

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»

	УТВЕРЖДАЮ Директор _____ _____ (подпись) (Ф.И.О.) «_____» _____ 20 ____ г.
--	---

**КОМПЛЕКТ ФОНДОВ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной практике**

профессионального модуля
ПМ 05 «Организация процесса приготовления
и приготовление сложных холодных и горячих десертов»

(код и наименование ПМ)

профессиональной образовательной программы специальности:
19.02.10 Технология продукции общественного питания

(код и наименование)

по программе базовой подготовки

Санкт-Петербург

2020 г.

Комплект фондов оценочных средств по практике разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта и образовательной программы среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет» (ФГБОУ ВО «СПбГЭУ»)

Разработчик (и):

Кудряшова Татьяна Руслановна, преподаватель специальных дисциплин Колледжа бизнеса и технологий

(Ф.И.О., должность, место работы)

Одобрена заседании цикловой комиссии по специальности 19.02.10
Технология продукции общественного питания
(наименование цикловой комиссии)

Протокол № 9 от «21» апреля 2020 г.

Председатель _____ Антропова О. Ю.

Согласовано с работодателем: _____
(место работы, занимаемая должность, инициалы, фамилия)

ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1. Область применения

Комплект фонда оценочных средств (ФОС) предназначен для контроля и оценки результатов прохождения учебной практики по ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, профессиональной образовательной программы по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2. Объекты оценивания – результаты освоения ПМ

В результате промежуточной аттестации по учебной практике осуществляется комплексная оценка овладения следующими профессиональными и общими компетенциями:

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

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

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

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

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

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ФОС позволяет оценить приобретенные знания на практике **практический опыт:**

ФОС позволяет оценить приобретенный **практический опыт:**

контроля качества сырья и готовых сложных холодных и горячих десертов;

ведения технологического процесса производства сложных холодных десертов;

ведения технологического процесса производства сложных горячих десертов;

эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства сложных холодных и горячих десертов.

3. Формы контроля и оценки результатов прохождения практики

В соответствии с учебным планом, рабочей программой ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов и рабочей программой учебной практики предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения.

3.1. Формы текущего контроля

Виды работ на практике определяются в соответствии с требованиями к результатам обучения по ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, практическому опыту, ПК, ОК и отражены в рабочей программе ПМ и рабочей программе практики.

Текущий контроль результатов прохождения учебной практики в соответствии с рабочей программой практики происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- ежедневный контроль посещаемости практики (с отметкой в журнале практики),
- наблюдение за выполнением видов работ на практике (в соответствии с календарно-тематическим планом практики),
- контроль качества выполнения видов работ на практике (уровень владения ПК и ОК при выполнении работ оценивается в аттестационном листе и характеристике с практики),
- контроль за ведением дневника практики,
- контроль сбора материала для отчета по практике в соответствии с заданием на практику.

3.2. Форма промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация по учебной практике – дифференцированный зачет.

Студенты допускаются к сдаче ДЗ при условии выполнения всех видов работ на практике, предусмотренных рабочей программой и своевременном предоставлении следующих документов:

- положительного **аттестационного листа** по практике руководителей практики от организации прохождения практики и образовательной организации (ОО) об уровне освоения профессиональных компетенций;
- положительной **характеристики** организации прохождения практики обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики;
- **дневника практики**;
- **отчета о практике** в соответствии с заданием на практику.

ДЗ проходит в форме ответов на контрольные вопросы, защиты отчета по практике с иллюстрацией материала.

4. Система оценивания качества прохождения практики при промежуточной аттестации

Оценка качества прохождения практики происходит по следующим показателям:

- соответствие содержания, отчета по практике заданию на практику, оформление;
- наличие презентационного материала, в полной степени иллюстрирующего отчет по практике (если требуется);
- оформления дневника практики (вместе с приложениями);
- отметка в аттестационном листе об освоении профессиональных компетенций при выполнении работ на практике;
- запись в характеристике об освоении общих компетенций при выполнении работ на практике;

Оценка за дифференцированный зачет (зачет) по практике выставляется по 5-ти балльной шкале и определяется как средний балл за представленные материалы с практики.

5. Требования к предоставлению материалов о результатах прохождения практики

5.1. Аттестационный лист практики

В аттестационном листе по практике руководитель практики от организации прохождения практики оценивает профессиональные компетенции при выполнении различных видов работ, предусмотренных рабочей программой практики. Аттестационный лист по практике должен быть подписан руководителем от образовательной организации.

5.2. Характеристика с практики

В характеристике с практики руководитель практики от организации прохождения практики подтверждает освоение студентами общих компетенций при выполнении различных видов работ, предусмотренных рабочей программой практики.

5.3. Дневник практики

Дневник практики оформляется в соответствии с принятым в структурном подразделении Университета макетом и заверяется руководителем практики от организации прохождения практики и от образовательной организации.

Содержание дневника практики (приводится в качестве примера):

- Титульный лист
- Общие положения
- Перечень компетенций
- Виды профессиональной деятельности
- Алгоритм действий обучающегося при прохождении практического обучения
- Индивидуальный график прохождения учебной и учебной практики

5.4. Отчет о практике

Отчет о практике должен включать материалы, собранные во время прохождения практики **в соответствии с выданным заданием на практику**. Это может быть информация о структуре, технологическом процессе и применяемом оборудовании в организации прохождения практики, могут быть данные для выполнения расчетов по курсовому проектированию, отчет может включать необходимые схемы, чертежи, таблицы, графики и т.д.

Структура отчета по практике (10-25 стр.):

- *титульный лист*
- *содержание*
- *текст отчета*
- *используемые источники информации, документы (технологические инструкции, официальный сайт организации и т.д.)*
- *приложения (схемы, чертежи, таблицы, фото материалы выносятся в приложения, если они занимают большой объем)*

5.6. Контрольные вопросы по прохождению учебной/учебной практики

Контрольные вопросы необходимы для оценки освоения профессиональных компетенций. Грамотные ответы на контрольные вопросы подтверждают освоение студентами ПК и ОК и приобретение практического опыта по ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Перечень контрольных вопросов составляется преподавателем по каждому виду профессиональной деятельности.

1. Опишите технологическую схему производства определенного вида продукции в цехе.

2. Укажите по схеме состав оборудования и опишите технологический процесс на нем.

3. Какие виды термической обработки применяются при производстве? Укажите их назначение и применяемое оборудование.

и т.п.

Аттестационный лист
По профилю специальности
вид практики

студент _____

ФИО

Обучающийся (ая) на 4 курсе по специальности

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

код и наименование

Успешно прошел (ла) производственную практику по профессиональному модулю ПМ 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

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

В _____

наименование организации

Виды и качество выполнения работ в период учебной практики

Наименование профессиональной компетенции и виды работ	Отметка об освоении (освоена / не освоена)
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. расчет массы сырья для приготовления холодного десерта; оформление и отделка сложных холодных десертов; приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов; контроль качества и безопасности готовой продукции.	
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов расчет массы сырья для приготовления горячего десерта; оформление и отделка сложных горячих десертов; приготовление сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; приготовление отделочных видов теста для сложных горячих десертов; контроль качества и безопасности готовой продукции; оформление и отделка сложных горячих десертов.	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики:

За время прохождения практики студент изучил вопросы организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, схему технологического контроля производства, вопросы стандартизации и сертификации сырья, готовой продукции; изучил ассортимент сложных холодных и горячих десертов и сложных отделочных полуфабрикатов, характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных и горячих десертов; узнал требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

Проявил любознательность при изучении процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов, умело сочетал полученные в колледже знания с практическими навыками, полученными на производстве. Понял сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявил к ней устойчивый интерес, осуществлял поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, ориентировался в условиях частой смены технологий. Зарекомендовал себя с положительной стороны, правила внутреннего трудового распорядка не нарушал, добросовестно выполнял требования руководителя практики. В период практики сформированы общие (ОК) и профессиональные компетенции (ПК) по модулю ПМ 05. «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов».

Дата « » _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики

ФИО, должность

Подпись и должность ответственного лица от
организации (базы практики)

М.П.

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ**

СОГЛАСОВАНО

Работодатель:

« ____ » _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа

« ____ » _____ 20__ г.

**ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ
ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ В ХОДЕ
ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
по специальности**

19.02.10 Технология приготовления кулинарной продукции

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

Санкт-Петербург

2019 г.

Код компетенции	Наименование компетенции	Практическое задание	Решение практического задания
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	1. Из каких этапов состоит технологический процесс приготовления фруктовых салатов	<p>1. Очистить груши от кожуры и нарезать средним кубиком (1*1,5).</p> <p>2. Сбрызнуть соком лимона грушу, для предотвращения потемнения.</p> <p>3. Приготовить заправку для салата. Для этого вылить йогурт в миску, добавить к нему ванильный экстракт, корицу, сахар и тщательно перемешать до полного растворения. Заправку добавить к грушам и перемешать.</p> <p>4. Измельчить грецкие орехи. Перед этим их допускается слегка прокалить на сковороде без масла. Для более ярко-выраженного вкуса.</p> <p>5. Выложить красиво десерт в креманку. Украсить измельченными грецкими орехами и овсяными хлопьями.</p>
		2. Из каких этапов состоит технологический процесс приготовления безалкогольного фруктового коктейля «Июньский фреш»	Клубнику измельчить в блендере или при помощи миксера до однородной массы. В клубничную массу добавить сахар, перемешать. К клубнике добавить апельсиновый сок, взбивать при помощи миксера не менее трех минут. Коктейль безалкогольный "Июньский фреш» подают в высоких бокалах.
		3. Из каких этапов состоит	В отвар, приготовленный из мезги клюквы, добавляют

		технологический процесс приготовления мусса клюквенного	сахар, нагревают до кипения, вводят подготовленный желатин, клюквенный сок и процеживают. Смесь охлаждают до 25—30°C, взбивают в неокисляющейся посуде до образования пышной массы, быстро перекладывают в формы и ставят в холодильник на 1—1,5 ч.
		4. Из каких этапов состоит технологический процесс приготовления ягодного крема	Ягоды (клубнику, малину, чернику, вишню, смородину) протирают. Готовое пюре соединяют с охлажденной до 18—20°C яично-молочной смесью. Затем массу соединяют со взбитыми сливками или сметаной. Можно готовить ягодный крем без яично-молочной смеси. В этом случае ягодное пюре соединяют с рафинадной пудрой, растворенным желатином и перемешивают со взбитыми сливками. Приготовленную смесь разливают в формы и охлаждают. При отпуске крем поливают сладким соусом, фруктово-ягодным сиропом.
		5. Из каких этапов состоит технологический процесс приготовления арбузного сорбета	Промыть и разрезать арбуз. Удалить из мякоти косточки. Нарезать ее на куски и убрать в морозильную камеру. 2. Замороженные куски арбуза положить в блендер. 3. Добавить в блендер сироп. 4. Лимонный сок также влить в блендер. 5. Промыть мяту и также добавить в блендер. 6. Взбить все до однородной массы. 7. Сорбет из арбуза выложить в креманку, украсить мятой.

ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	1. Из каких этапов состоит технологический процесс приготовления суфле	<p>Для приготовления суфле яичные желтки растирают с сахаром, добавляют муку, ванилин (для суфле ванильного), растертый шоколад или какао-порошок (для суфле шоколадного), измельченный и поджаренный с сахаром миндаль (для суфле орехового), разводят горячим молоком и, непрерывно помешивая проваривают смесь до загустения.</p> <p>Горячую смесь соединяют со взбитыми белками и выкладывают на порционную сковородку, смазанную маслом.</p>
		2. Выбор посуды, инвентаря и техника безопасности при фламбировании	<p>тележка или подсобный столик с двумя полками для расстановки всего необходимого для фламбирования и подачи;</p> <p>две спиртовки для доведения до готовности, разогревания и фламбирования блюд;</p> <p>набор различных приправ, спирт для зажигания и крепкий алкогольный напиток;</p> <p>приборы для фламбирования - вилка, ложка, разливательная ложка, сковородка и т. д.</p>
		3. Из каких этапов состоит технологический процесс приготовления десерта фламбе из персиков и мороженого	<p>1. Подготовленные бананы и персики измельчить в миксере. 2. Соединить сливки с сахарной пудрой, тщательно перемешать. 3. Соединить пюре и сливки, перемешать, охладить. 4. Оставшиеся персики нарезать на дольки. 5. На разогретую сковороду</p>

			<p>добавить сливочное масло и сахар. Карамелизовать. Добавить коньяк и поджечь.6. Для соуса, к подготовленным ягодам красной смородины добавить сахар и проварить.7. Выложить на персики мороженое, полить ягодным соком.</p>
		<p>4. Из каких этапов состоит технологический процесс приготовления шоколадного фондана</p>	<p>1. Шоколад поломать на кусочки и добавить масло. 2. Поставить на водяную баню. 3. Нагреть до растворения, охладить. 4. Яйца взбить с сахаром. 5. В смесь добавить шоколад с маслом, перемешать. 6. Добавить муку, перемешать. 7. Формы посыпать какао или мукой. 8. Выложить тесто заполняя формы на 2/3. 9. Поставить в разогретую духовку (180°C). 10. Выпекать.</p>
		<p>5. Из каких этапов состоит технологический процесс приготовления шоколадного брауни</p>	<p>1. В миксере взбиваю сахар и яйца, пока масса не станет густой.</p> <p>2. Растопить масло с шоколадом.</p> <p>3. Соединить шоколадную массу со взбитыми яйцами.</p> <p>4. Добавить просеянную с разрыхлителем муку в смесь и хорошо перемешать лопаткой.</p> <p>5. Добавить измельченные орехи в тесто.</p> <p>6. Выпекать в разогретой духовке до 180°C.</p>

РЕЦЕНЗИЯ

**на комплект контрольно-оценочных средств по учебной
практике по профессиональному модулю**

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

Рецензируемый комплект контрольно-оценочных средств (КОС) по учебной практике по профессиональному модулю ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов составлен в соответствии с ФГОС СПО, рабочей программой учебной практики по профессиональному модулю ПМ.05 и предназначен для оценки освоения профессиональных компетенций в ходе прохождения учебной практики.

Комплект КОС включает в себя практические задания для оценки освоения компетенций по виду профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов:

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов..

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Актуальность данного комплекта выражена в практико-ориентированности заданий. Несомненным достоинством данного комплекта является то, что компоненты КОС выстроены в логической последовательности, содержание определено с учетом особенностей ППССЗ по данной специальности. Материал выстроен методически грамотно, носит комплексный, высокопрофессиональный характер. При помощи данного комплекта КОС возможно осуществление контроля и управления процессом приобретения обучающимися необходимых умений и практического опыта, определенных ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Комплект оценочных средств рекомендуется использовать в образовательном процессе для оценки освоения обучающимися профессиональных компетенций в ходе прохождения учебной практики по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Рецензент:



Бессарабов В.А.

ИП Бессарабов Вячеслав Анатольевич

Учредитель Гастро Клуб кейтеринг.