановке</p> <p>Экзамен (квалификационный), оценка процесса практической деятельности в реальной обстановке, оценка продукта практической деятельности в реальной обстановке.</p>
<p><b>ПК 4.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> </ul>	<p>Экзамен (квалификационный), оценка продукта практической деятельности в реальной обстановке, оценка процесса практической деятельности в реальной обстановке</p>
<p><b>ПК 4.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> </ul>	<p>Экзамен (квалификационный), наблюдение, оценка продукта, оценочный лист. Оценка.</p>
<p><b>ПК 4.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы 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);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование</li> </ul>	<p>Экзамен (квалификационный), наблюдение, оценка продукта, оценочный лист. Оценка.</p>



<p>разнообразного ассортимента <b>ПК 4.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи;</li> <li>• аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре</li> </ul> <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос</p>	
--	---	--

**Оцениваемые общие компетенции:**

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>ОК.3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p>Экзамен (квалификационный). Оценка соблюдения технологии приготовления блюд. Экзамен (квалификационный) самоконтроль качества выполненных работ.</p>
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	<p>Аттестационный лист по учебной практике, грамоты, дипломы</p>

**Объекты и процедура оценивания:**

[4,10,16] - оценка продукта практической деятельности в реальной обстановке

[1,2,3,5,6,7,8,9,11,12,13,14,18] - оценка процесса практической деятельности в реальной обстановке, «квазипрофессиональная деятельность».

**Методы и технологии оценивания:**

[1; 2, 3; 4; 6; 7; 8, 9 10; 12; 13,14,1 -27]- сопоставление с показателями в режиме реального времени

[1,2,3,5,11,17] сравнение с эталонной технологией, алгоритмом в ходе структурированного (формализованного) наблюдения [в режиме реального времени].

**Требования к процедуре оценивания:**

Помещение (место проведения): Учебный кулинарный цех.

Оборудование: электроплиты; жарочные шкафы, печь с СВЧ нагревом; электромясорубки; слайсер; блендеры; миксеры; электронные весы; холодильник; морозильная камера.

Инструменты: Маркированные разделочные доски, ножи, скалки, венчик, черпак,

Расходные материалы:	кастрюли, миски, шумовки, ложки, салфетки.
Доступ к дополнительным инструкциям и справочным материалам:	Продукты Обучающиеся снабжаются сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания
Норма времени:	3 часа
Количество вариантов:	15 вариантов
Деление на подгруппы:	в количестве 6 чел. Три подгруппы

### **Требования к кадровому обеспечению:**

Оценщики (эксперты) Яшина Л.В., заведующая рестораном «Горный» ООО «Персонал»  
 Ассистент (организатор) Богатырева Н.В., преподаватель.  
 Зиновьева Т.В. преподаватель

## II. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ (КОЗ).

### II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 1/15.

#### Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа.

#### Текст задания.

Приготовить и оформить коктейль десертный – «Крюшон ананасный»

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет десерта на 7 порций и оформление технологической карточки.

### II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 2/15.

#### Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа..

#### Текст задания.

Приготовить и оформить холодный десерт – самбук яблочный.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет десерта на 7 порций и оформление технологической карточки.

### II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 3/15.

#### Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа..

#### Текст задания.

Приготовить и оформить коктейль молочно-ягодный с мороженым

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет десерта на 9 порций и оформление технологической карточки.

## II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 4/15.

### Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа.

### Текст задания.

Приготовить и оформить коктейль молочно –кофейный с мороженым.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет десерта на 6 порций и оформление технологической карточки.

## II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 5/15.

### Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа.

### Текст задания.

Приготовить и оформить сложный горячий десерт – суфле ореховое.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет десерта на 5 порций и оформление технологической карточки.

## II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 6/15.

### Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа.

### Текст задания.

Приготовить и оформить сложный горячий десерт – каша гурьевская.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет десерта на 8 порций и оформление технологической карточки.

## II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 7/15.

### Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа.

Текст задания.

Приготовить и оформить сложный горячий десерт – пудинг сухарный.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет десерта на 10 порций и оформление технологической карточки.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 8/15.

Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа.

Текст задания.

Приготовить и оформить коктейль сливочно – шоколадный.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет десерта на 4 порций и оформление технологической карточки.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 9/15.

Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа.

Текст задания.

Приготовить и оформить сложный горячий десерт – кекс овощной.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет десерта на 7 порций и оформление технологической карточки.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 10/15.

Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа.

Текст задания.

Приготовить и оформить холодный десерт – суфле ванильное.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;

- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет десерта на 12 порций и оформление технологической карточки.

## II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 11/15.

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

### Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа.

### Текст задания.

Приготовить и оформить холодный десерт – фруктовый салат.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет десерта на 15 порций и оформление технологической карточки.

## II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 12/15.

### Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа.

### Текст задания.

Приготовить и оформить холодный десерт – бланманже молочное.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет десерта на 17 порций и оформление технологической карточки.

## II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 13/15.

### Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа.

### Текст задания.

Приготовить и оформить холодный десерт – тирамису.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет десерта на 11 порций и оформление технологической карточки.

## II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 14/15.

### Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа.

### Текст задания.

Приготовить и оформить холодный десерт – крем шоколадный.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет десерта на 23 порции и оформление технологической карточки.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 15/15.

Инструкция.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 3 часа.

Текст задания.

Приготовить и оформить холодный десерт – парфе ванильное.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет десерта на 7 порций и оформление технологической карточки.

**Указания для подсчета баллов или прекращения процедуры оценивания ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

Оценка проявления показателей уровня освоения компонентов деятельности

0 баллов – показатель не проявляется

1 балл – единичное проявление показателя

2 балла – системное проявление показателя

возможное количество баллов – 0-112

**Указания для подсчета баллов или прекращения процедуры оценивания ПМ.04**

Оценка проявления показателей уровня освоения компонентов деятельности

0 баллов – показатель не проявляется

2 балл – единичное проявление показателя

2 балла – системное проявление показателя

возможное количество баллов – 0-112

#### КРИТЕРИИ оценок показателей качества

Коды проверяемых компетенций	Основные показатели оценки результата	Оценка в баллах
<b>ПК 4.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии	Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование мощных и	

инструкциями регламентами	и	<p>дезинфицирующих средств;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> </ul>	
<p><b>ПК 4.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление подготовку реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	и к	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	
<p><b>ПК 4.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление подготовку реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	и к	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы 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);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи;</li> <li>• аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре</li> </ul> </li> </ul>	
<p><b>ПК 4.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление подготовку реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	и к	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи;</li> <li>• аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре</li> </ul> </li> </ul>	
<p><b>ПК 4.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>		<p>1. эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос</p>	
ОК 1 Выбирать способы решения задач		<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной</li> </ul>	

профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>- адекватность определения потребности в информации;</li> <li>- эффективность поиска;</li> <li>- адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>- разработка детального плана действий;</li> <li>- правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> </ul> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>- адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>- точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>- адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>- точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
ОК 7 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>- адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>- оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>- адекватность определения потребности в информации;</li> <li>- эффективность поиска;</li> <li>- адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>- разработка детального плана действий;</li> <li>- правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> </ul> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>- адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>- точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>- адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> <li>- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>- точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
ОК 9 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>- оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> <li>- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>- толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	

**Условия положительного заключения по освоению ВД:** вид профессиональной деятельности считается освоенным, если общее количество баллов составит не менее 78 (70% из 100%).

#### IV. ИНСТРУКЦИИ

Ассистенту (организатору):

1. Подготовьте к экзамену комплект КОС .



2. Приготовьте и проверьте рабочее состояние необходимого инвентаря, приспособлений и инструментов.
3. Приготовьте необходимые расходные материалы.
4. Проведите инструктаж обучающихся по технике безопасности.
5. Обеспечьте необходимую документацию для проведения экзамена (оценочные материалы, протокол, оценочный лист).

**Разработчики:**

ГБПОУ Республики Марий Эл «КИиП» преподаватель Богатырева Н.В.

**Согласовано:**

Яшина Л.В. заведующая рестораном «Горный» ООО «Персонал»

**Оценочный лист**

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

№п /п	ФИО	Качество готового блюда											оценка	
		Качество приготовления полуфабриката	Качество нарезанных и приготовленных овощей	Качество приготовленных тартелеток. Качество зеленого масла	Качество молочного соуса. Качество жареной котлеты и крутона	Выход блюда, температура подачи	Оформление и подача блюда	Организация рабочего места	Выполнение норм времени	Соблюдение правил техники безопасности	Выполнение санитарных правил	Набрано баллов		
1														
2														
3														
4														
5														
6														
7														
8														
9														
10														
11														
12														
13														
14														
15														
16														
17														
18														
19														
20														
21														

Председатель экзаменационной комиссии \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Ассистент \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Преподаватель \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_