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

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по профессиональному модулю

ПМ.05. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности 19.02.10
Технология продукции общественного питания

Санкт-Петербург
2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Паспорт комплекта КОС по профессиональному модулю…….4

Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля (оценка освоения МДК)…… 14
Оценка по производственной практике…….. ……... 42
Контрольно-оценочные материалы для квалификационного экзамена ..46

ПАСПОРТ
комплекта контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ 05 «Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов»

1.1. Общие положения.

Комплект оценочных средств (КОС) разработаны с требованиями образовательной программы и Федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания программы профессионального модуля ПМ.05 «Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов».

КОСы предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля ПМ 05 «Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов», для специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания программы в части освоения вида профессиональной деятельности Контроль качества продукции и услуг общественного питания.

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

1.2. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элемент модуля	**Форма контроля и оценивания**	
	Формы промежуточной аттестации[1]	**Текущий контроль[2]**
МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Экзамен	Оценка выполнения практических заданий и лабораторных работ Текущее тестирование
УП.05	Дифференцированный зачёт	наблюдение и оценка выполнения работ на производственной практике
ПП.05	Дифференцированный зачёт	наблюдение и оценка выполнения работ на производственной практике
ПМ 05 «Организация процесса и приготовление	**Экзамен (квалификационный)**	

сложных холодных и горячих десертов»		

Требования к результатам освоения программы профессионального модуля

Код Наименование ПК (ОК)	Код и наименование основных показателей оценки результатов (ОПОР)	Код и наименование практического опыта	Код и наименование умений	Код наименование знаний
ПК.5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	1. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления холодных десертов органолептическим способом 2. Правильно подбирает технологическое оборудование и инвентарь, инструменты для приготовления холодных десертов в том числе в условиях производства. 3. Правильно планирует ассортимент холодных десертов в меню в зависимости от типа и класса предприятия. 4. Правильно составляет технологические схемы. 5. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления холодных десертов. 6. Планирует и выполняет технологический процесс приготовления холодных десертов. 7. Правильно выбирает украшения и соусы для оформления сложных холодных десертов.. 8. Правильно выбирает температурный и санитарный режим приготовления и безопасного хранения холодных десертов, в том числе в условиях реального производства. 9. Правильно подготавливает и использует полуфабрикаты промышленного производства для приготовления холодных десертов. 10. Правильно организует рабочие место для приготовления холодных десертов.	ПО1. Приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов	У1. Использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов	З1. Технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;

	11. Правильно оценивает качество десертов органолептическим способом			
ПК.5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	1. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления горячих десертов органолептическим способом 2. Правильно подбирает технологическое оборудование и инвентарь, инструменты для приготовления горячих десертов, в том числе в условиях производства. 3. Правильно планирует ассортимент горячих десертов в меню в зависимости от типа и класса предприятия. 4. Правильно составляет технологические схемы. 5. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления горячих десертов. 6. Планирует и выполняет технологический процесс приготовления горячих десертов. 7. Правильно выбирает украшения и соусы для оформления сложных горячих десертов. 8. Правильно выбирает температурный и санитарный режим приготовления и безопасного хранения горячих десертов, в том числе в условиях реального производства. 9. Правильно подготавливает и использует полуфабрикаты промышленного производства для приготовления горячих десертов. 10. Правильно организует рабочие место для приготовления горячих десертов. 11. Правильно оценивает качество десертов органолептическим способом.	ПО2. Приготовления сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;	У2. Использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов	З2. Технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;

ОК. 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии.	ПО3. Оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов	У3. Принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов.	З3. Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов
ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления сложных холодных и горячих десертов; корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.	ПО4. Контроля качества и безопасности готовой продукции	У4. Выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов	З4. Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов
ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению сложных холодных и горячих десертов.	ПО5. Контроля качества и безопасности готовой продукции	У5. Принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов	З5. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов
ОК.4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональн	эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.	ПО6. Приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь	У6. Идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по	З6. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов

ых задач, профессиональн ого и личностного развития.			фальсификации.	
ОК.5. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональн ых задач, профессиональн ого и личностного развития..	демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления десертов.	ПО7. Приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь	У7. Выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов	З7. Методы приготовлен ия сложных холодных и горячих десертов
ОК.6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	ПО8. Контроля качества и безопасности готовой продукции;	У8. Оформлять документацию	З8. Температурн ый и санитарный режим приготовлен ия и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов
ОК.7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	– самоанализ и коррекция результатов собственной работы; своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.	ПО9. Контроля качества и безопасности готовой продукции;	У9. Выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов	З9. Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов
ОК.8. Самостоятельно определять задачи профессиональн ого и личностного развития, заниматься самообразование	организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	ПО10. Расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта	У10. Оценивать качество и безопасность готовой продукции	З10. Методы приготовлен ия сложных холодных и горячих десертов

м, осознанно планировать повышение квалификации.				
ОК.9. Ориентироватьс я в условиях частой смены технологий в профессиональ ной деятельности.	постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов приготовления сложных холодных и	ПО11. Оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов	У11. Оценивать качество и безопасность готовой продукции	З11. Варианты оформления и технику декорирован ия сложных холодных и горячих десертов

1.3. Распределение основных показателей оценки результатов по видам аттестации

Код и наименование компетенции	Основные показатели оценки результатов	Текущий контроль	Форма промежуточной аттестации	
			МДК.05.01	ПП
			З/ДЗ/Э	ДЗ
ПК.5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	1. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления холодных десертов органолептическим способом 2. Правильно подбирает технологическое оборудование и инвентарь, инструменты для приготовления холодных десертов в том числе в условиях производства. 3. Правильно планирует ассортимент холодных десертов в меню в зависимости от типа и класса предприятия. 4. Правильно составляет технологические схемы. 5. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления холодных десертов. 6. Планирует и выполняет технологический процесс приготовления	– защита практических занятий; -тестирование.	Дифференцированный зачет	Дифференцированный зачет

	холодных десертов. 7. Правильно выбирает украшения и соусы для оформления сложных холодных десертов.. 8. Правильно выбирает температурный и санитарный режим приготовления и безопасного хранения холодных десертов, в том числе в условиях реального производства. 9. Правильно подготавливает и использует полуфабрикаты промышленного производства для приготовления холодных десертов. 10. Правильно организует рабочие место для приготовления холодных десертов. 11. Правильно оценивает качество десертов органолептическим способом			
ПК.5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	1. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления горячих десертов органолептическим способом 2. Правильно подбирает технологическое оборудование и инвентарь, инструменты для приготовления горячих десертов, в том числе в условиях производства. 3. Правильно планирует ассортимент горячих десертов в меню в зависимости от типа и класса предприятия.	– защита практических занятий; -тестирование.	Дифференцированный зачет	Дифференцированный зачет

	4. Правильно составляет технологические схемы. 5. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления горячих десертов. 6. Планирует и выполняет технологический процесс приготовления горячих десертов. 7. Правильно выбирает украшения и соусы для оформления сложных горячих десертов. 8. Правильно выбирает температурный и санитарный режим приготовления и безопасного хранения горячих десертов, в том числе в условиях реального производства. 9. Правильно подготавливает и использует полуфабрикаты промышленного производства для приготовления горячих десертов. 10. Правильно организует рабочие место для приготовления горячих десертов. 11. Правильно оценивает качество десертов органолептическим способом.			
ОК. 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый	демонстрация интереса к будущей профессии.	– защита практических занятий;	Дифференцированный зачет	Дифференцированный зачет

интерес.				
ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления сложных холодных и горячих десертов; корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.	– защита практических занятий;	Дифференцированный зачет	Дифференцированный зачет
ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению сложных холодных и горячих десертов.	– защита практических занятий;	Дифференцированный зачет	Дифференцированный зачет
ОК.4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.	– защита практических занятий;	Дифференцированный зачет	Дифференцированный зачет
ОК.5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления десертов.	– защита практических занятий;	Дифференцированный зачет	Дифференцированный зачет
ОК.6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами,	эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и	– защита практических занятий;	Дифференцированный зачет	Дифференцированный зачет

руководством, потребителями.	мастерами в ходе обучения.			
ОК.7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	– самоанализ и коррекция результатов собственной работы; своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.	– защита практических занятий;	Дифференцированный зачет	Дифференцированный зачет
ОК.8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	– защита практических занятий;	Дифференцированный зачет	Дифференцированный зачет
ОК.9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов приготовления сложных холодных и	– защита практических занятий;	Дифференцированный зачет	Дифференцированный зачет

2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих оценочных средств: тесты, защита практических работ, экзамен.

2.1. Задания для оценки освоения ПМ.05. «Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов».

Задание 1:

Проверяемые результаты обучения:

1. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления холодных десертов органолептическим способом
2. Правильно подбирает технологическое оборудование и инвентарь, инструменты для приготовления холодных десертов в том числе в условиях производства.
3. Правильно планирует ассортимент холодных десертов в меню в зависимости от типа и класса предприятия.
4. Правильно составляет технологические схемы.
5. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления холодных десертов.
6. Планирует и выполняет технологический процесс приготовления холодных десертов.
7. Правильно выбирает украшения и соусы для оформления сложных холодных десертов..
8. Правильно выбирает температурный и санитарный режим приготовления и безопасного хранения холодных десертов, в том числе в условиях реального производства.
9. Правильно подготавливает и использует полуфабрикаты промышленного производства для приготовления холодных десертов.
10. Правильно организует рабочие место для приготовления холодных десертов.
11. Правильно оценивает качество десертов органолептическим способом
12. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления горячих десертов органолептическим способом
13. Правильно подбирает технологическое оборудование и инвентарь, инструменты для приготовления горячих десертов, в том числе в условиях производства.
14. Правильно планирует ассортимент горячих десертов в меню в зависимости от типа и класса предприятия.
15. Правильно составляет технологические схемы.
16. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления горячих десертов.
17. Планирует и выполняет технологический процесс приготовления горячих десертов.
18. Правильно выбирает украшения и соусы для оформления сложных горячих десертов.
19. Правильно выбирает температурный и санитарный режим приготовления и безопасного хранения горячих десертов, в том числе в условиях реального производства.

20. Правильно подготавливает и использует полуфабрикаты промышленного производства для приготовления горячих десертов.
21. Правильно организует рабочие место для приготовления горячих десертов.
22. Правильно оценивает качество десертов органолептическим способом.

Комплект оценочных средств

Лабораторно-практическая работа № 1
Приготовление и отпуск сложных холодных десертов

Цель работы: научиться готовить сложные холодные десерты, определять потери при тепловой обработке продуктов; Воспитывать ответственность за полноту вложения сырья, качество блюд, эстетический вкус в оформлении блюд

Формирование компетенций: ОК2, ОК3, ОК6, ОК7;ПК5.1;ПК5.2.

Учебно-методическое обеспечение и оснащение:

- Оборудование технологической лаборатории, посуда, инвентарь для приготовления и отпуска блюд
- Натуральные образцы: продукты для приготовления блюд (заявка на занятие)
- Технологические карты
- Таблица оценки качества блюд

Ход урока

Приготовить:

а) Самбук яблочный
б) Соус клюквенный
в) Мусс клюквенный
г) Соус апельсиновый
д) Десерт из сметаны «Радуга»
е) Сироп кофейный

Определить:

Отходы при механической обработке продуктов, потери при тепловой обработке, продолжительность тепловой обработки, выход блюда

Лабораторно-практическая работа № 2
Приготовление и отпуск сложных горячих десертов

Цель работы: научиться готовить сложные горячие десерты, определять потери при тепловой обработке продуктов; Воспитывать ответственность за полноту вложения сырья, качество блюд, эстетический вкус в оформлении блюд

Формирование компетенций: ОК2, ОК3, ОК6, ОК7;ПК5.1

Учебно-методическое обеспечение и оснащение:

- Оборудование технологической лаборатории, посуда, инвентарь для приготовления и отпуска блюд
- Натуральные образцы: продукты для приготовления блюд (заявка на занятие)
- Технологические карты
- Таблица оценки качества блюд

Ход урока

Приготовить:

а) Ореховое каноли с творожным кремом под шоколадным соусом
б) Соус шоколадный
в) Крем – карамель
г) Татен с орехами в меду

Определить:

Отходы при механической обработке продуктов, потери при тепловой обработке, продолжительность тепловой обработки, выход блюда

Лабораторно-практическая работа № 3
Приготовление и отпуск сложных горячих десертов

Цель работы: научиться готовить сложные горячие десерты, определять потери при тепловой обработке продуктов; Воспитывать ответственность за полноту вложения сырья, качество блюд, эстетический вкус в оформлении блюд

Формирование компетенций: ОК2, ОК3, ОК6, ОК7;ПК5.2.

Учебно-методическое обеспечение и оснащение:

- Оборудование технологической лаборатории, посуда, инвентарь для приготовления и отпуска блюд
- Натуральные образцы: продукты для приготовления блюд (заявка на занятие)
- Технологические карты
- Таблица оценки качества блюд

Ход урока

Приготовить:

а) Шоколадное фондю
б) Блинчики «Сюзетт»
в) Апельсиновый соус
г) Шоколадный фондан с ванильным соусом

Определить:

Отходы при механической обработке продуктов, потери при тепловой обработке, продолжительность тепловой обработки, выход блюда

Лабораторно-практическая работа № 4
Приготовление и отпуск сложных холодных десертов

Цель работы: научиться готовить блюда Русской кухни, определять потери при тепловой обработке продуктов; Воспитывать ответственность за полноту вложения сырья, качество блюд, эстетический вкус в оформлении блюд

Формирование компетенций: ОК2, ОК3, ОК6, ОК7;ПК5.1;ПК5.2.

Учебно-методическое обеспечение и оснащение:

- Оборудование технологической лаборатории, посуда, инвентарь для приготовления и отпуска блюд
- Натуральные образцы: продукты для приготовления блюд (заявка на занятие)
- Технологические карты
- Таблица оценки качества блюд

Ход урока

Приготовить:

а) Тарт пряношоколадный
б) Груша запеченная в мраморном бисквите
в) Карамельный соус
г) Оладьи из бананов
д) Соус абрикосовый

Определить:

Отходы при механической обработке продуктов, потери при тепловой обработке, продолжительность тепловой обработки, выход блюда

Лабораторно-практическая работа № 5
Приготовление, сервирование, оформление и подача фирменных сложных холодных и горячих десертов по ТТК студентов

Цель работы: научиться готовить блюда Русской кухни, определять потери при тепловой обработке продуктов; Воспитывать ответственность за полноту вложения сырья, качество блюд, эстетический вкус в оформлении блюд

Формирование компетенций: ОК2, ОК3, ОК6, ОК7;ПК5.1;ПК5.2.

Учебно-методическое обеспечение и оснащение:

- Оборудование технологической лаборатории, посуда, инвентарь для приготовления и отпуска блюд
- Натуральные образцы: продукты для приготовления блюд (заявка на занятие)
- Технологические карты
- Таблица оценки качества блюд

Ход урока

Приготовить:

Холодные и горячие десерты по фирменным рецептурам студентов

Определить:

Отходы при механической обработке продуктов, потери при тепловой обработке, продолжительность тепловой обработки, выход блюда

Критерии оценки и нормы оценки лабораторно-практической работы:

Лабораторно-практическая работа оценивается по пятибалльной системе.

Критерии	Метод оценки	Критерии оценки			
		Отлично	Хорошо	Удовл.	Неудовл.
Отношение к работе	Наблюдение руководителя, просмотр материалов	Отчёт представлен в указанный срок, не требует дополнительного времени на завершение	Отчёт представлен в указанный срок, не требует дополнительного времени на завершение	Отчёт представлен в указанный срок, не требует дополнительного времени на завершение	Отчёт не представлен в указанный срок.
Способность выполнить исследования	Просмотр материалов	Четкое заполнение таблицы измерений и выполнение исследований. Без затруднений выполняет задания.	Затруднения в выполнении исследований	Ошибки в исследований	Большое число ошибок при выполнении задания.
Использование всего	Просмотр материалов,	Грамотная работа с	Грамотная работа с техникой, соб-	Неспособность выполнять без	Неспособность выполнять без

доступного техническо го оборудо-вания	технический контроль	техникой, соб-людение правил и приемов работы, техники безопасности.	людение правил и приемов работы, техники безопас-ности.	помощи преподавателя поставленную задачу.	помощи преподавателя поставленную задачу.
Исполь-зование полученные знаний и умений для решения конкретных задач	Наблюдение руководителя, просмотр материалов	Использование навыков, умений, полученных при изучении соответствующи х дисциплин.	Использование навыков, умений, полученных при изучении соответствующих дисциплин в практической работе.	Неспособность ис-пользовать знания соответствующих дисциплин в практической работе.	Неспособность ис-пользовать межпредметные знания при решении задач
Оформ-ление отчёта	Просмотр материалов	Отчёт оформлен согласно стандарту и требованиям инструкций.	Отчёт оформлен согласно стандарту и требованиям инструкций.	Отчёт оформлен небрежно	Отчёт оформлен небрежно.
Умение отвечать на вопросы, поль-зоваться профес-сиональной лексикой при сдаче (защите) отчёта	Собеседо-вание	Грамотные ответы на поставленные вопросы, исполь-зование профессио-нальной лексики. Чёткое обосно-вание своей точки зрения.	Грамотные ответы на поставленные вопросы, использо-вание профессио-нальной лексики. Чёткое обосно-вание своей точки зрения.	Заметная неувере-нность в ответах и действиях.	Неуверенные ответы на вопросы, незнание профес-сиональной лек-сики и термино-логии.

Практическое занятие№1

Тема: «Приготовление сложных холодных десертов»

Цель работы: определять потери при тепловой обработке продуктов; Воспитывать ответственность за полноту вложения сырья, качество блюд, эстетический вкус в оформлении блюд.

Формирование компетенций: ОК1, ОК3, ОК6, ОК7;ПК5.1;

Ход урока

Расчет массы сырья для приготовления холодных сложных десертов. (Решение производственных ситуаций по расчету сырья)

Практическое занятие №2

Тема: «Приготовление сложных холодных десертов»

Цель работы: определять потери при тепловой обработке продуктов; Воспитывать ответственность за полноту вложения сырья, качество блюд, эстетический вкус в оформлении блюд.

Формирование компетенций: ОК», ОК3, ОК6, ОК7;ПК5.1;

Ход урока

Составление технологических схем холодных сложных десертов.

Практическое занятие №3

Тема: «Приготовление сложных холодных десертов»

Цель работы: определять потери при тепловой обработке продуктов; Воспитывать ответственность за полноту вложения сырья, качество блюд, эстетический вкус в оформлении блюд.

Формирование компетенций: ОК», ОК3, ОК6, ОК7;ПК5.1;

Ход урока

Составление технико-технологических карт на авторские холодные сложные десерты.

Практическое занятие №4

Тема: «Приготовление сложных горячих десертов»

Цель работы: определять потери при тепловой обработке продуктов; Воспитывать ответственность за полноту вложения сырья, качество блюд, эстетический вкус в оформлении блюд.

Формирование компетенций: ОК», ОК3, ОК6, ОК7;ПК5.1; ПК5.2.

Ход урока

Расчет массы сырья для приготовления горячих сложных десертов. (Решение производственных ситуаций по расчету сырья)

Практическое занятие №5

Тема: «Приготовление сложных горячих десертов»

Цель работы: определять потери при тепловой обработке продуктов; Воспитывать ответственность за полноту вложения сырья, качество блюд, эстетический вкус в оформлении блюд.

Формирование компетенций: ОК», ОК3, ОК6, ОК7;ПК5.1; ПК5.2.

Ход урока

Составление технологических схем горячих сложных десертов.

Практическое занятие №6

Тема: «Приготовление сложных горячих десертов»

Цель работы: определять потери при тепловой обработке продуктов; Воспитывать ответственность за полноту вложения сырья, качество блюд, эстетический вкус в оформлении блюд.

Формирование компетенций: ОК2, ОК3, ОК6, ОК7;ПК5.1; ПК5.2.

Ход урока

Составление технико-технологических карт на авторские горячие сложные десерты.

Критерии и нормы оценки практических работ

Практические работы оцениваются по пятибалльной системе.

Оценка	Критерии оценки (содержательная характеристика)
«2»	Работа выполнена полностью. Студент не владеет теоретическим материалом, допуская ошибки по сущности рассматриваемых (обсуждаемых) вопросов, испытывает затруднения в формулировке собственных обоснованных и аргументированных суждений, допускает ошибки при ответе на дополнительные вопросы.
«3»	Работа выполнена полностью. Студент владеет теоретическим материалом на минимально допустимом уровне, отсутствуют ошибки при описании теории, испытывает затруднения в формулировке собственных обоснованных и аргументированных суждений, допуская незначительные ошибки на дополнительные вопросы.
«4»	Работа выполнена полностью. Студент владеет теоретическим материалом, отсутствуют ошибки при описании теории, формулирует собственные, самостоятельные, обоснованные, аргументированные суждения, допуская незначительные ошибки на дополнительные вопросы.
«5»	Работа выполнена полностью. Студент владеет теоретическим

	материалом, отсутствуют ошибки при описании теории, формулирует собственные, самостоятельные, обоснованные, аргументированные суждения, представляет полные и развернутые ответы на дополнительные вопросы.

ВАРИАНТЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий
Тест №1

По теме: «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов»

1 Вариант

1.Назовите ассортимент горячих сладких блюд.

а) яблоки печеные, запеканки, яблоки с рисом, желе, самбук.

б) Запеканки, каша гурьевская, шарлотка, пудинги, яблоки в тесте, суфле.

в) Гренки с фруктами, каша гурьевская, суфле, яблоки печеные, яблоки с рисом, яблоки в тесте, пудинги.

г) Шарлотка, кисели, желе, запеканки, каша гурьевская, яблоки в тесте.

2.Назвать последовательность операций при приготовлении крема сметанного.

а) Подготовка желатина, охлаждение сметаны, приготовление яично-молочной смеси, введение желатина, охлаждение шарлота, взбивание сметаны, соединение с шарлотом, разливание в формы, охлаждение, приготовление ягодного сиропа, подача.

б) Подготовка желатина, охлаждение сметаны, приготовление яично-молочной смеси, охлаждение шарлота, взбивание сметаны, соединение с шарлотом, разливание в формы, охлаждение, приготовление ягодного сиропа, подача.

в) Подготовка желатина, охлаждение сметаны, приготовление шарлота, введение желатина, соединение со сметаной, разливание в формы, охлаждение, приготовление ягодного сиропа, подача.

г) Взбивание сметаны, подготовка желатина, приготовление яично-молочной смеси, соединение со сметаной, разливание в формы, приготовление ягодного сиропа, подача.

3.Перечислить набор продуктов для приготовления каши гурьевской.

а) Крупа манная, масло сливочное, сахар, ванилин, яйцо, курага, фрукты консервированные, молоко

б) Крупа пшенная, сахар, молоко, ванилин, яйцо, курага, фрукты консервированные.

в) Крупа перловая, сахар, молоко, масло, ванилин, яйцо, курага.

г) Крупа рисовая, молоко, сахар, масло, ванилин, яйцо, фрукты консервированные, курага.

4.Назовите блюда, в состав которых входит белок.

а) Пудинги, суфле, самбуки, яблоки в тесте «кляр», каша гурьевская.

б) Пудинги, суфле, муссы, самбуки, яблоки в тесте «кляр», каша гурьевская, взбитые сливки.

в) Каша гурьевская, самбуки, яблоки в тесте «кляр», яблоки с рисом, бабка яблонька.

г) Кисели густые, суфле, желе, каша гурьевская, гренки с фруктами, крем сметанный.

5.Назовите одноименные операции при приготовлении мусса лимонного и желе лимонного.

а) Замачивание желатина, очистка лимона от цедры, введение желатина в сироп, осветление лимонного желе, приготовление ягодного сиропа.

б) Очистка лимона от цедры, выжимание сока, приготовление сиропа, осветление лимонного желе, взбивание лимонного желе.

в) Приготовление ягодного сиропа, подготовка желатина, введение желатина в сироп.

г) Замачивание желатина, очистка лимона от цедры, отжимание сока, приготовление сиропа.

6.Требования к качеству каши гурьевской.

а) Вкус сладкий, цвет белый, консистенция плотная, на разрезе изюм или цукаты.

б) Вкус сладкий с ароматом ванили и топленого молока, консистенция нежная пышная, без комков, цвет золотистый, а внутри кремовый, на разрезе изюм или цукаты.

в) Вкус сладкий, консистенция пышная, без комков, цвет светло-коричневый, на разрезе изюм, цукаты.

г) Вкус сладкий с ароматом топленого молока, цвет золотистый на разрезе изюм.

7.Укажите процессы, происходящие при приготовлении самбука яблочного.

а) Переход протопектина в пектин, кислотный гидролиз сахаров, поверхностная денатурация белков.

б) Набухание желатина, поверхностная денатурация белков, тепловая денатурация белков, переход протопектина в пектин, кислотный гидролиз сахаров.

в) Переход протопектина в пектин, кислотный гидролиз сахаров, декстринизация крахмала, поверхностная денатурация белков.

г) Клейстеризация крахмала, ферментативный гидролиз сахаров, переход протопектина в пектин.

8.Назвать вариант набора продуктов для приготовления пудинга сухарного.

а) Сухари ванильные
Молоко
Яйца
Сахар
Изюм
Цукаты
Масло сливочное
Курага

б) Сухари ванильные
Яйца
Сахар
Изюм
Цукаты
Масло сливочное
Курага

в) Сухари ванильные
Молоко
Яйца
Сахар

Цукаты
Масло сливочное

9.Назовите ассортимент желированных сладких блюд.

г) Желе, муссы, самбуки, кисели, кремы.

д) Муссы на манной крупе, желе, компот из сухофруктов, кисели, кремы.

е) Желе, муссы, самбуки, кисели, компоты, кремы.

ж) Ананасы в сиропе, желе, самбуки, кремы, яблоки печеные.

10. Назвать последовательность операций при приготовлении яблок жаренных в тесте.

а) Подготовка и варка кураги, отделение белков от желтков, обработка, очистка и нарезка яблок, посыпание яблок сахарным песком, взбивание яичных белков, приготовление абрикосового соуса, приготовление теста «кляр», нагревание фритюра, обжаривание яблок, оформление и отпуск блюда.

б) Подготовка и варка кураги, обработка, очистка и нарезка яблок, посыпание яблок сахаром, приготовление теста «кляр», обжаривание яблок, приготовление абрикосового соуса, оформление и отпуск блюда.

в) Отделение белков от желтков, взбивание белков, подготовка и варка кураги, обработка, очистка и нарезка яблок, посыпание сахарным песком, приготовление теста «кляр», нагревание фритюра. Обжаривание яблок, приготовление абрикосового соуса, оформление и отпуск блюда.

г) Приготовление теста «кляр», обработка, очистка и нарезка яблок, подготовка фритюра, обжаривание яблок, обработка и варка кураги, приготовление абрикосового соуса, оформление и подача блюда.

2 Вариант

1. Перечислить набор продуктов для приготовления крема сметанного.

а) Сметана(10%), сахар, яйца, желатин, вода, ванилин, клюква, крахмал.

б) Сметана (20%), яйца, сахар, молоко, желатин, вода, ванилин, клюква.

в) Сметана(20%), сахар, яйца, молоко, желатин, вода, ванилин, клюква, крахмал.

г) Сметана(10%), сахар, яйца, молоко, вода, ванилин, клюква, крахмал.

2. **Назовите ассортимент блюд, при приготовлении которых используют кулинарный прием взбивание.**
   а) Крем ванильный, каша гурьевская. Суфле, яблоки с рисом, сливки взбитые, самбук абрикосовый.

   б) Сливки взбитые, яблоки в тесте «кляр», яблоки с рисом, суфле, самбук абрикосовый, крем сметанный, каша гурьевская.

   в) Кисель молочный, крем сметанный, желе лимонное, мусс яблочный, сливки взбитые, суфле.

   г) Каша гурьевская. Сливки взбитые, яблоки в тесте «кляр», пудинг сухарный, суфле, самбук яблочный, крем сметанный, мусс клюквенный.

3. **Назвать одноименные операции при приготовлении пудинга сухарного и каши гурьевской.**
   а) Приготовление яично-молочной смеси, отделение белков от желтков, подготовка изюма, подготовка кураги.

   б) Отделение белков от желтков, взбивание яичного белка, подготовка изюма, подготовка кураги, приготовление абрикосового соуса.

   в) Подготовка изюма и кураги, приготовление абрикосового соуса, варка каши, введение взбитых белков.

   г) Измельчение сухарей, приготовление пенок, прогревание консервированных фруктов, подготовка орехов, введение взбитых белков.

4. **Требование к качеству крема сметанного.**
   а) Консистенция пористая, нежная, студнеобразная, хорошо сохраняет форму, цвет от белого до светло-желтого, вкус сметаны с ароматом ванили.

   б) Консистенция нежная, студнеобразная, цвет белый, запах, свойственный продуктам, входящим в состав.

   в) Вкус сладкий с ароматом ванили, масса плотная, цвет светло-желтый.

   г) Вкус сладкий, вкус сметаны, масса пористая, прозрачная.

5. **Назовите группы сладких блюд наиболее калорийных.**

а) Компоты, кисели, муссы, яблоки в тесте, самбуки, клубника со сливками.

б) Кремы, гренки с фруктами, апельсины или мандарины с сахаром и вином, суфле, шарлотка.

в) Натуральные плоды, компот из сухофруктов, желе, гренки с фруктами.

г) Каша гурьевская, пудинг сахарный, крем сметанный, шарлотка, яблоки с рисом, яблоки в тесте.

6. Назвать последовательность операций при приготовлении пудинга сухарного.

а) Приготовление яично-молочной смеси, измельчение сухарей и соединение их с яично-молочной смесью, обработка и варка кураги, отделение белков от желтков, подготовка изюма, взбивание белков, приготовление массы для сухарного пудинга, выкладывание в форму, запекание, приготовление абрикосового соуса, выкладывание из формы, подача.

б) Приготовление яично-молочной смеси, измельчение сухарей, соединение их с яично-молочной смесью, обработка и варка кураги, подготовка изюма, приготовление массы для пудинга, выкладывание в формы, запекание, приготовление абрикосового соуса, выкладывание из формы, подача.

в) Приготовление яично-молочной смеси, измельчение сухарей, соединение их с яично-молочной смесью, обработка и варка кураги, отделение белков от желтков, подготовка изюма, приготовление массы для сухарного пудинга, выкладывание в форму, запекание, приготовление абрикосового соуса, выкладывание из формы, подача.

г) Измельчение сухарей, приготовление яично-молочной смеси, соединение сухарей с яично-молочной смесью, взбивание белков, соединение компонентов пудинга, варка абрикосового соуса, выкладывание из формы, подача.

7. Перечислить набор продуктов для приготовления мусса яблочного на манной крупе.

а) Яблоки, сахар, желатин, манная крупа, кислота лимонная, клюква, крахмал.

б) Яблоки, сахар, крупа манная, кислота лимонная, клюква, крахмал, вода.

в) Яблоки, клюква, желатин, кислота лимонная, сахар.

г) Яблоки, сахар, крупа манная, кислота лимонная, крахмал.

8. **Назовите блюда, в состав которых входит взбитый белок.**
   а) Кисели густые, суфле, крем сметанный, пудинг рисовый, яблоки в тесте «кляр», гренки с фруктами.

   б) Пудинг сахарный, суфле, мусс клюквенный, самбук яблочный, яблоки в тесте «кляр», каша гурьевская.

   в) Каша гурьевская, бабка яблочная, фрукты в сиропе, кисель молочный густой, суфле.

   г) Яблоки в тесте «кляр», каша гурьевская, самбук абрикосовый, суфле, пудинг рисовый.

9. **Назовите одноименные операции при приготовлении крема сметанного и самбука яблочного.**
   а) Замачивание желатина, приготовление яично-молочной смеси, взбивание сметаны, растапливание желатина. Уваривание яблочного пюре.

   б) Приготовление фруктово-ягодного сиропа, введение желатина в массу, взбивание яблочного пюре с белками, взбивание сметаны.

   в) Замачивание желатина, растапливание желатина, разделение яиц на белок и желток, приготовление фруктово-ягодного сиропа.

   г) Подготовка желатина, обработка яблок, взбивание сметаны, варка шарлота, введение желатина.

10. **Требование к качеству шарлотки яблочной.**
   а) Вкус кисло-сладкий, яблочный, с ароматом корицы, корочка хрустящая румяная, цвет золотистый на разрезе желтоватый, начинка сочная но плотная.

   б) Вкус сладкий, с ароматом яблок и корицы, корочка хрустящая, цвет желтовато-коричневый, начинка жидкая.

   в) Вкус свойственный яблокам, сладкий, цвет золотистый, корочка хрустящая.

   г) Вкус кисло-сладкий, цвет светло-коричневый, корочка мягкая, начинка густая.

3 Вариант

1.Укажите процессы происходящие при приготовлении пудинга рисового запеченного.

а) Клейстеризация крахмала, переход протопектина в пектин, термовлагоперенос, денатурация белков.

б) Набухание белков, тепловая денатурация белков, поверхностная денатурация белков, клейстеризация крахмала, переход протопектина в пектин, расширение воздуха, декстринизация крахмала, карамелизация сахаров, термовлагоперенос, желоноидинообразование.

в) Термовлагоперенос, декстринизация крахмала, карамелизация сахаров, синерезис крахмала, кислотный гидролиз сахаров.

г) Набухание белков, термовлагоперенос, декстринизация крахмала, ферментативный гидролиз сахаров.

2.Назвать вариант набора продуктов для приготовления яблок жаренных в тесте.

а) Яблоки, сахар, мука, яйца, молоко, сметана, сах.пудра, курага.

б) Яблоки, сахар, яйца, молоко, сметана, жир, сах.пудра, курага.

в) Яблоки, сахар, мука, яйца, молоко, сметана, жир, сах.пудра, курага.

3.Назовите ассортимент блюд из свежих и вареных плодов и ягод.

а) Компот из сухофруктов, яблоки в тесте, ананасы клубника или малина со сливками, апельсины с сахаром и вином.

б) Апельсины с сахаром или мандарины с вином. Ананас с сахарной пудрой или сиропом, клубника или малина со сливками, плоды натуральные, компоты.

в) Компоты, кисели, апельсины или мандарины с сахаром или вином, ананас с сахарной пудрой или сиропом, клубника или малина со сливками.

г) Натуральные плоды, яблоки в тесте, клубника или малина со сливками, кисели, компоты.

4.Назвать последовательность операций при приготовлении мусса лимонного с манной крупой.

а) Подготовка желатина, очистка лимона от цедры, отжимание сока, приготовление сиропа, заваривание крупы, введение сока, охлаждение, взбивание, разливание в формы, приготовление охлаждение, подача.

б) Очистка лимона от цедры, отжимание сока, приготовление сиропа, введение манной крупы и проваривание ее 15-20м, охлаждение до 40 градусов, введение лимонного сока, взбивание массы, разливание в формы, охлаждение, приготовление ягодного сиропа, подача.

в) Подготовка желатина, очистка лимона от цедры, выжимание сока, варка сиропа, введение желатина, осветление массы, взбивание, разливание в формы, охлаждение, приготовление ягодного сиропа, подача.

г) Очистка лимона от цедры, варка сиропа, заваривание манной крупы, охлаждение до 40 градусов, взбивание массы разливание в формы, охлаждения, приготовление ягодного сиропа, подача.

5.Перечислить набор продуктов для приготовления пудинга рисового.

а) Рис, молоко, яйцо, сахар, изюм, цукаты, курага.

б) Рис, молоко, яйцо, масло, сахар, изюм, цукаты.

в) Рис, молоко, яйцо, масло, сахар, курага.

г) Рис, молоко, сахар, яйца, ванилин, масло, цукаты, изюм, курага.

6.Ассортимент блюд при приготовлении которых используют кулинарный прием взбивание.

а) Кисели, самбуки, гренки с фруктами, яблоки с рисом, суфле.

б) Муссы, кремы, самбуки, суфле, взбитые сливки.

в) Каша гурьевская, муссы, кремы, самбуки, суфле, взбитые сливки, яблоки в тесте «кляр», пудинги.

г) Яблоки в тесте «кляр», каша гурьевская, муссы, кремы, самбуки, суфле, яблоки с рисом.

7.Назвать одноименные операции при приготовлении киселя клюквенного и мусса клюквенного.

а) Переборка и промывка ягод, выжимание сока, варка мезги, приготовление сиропа.

б) Переборка и промывка ягод, выжимание сока, приготовление сиропа, замачивание желатина, введение желатина в сироп.

в) Приготовление сиропа, введение сока, замачивание желатина, взбивание массы.

г) Переборка и промывка ягод, выжимание сока.

8.Требования к качеству пудинга сухарного

а) Вкус сладкий, аромат топленого молока, цвет светло-коричневый, консистенция рыхлая.

б) Вкус сладкий, аромат ванили и абрикосового соуса, цвет светло-коричневый, консистенция рыхлая, пористая, наличие изюма.

в) Вкус сладкий, аромат ванили, цвет золотистый, консистенция плотная.

г) Вкус сладкий, запах ванили, консистенция мягкая, с поверхности корочка поджаристая.

9.Укажите процессы, происходящие при приготовлении яблок запеченных.

а) Клейстеризация крахмала, переход протопектина в пектин, поверхностная денатурация белков, декстринизация крахмала.

б) Переход протопектина в пектин, денатурация белков, декстринизация крахмала.

в) Тепловая денатурация белков, кислотный гидролиз крахмала, синерезис.

г) Переход протопектина в пектин, тепловая денатурация белков, кислотный гидролиз сахаров, карамелизация сахаров, мелоноидинообразование.

10.Назвать вариант набора продуктов для приготовления крема шоколадного.

а) Сливки(33-35%), сахар, молоко, яйца, желатин, какао пор. Вода.

б) Сливки, сахар, молоко, желатин, какао, вода.

в) Сливки, сахар, молоко, яйцо, какао, вода.

Ответы

1 ВАРИАНТ

1- Б
2- Б
3- А
4- А
5- Г
6- Б
7- Б
8- А
9- А
10- А

2 ВАРИНТ

1- В
2- Г
3- Б
4- А
5- Г
6- А
7- Б
8- Г
9- В
10- В

3 ВАРИАНТ

1- А
2- В
3- Б
4- Б
5- Г
6- В
7- А
8- Г
9- Г
10- А

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если 9-10 правильных ответов;
- оценка «хорошо»- 7-8 правильных ответа;
- оценка «удовлетворительно»- 5-6 правильных ответа;
- оценка «неудовлетворительно» -1 -4 правильных ответа.

Преподаватель _____
(подпись)

«__» _____20 г.

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Вопросы для экзамена

«Приготовление сложных холодных и горячих десертов»

1. Значение десертов в питании. Классификация сложных горячих и холодных десертов.

2. Основные пищевые продукты, используемые для приготовления сложных холодных десертов, и подготовка их к использованию.

3. Ассортимент сложных холодных десертов.

4. Технология приготовления фруктовых, ягодных и шоколадных салатов. Требования к качеству.

5. Технология приготовления ягодного террина и желе. Требования к качеству.

6. Технология приготовления кремов и муссов. Требования к качеству.

7. Технология приготовления парфе и сорбета. Требования к качеству.

8. Технология приготовления тирамису и чизкейка. Требования к качеству.

9. Технологии приготовления бланманже и тарта. Требования к качеству.

10. Ассортимент и технология приготовления компотов и кваса. Требования к качеству.

11. Ассортимент сложных горячих десертов и напитков.

12. Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами.

13. Процессы, происходящие при тепловой обработке фруктов и ягод.

14. Технология приготовления суфле и пудингов. Требования к качеству.

15. Технология приготовления снежков и шоколадно-фруктового фондю. Требования к качеству.

16. Технология приготовления овощных кексов и сладких каш. Требования к качеству.

17. Технология приготовления десертов фламбе.

18. Ассортимент и технология приготовления десертов из яблок. Требования к качеству.

19. Ассортимент и технология приготовления киселей. Требования к качеству.

20. Технология приготовления горячих напитков. Требования к качеству.

21. Оборудование и инвентарь, используемое для приготовления сложных холодных десертов и напитков.

22. Инвентарь и тепловое оборудование, используемое для приготовления сложных горячих десертов и напитков.

23. Сервировка столов различными способами для подачи холодных десертов.

24. Сервировка столов различными способами для подачи горячих десертов.

25. Контроль качества сложных холодных и горячих десертов.

26. Организация рабочего места при приготовлении сложных холодных и горячих десертов.

27. Органолептический метод определения готовности и качества десертов.

28. Методы приготовления сложных горячих десертов, характеристика сырья.

29. Правила и способы подачи сложных холодных десертов и напитков.

30. Правила и способы подачи горячих десертов. Современные способы подачи.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с вопросами, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы;
- оценка «хорошо»- при неполном раскрытии темы, но правильной формулировке теоретических положений. Если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.;
- оценка «удовлетворительно»- если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала;
- оценка «неудовлетворительно» - выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине..

Преподаватель _____

(подпись)

«__» _____20 г.

Самостоятельная работа №1

Тема: Изучение видов субтропических и тропических плодов, их товароведной характеристики

Цель работы: изучение новых видов субтропических и тропических плодов

Умение и навыки, которые должны приобрести студенты: выработка умений самостоятельно осуществлять поиск информации при работе с литературой, с использованием компьютерной техники и Интернета.

Формирование компетенций: ОК 4, ОК 5, ПК 5.1, ПК5. 2.

Задание к самостоятельной работе

1. Ознакомьтесь с ассортиментом новых видов субтропических и тропических плодов из Интернета и журналов «Шеф Эксперт», «Профессиональная кухня», «Ресторатор» и др.
2. Оформите результаты в виде таблицы.

Название фруктов	Особенности	Кулинарное использование
Авокадо		
Манго		
Маракуйя		
Личи		
Карамбола		
Мангустин		
Кумкват		
Питахайя (Фрукт Дракона)		
Фейхоа		
Джекфрут		
Рамбутан		

Самостоятельная работа №2

Тема: Изучение ассортимента полуфабрикатов промышленного производства для десертной кулинарной продукции.

Цель работы: изучение нового ассортимента полуфабрикатов промышленного производства

Умение и навыки, которые должны приобрести студенты: выработка умений самостоятельно осуществлять поиск информации при работе с литературой, с использованием компьютерной техники и Интернета.

Формирование компетенций: ОК 4, ОК 5, ПК 5.1, ПК5. 2.

Задание к самостоятельной работе

1. Ознакомьтесь с ассортиментом полуфабрикатов
2. Оформите результаты в виде таблицы.

Название полуфабрикатов	Кулинарное использование
Кофейная паста	
Ореховые пасты	
Фруктово-ягодная паста	
Паста нуга	
Смесь для бисквитов и рулетов	
Термостабильные начинки	
Гели	
Изомальт	
Бинекс	
Мастика сахарная	

Самостоятельная работа №3

Тема: Изучение новых видов оборудования, инвентаря, посуды для приготовления и подачи десертов.

Цель работы: изучение нового вида оборудования, инвентаря и посуды.

Умение и навыки, которые должны приобрести студенты: выработка умений самостоятельно осуществлять поиск информации при работе с литературой, с использованием компьютерной техники и Интернета.

Формирование компетенций: ОК 4, ОК 5, ПК 5.1, ПК5. 2.

Задание к самостоятельной работе

1. Ознакомьтесь с видами оборудования и инвентаря из каталогов оборудования ведущих фирм (КухМистр, Восток – Запад, Алитет и др.)для индустрии питания (См. Интернет)
2. Оформите результаты в виде таблицы.

Оборудование, инвентарь	Фирма	Использование	Средняя стоимость
Термомикс			
Сифон			
Миксер планетарный			
Форма силиконфлекс BRIOCHETTE CANELLATA			
Нож многодисковый раздвижной			
Плунжер			
Палета			
Термометр электронный			
Дозатор начинки			
Двойная гитара для нарезки ганаша			
Рамекен			

Самостоятельная работа №4

Тема: Выполнение презентации по ассортименту холодных и горячих сложных десертов ресторанной кухни.

Цель работы: изучение ассортимента холодных и горячих сложных десертов.
Умение и навыки, которые должны приобрести студенты: выработка умений самостоятельно осуществлять поиск информации при работе с литературой, с использованием компьютерной техники и Интернета.
Формирование компетенций: ОК 4, ОК 5, ПК 5.1, ПК5. 2.
Задание к самостоятельной работе
1.Подготовка презентаций
Темы презентаций:

1. Фруктовые салаты
2. Желированные десерты
3. Суфле
4. Десерты с использованием воздушного полуфабриката
5. Десерты, приготовленные с использованием мягких сыров
6. Замороженные десерты
7. Десерты с использованием выпечного полуфабриката
8. Десерты на основе шоколада
9. Десерты на основе круп
10. Оформление десертов при помощи декора из шоколада
11. Крамблы и гратены
12. Пудинги
13. Сладкие фондю
14. Фламбе
15. Использование сусального золота в оформлении десертов

Критерии оценки:

Презентация оценивается по пятибалльной системе

Оценка «отлично» выставляется студенту, если получено более 95 баллов.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если получено более 75 баллов.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если получено более 50 баллов.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если менее 50 баллов.

Самостоятельная работа №5

Тема: Выполнение реферата по ассортименту, технологии приготовления десертов десертных кафе и баров.

Цель работы: изучение ассортимента холодных и горячих сложных десертов.
Умение и навыки, которые должны приобрести студенты: выработка умений самостоятельно осуществлять поиск информации при работе с литературой, с использованием компьютерной техники и Интернета.
Формирование компетенций: ОК4, ОК 5, ПК 5.1, ПК5. 2.

Задание к самостоятельной работе
1.Подготовка рефератов

Список тем для рефератов:

1. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача тирамису
2. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача панакоты
3. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача чизкейков
4. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача щербетов
5. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача желированных десертов.
6. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача муссов
7. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача пудингов

8. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача десертов на основе яиц.
9. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача замороженых десертов .
10. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача десертов из пастилы.
11. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача десертов из шоколада

Критерии оценки реферата:

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся,
-если содержание работы полностью соответствует теме;
-фактические ошибки отсутствуют;
-не нарушена логика изложения материала;
-мысли автора по проблеме излагаются в форме кратких тезисов, подкрепленных доказательством (аргументом);
-представлена оригинальная собственная точка зрения при раскрытии проблемы;
-осмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;
-демонстрируется индивидуальность, самостоятельность и креативность мышления;
-работа отличается богатством словаря, использованием технических и профессиональных терминов;
-дана правильная ссылка на источники.
Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся,
-если содержание работы полностью соответствует теме;
-фактические ошибки отсутствуют;
-частично нарушена логика изложения материала;
-мысли автора по проблеме излагаются в форме кратких тезисов, подкрепленных доказательством (аргументом);
-представлена не совсем оригинальная точка зрения при раскрытии проблемы;
-осмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;
-демонстрируется индивидуальность, самостоятельность и креативность мышления;
-работа отличается богатством словаря, использованием технических и профессиональных терминов;
-дана правильная ссылка на источники.
Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся,
-если содержание работы не полностью соответствует теме;
-фактические ошибки присутствуют;
-частично нарушена логика изложения материала;
-мысли автора не всегда подкрепляются доказательством;
-представлена не совсем оригинальная собственная точка зрения при раскрытии проблемы;
-неосмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;
-работа отличается бедностью словаря, отсутствием технических и профессиональных терминов;
-дана правильная ссылка на источники.
Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся,
-если содержание работы не соответствует теме;
-много фактических ошибок;
-нарушена логика изложения материала;
-мысли автора не всегда подкрепляются доказательством;
-неосмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;
-демонстрируется несамостоятельность мышления;

-работа отличается бедностью словаря, отсутствием технических и профессиональных терминов;
-дана неправильная ссылка на источники.

Самостоятельная работа №6

Тема: Выполнение презентации по ассортименту десертов национальных кухонь народов мира.

Цель работы: изучение ассортимента десертов разных национальных кухонь.

Умение и навыки, которые должны приобрести студенты: выработка умений самостоятельно осуществлять поиск информации при работе с литературой, с использованием компьютерной техники и Интернета.

Формирование компетенций: ОК4, ОК 5, ПК 5.1, ПК5.2.

Задание к самостоятельной работе

1.Подготовка презентаций

Задание к самостоятельной работе

1.Подготовка презентаций

Темы презентаций:

1. Десерты Русской кухни
2. Десерты Французской кухни
3. Десерты Грузинской кухни
4. Десерты Итальянской кухни
5. Десерты Японской кухни
6. Десерты Бразильской кухни
7. Десерты Китайской кухни
8. Современные десерты Европейской кухни
9. Десерты Украинской кухни
10. Десерты паназиатской кухни
11. Десерты Северной Америки
12. Десерты Южной Америки
13. Десерты финоугорской кухни
14. Десерты Италии
15. Десерты Португалии

Критерии оценки:

Презентация оценивается по пятибалльной системе

Оценка «отлично» выставляется студенту, если получено более 95 баллов.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если получено более 75 баллов.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если получено более 50 баллов.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если менее 50 баллов.

Самостоятельная работа №7

Тема: Разработка технико-технологических карт на авторские десерты.

Цель работы: Научиться разрабатывать новые рецептуры и ТТК на авторские десерты.

Умение и навыки, которые должны приобрести студенты:.

Формирование компетенций: ОК4, ОК 5, ПК 5.1, ПК5.2.

Задание к самостоятельной работе:

1. Изучить структуру Технико-технологических карт (ТТК)
2. Разработать ТТК на авторский десерт**.**

2.3. Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации.

Основные источники:

1. Гроза М.М., Ерахова Е.В. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов. Курс лекций. СПбГТЭУ, 2016.
2. Леленкова Е.Н. Приготовление сложных десертов : Учебное пособие / Е.Н. Леленкова. - СПб. : СПбГТЭУ, 2015. - 80 с.
3. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2013, 484 с.
4. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов. М.: Издательский центр «Академия», 2009.
5.Радченко Л.А.. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебник. 12-е издание исправленное и дополненное. Ростов н/Д. Феникс, 2012год.
6. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (для СПО и НПО) [Электронный ресурс] : [учебное пособие] / Радченко Л.А. – М.: Кнорус, 2013. – - Доступ только с авторизованных компьютеров. - Электрон. версия печ. публикации. - Adobe Acrobat Reader 9.0. - ISBN 978-5-98879-119-5. - URL: http://e.lanbook.com/

Дополнительные источники:

1.Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005, 272 с.
2. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: Издательский дом «Деловая литература», 2005, 480 с.
3. Десерты. - М.: Ресторанные ведомости, 2006. - 112 с. : ил. - (Приложение к журналу CHEFART)

Ресурсы Интернет сайтов

http://school-collection.edu.ru
-Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов
http://ppt4web.ru/tekhnologija/osnovy-organizacii-obshhestvennogo-pitanija.html - ЭОР по технологии продукции общественного питания

Отечественные журналы:

a. «Рестораны и гостиницы»
b. «Ресторатор»
c. «Торговое оборудование»
d. «Ресторанные ведомости»

2.4. Перечень материалов, оборудования и информационных источников.

- Нормативно-техническая документация;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект учебно-методического материала: тестовые задания, ситуационные задачи, практические задания;
- раздаточный материал;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- технические средства обучения: ПК и мультимедиа проектор.

3. ОЦЕНКА ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Целью оценки по производственной практике является оценка:

1. Профессиональных и общих компетенций (далее ПК и ОК);
2. Практического опыта и умений.

Оценка по производственной выставляется на основании аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности студента на практике) с указанием видов работ, выполненных студентами во время практики, их объёма, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

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

3.1.1. Производственная практика

Виды работ	Коды проверяемых результатов		
	ПК	ОК	ПО, У
Определить качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих десертов органолептическим способом. Устанавливать и контролировать безопасные условия хранения сырья, полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде.	ПК 5.1, ПК 5,2	ОК.2., ОК.4	ПО4., ПО6., У3., У10.,
Выбирать производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления десертов. Подбирать технологическое оборудование для приготовления десертов и безопасно его использовать.	ПК 5.1, ПК 5,2	ОК.3.	ПО5., ПО12. У3.
Подготавливать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления десертов Получать сырье от поставщиков и со склада для приготовления десертов.	ПК 5.1, ПК 5,2	ОК.6.	ПО4. ПО9. У3., У8., У11.
Фламбировать готовые	ПК 5,2	ОК. 1., ОК.2.,	ПО6.,

горячие десерты, Фрукты, ягоды.		ОК.9.	ПО11. У12.,
Взбивать смеси с одновременным замораживанием и перемешиванием для щербетов и граните.	ПК 5.1	ОК. 1., ОК.2., ОК.9.	ПО6., ПО11. У1.,
Раскатывать и формовать горячую массу из нугатина.	ПК 5.1	ОК. 1., ОК.2., ОК.9.	ПО6., ПО11. У12.,
Использовать при приготовлении десертов тесто фило, тулип, тюиль.	ПК 5.1, ПК 5,2	ОК. 1., ОК.2., ОК.9.	ПО1., ПО6., ПО11. У12.,
Темперировать шоколад.	ПК 5.1	ОК. 1., ОК.2., ОК.9.	ПО6., ПО11. У12.,
Приготавливать холодные десерты: фруктовые салаты, муссы, кремы, суфле, парфе, щербеты, граните, пай с меренгами, пайс фруктами, сырно-творожных десертов, десертов с использованием тестовых заготовках.	ПК 5.1	ОК. 1., ОК.2., ОК.9.	ПО7., ПО11. У12.
Приготавливать горячие десерты суфле, пудинги, снежки, гурьевскую кашу, десертов, фламбе, шоколадно-фруктовое фондю. Оформить сложные и горячие десерты.	ПК 5,2	ОК. 1., ОК.2., ОК.9.	ПО1., ПО6., ПО11. У2.
Устанавливать и контролировать безопасное приготовления, хранения и подачу холодных и горячих десертов. Обеспечивать безопасный санитарный и температурный режим хранения и подачи десертов.	ПК 5.1, ПК 5,2	ОК.2., ОК.6. , ОК.7.,	ПО7., ПО11.
Определить готовность и качество десертов органолептическим способом.	ПК 5.1, ПК 5,2	ОК.2., ОК.6. , ОК.7.,	ПО5., У8. У11

Организовывать рабочее место для приготовления десертов.	ПК 5.1, ПК 5,2	ОК.2., ОК.6. , ОК.7.,	ПО4., ПО6., У6., У8., У10.
Разрабатывать ассортимент сложных холодных и горячих десертов с учетом типа и класса предприятия. Составить технико-технологические карты на новые десерты.	ПК 5.1, ПК 5,2	ОК.2., ОК.3., ОК.6. , ОК.7.,	ПО4., ПО10., ПО11. У3., У7., У8., У11
Организовывать технологический процесс приготовления сложных холодных и горячих десертов.	ПК 5.1, ПК 5,2	ОК.2., ОК.3., ОК.6. , ОК.7.,	ПО5., ПО6., ПО12., У3., У7., У12.

3.2. Форма аттестационного листа по производственной практике

Аттестационный лист

По профилю специальности

вид практики

студент_____

ФИО

Обучающийся (ася) 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 108 часов с «19» января 2019г. По «08» февраля 2019г.

в_____

наименование организации

Виды и качество выполнения работ в период производственной 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 производственной практики:

Дата «08» февраля 2019г. Подпись руководителя практики

_____

_____ФИО,

должность

_____

_____

Подпись и должность ответственного лица от организации (базы практики)

М.П.

4.КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАИОННОГО)

4.1. Назначение

Экзамен (квалификационный) представляет собой выполнение практического задания и предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 05 «Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов» по специальности 19.02.10 Технология продукции и организация общественного питания. Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен». Для вынесения положительного заключения об освоении ВПД, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в программе ПМ. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «Вид профессиональной деятельности не освоен».

В состав комплекта входят задания для экзаменуемых, пакет для экзаменатора (эксперта) и оценочная ведомость.

Задания включают практические задания.

4.2. Задание для экзаменуемых

Задание № 1.

Оцениваемые компетенции	**Основные показатели оценки результатов**
ПК.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	1. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления холодных десертов органолептическим способом 2. Правильно подбирает технологическое оборудование и инвентарь, инструменты для приготовления холодных десертов в том числе в условиях производства. 3. Правильно планирует ассортимент холодных десертов в меню в зависимости от типа и класса предприятия. 4. Правильно составляет технологические схемы. 5. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления холодных десертов. 6. Планирует и выполняет технологический процесс приготовления холодных десертов. 7. Правильно выбирает украшения и соусы для оформления сложных холодных десертов.. 8. Правильно выбирает температурный и санитарный режим приготовления и безопасного хранения холодных десертов, в том числе в условиях реального производства. 9. Правильно подготавливает и использует полуфабрикаты промышленного производства для приготовления холодных десертов. 10. Правильно организует рабочие место для приготовления холодных десертов. 11. Правильно оценивает качество десертов органолептическим способом
ПК.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих	1. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления горячих десертов органолептическим способом 2. Правильно подбирает технологическое оборудование и инвентарь, инструменты для приготовления горячих десертов, в том числе в условиях производства. 3. Правильно планирует ассортимент горячих десертов в меню в зависимости от типа и класса предприятия.

десертов	4. Правильно составляет технологические схемы. 5. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления горячих десертов. 6. Планирует и выполняет технологический процесс приготовления горячих десертов. 7. Правильно выбирает украшения и соусы для оформления сложных горячих десертов. 8. Правильно выбирает температурный и санитарный режим приготовления и безопасного хранения горячих десертов, в том числе в условиях реального производства. 9. Правильно подготавливает и использует полуфабрикаты промышленного производства для приготовления горячих десертов. 10. Правильно организует рабочие место для приготовления горячих десертов. 11. Правильно оценивает качество десертов органолептическим способом.
ОК. 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии.
ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления сложных холодных и горячих десертов; корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.
ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению сложных холодных и горячих десертов.
ОК.4. Осуществлять поиск и	эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.

использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
ОК.5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления десертов.
ОК.6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.
ОК.7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	самоанализ и коррекция результатов собственной работы; своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.
ОК.8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься	организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.

самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	
ОК.9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов приготовления сложных холодных и
ОК.10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	проявление интереса к профессиональной деятельности в армейских условиях.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

Время выполнения задания – 30 мин.

Задание

- Опишите технологию приготовления и последовательность технологических операций приготовления десерта.
- Требование к качеству основного сырья.
- Организацию рабочего места для приготовления десерта.
- Подбор посуды для приготовления и подачи десерта.
- Укажите условия хранения и сроки реализации.

Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,1996г.,

4.3. Подготовка и защита портфолио

Задание:

Соберите, оформите и представьте портфолио

Тип портфолио: смешанного типа

Проверяемые результаты обучения: ОК4., ОК5., ОК6., ОК7., ОК8., ОК9.,

Основные требования.

Состав портфолио:

1. Дневник практики
2. Характеристика практиканта по итогам практики
3. Пакет документов

Показатели оценки портфолио	
Коды и названия проверяемых компетенций	Основные показатели оценки результатов
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- Получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные; -обоснованность выбора и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленной задачи.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ; - работа с Интернет.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами, потребителями..
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий; - самоанализ и коррекция результатов собственной работы
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; - самостоятельный, профессионально-ориентированный выбор тематики творческих и проектных работ (рефератов, докладов и .п.); - составление резюме; - посещение дополнительных занятий; - освоение дополнительных рабочих профессий; - обучение на курсах дополнительной профессионально подготовки; -уровень профессиональной зрелости.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-Анализ инноваций в области разработки технологических процессов; -использование «элементов реальности» в работах обучающихся (рефератах, докладов и т.п.)

4.4. Пакет для экзаменатора

Инструкция

- Внимательно прочитайте задание.
- Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
- Время выполнения задания – 30 мин.

Задание

- Опишите технологию приготовления и последовательность технологических операций приготовления десерта.
- Требование к качеству основного сырья.
- Организацию рабочего места для приготовления десерта.
- Подбор посуды для приготовления и подачи десерта.
- Укажите условия хранения и сроки реализации.

Количество вариантов задания для экзаменующегося - **1**

Время выполнения - 30 минут

Всего на экзамен 45 мин./час.

Справочная литература:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,1996г.

Проведение оценки

Ознакомьтесь с заданиями и их вариантами, оцениваемыми компетенциями и показателями оценки, а также информацией оценочной ведомости.

4.5. Оценочная ведомость

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

СОСТАВ ЭКСПЕРТНОЙ КОМИССИИ:

ФИО _____

обучающийся на курсе по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, группа
освоил(а) программу профессиональных модулей:
ПМ 05 «Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов»
в объеме 108 час.
с «__» _____ 20__г. по «__»_____20__г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	**Формы промежуточной аттестации**	**Оценка**
МДК 05. 01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Текущее тестирование	
ПП.05	Защита практических занятий	

Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Освоена (да/нет)
ПК 1.	1. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления холодных десертов органолептическим способом 2. Правильно подбирает технологическое оборудование и инвентарь, инструменты для приготовления холодных десертов в том числе в условиях производства. 3. Правильно планирует ассортимент холодных десертов в меню в зависимости от типа и класса предприятия. 4. Правильно составляет технологические схемы. 5. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления холодных десертов. 6. Планирует и выполняет технологический процесс приготовления холодных десертов. 7. Правильно выбирает украшения и соусы для оформления сложных холодных десертов.. 8. Правильно выбирает температурный и санитарный режим приготовления и безопасного хранения холодных десертов, в том числе в условиях реального производства. 9. Правильно подготавливает и использует полуфабрикаты промышленного производства для приготовления холодных десертов. 10. Правильно организует рабочие место для приготовления холодных десертов. 11. Правильно оценивает качество десертов органолептическим способом	ДА
ПК. 2.	1. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления горячих десертов органолептическим способом 2. Правильно подбирает технологическое оборудование и инвентарь, инструменты для приготовления горячих десертов, в том числе в условиях производства. 3. Правильно планирует ассортимент горячих десертов в меню в	ДА

	зависимости от типа и класса предприятия. 4. Правильно составляет технологические схемы. 5. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления горячих десертов. 6. Планирует и выполняет технологический процесс приготовления горячих десертов. 7. Правильно выбирает украшения и соусы для оформления сложных горячих десертов. 8. Правильно выбирает температурный и санитарный режим приготовления и безопасного хранения горячих десертов, в том числе в условиях реального производства. 9. Правильно подготавливает и использует полуфабрикаты промышленного производства для приготовления горячих десертов. 10. Правильно организует рабочие место для приготовления горячих десертов. 11. Правильно оценивает качество десертов органолептическим способом.	
ОК.1.	демонстрация интереса к будущей профессии.	ДА
ОК.2.	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления сложных холодных и горячих десертов; корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.	ДА
ОК.3	понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению сложных холодных и горячих десертов.	ДА
ОК 4.	эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.	ДА
ОК.5.	демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления десертов.	ДА
ОК.6.	эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	ДА
ОК.7.	– самоанализ и коррекция результатов собственной работы; своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.	ДА
ОК.8.	организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	ДА
ОК.9.	постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов приготовления сложных холодных и	ДА
ОК.10.	проявление интереса к профессиональной деятельности в армейских условиях.	ДА

Вид профессиональной деятельности <u>освоен</u>

Освоен / не освоен

Дата « » 20 г.

Подписи членов экзаменационной комиссии_____

_____

_____

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии
_____

Протокол № ___ от _____

Председатель
_____ / Никифорова Н. С.
«____»_____ г.

Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Зам. директора
_____ Нестеренко Е.А.
«____»_____ г.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ (КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН)

по дисциплине / МДК / ПМ
ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Курс - 4
Форма обучения: очная

Санкт – Петербург
2018 г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Колледж бизнеса и технологий

Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / _____ «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 1** по дисциплине ПМ 05 **Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. Опишите технологию приготовления и последовательность технологических операций приготовления десерта «желе многослойное».
2. Требование к качеству основного сырья.
3. Организацию рабочего места для приготовления десерта «желе многослойное».
4. Подбор посуды для приготовления и подачи десерта «желе многослойное».
5. Укажите условия хранения и сроки реализации.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3. Время выполнения задания – 30 мин.
4. Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,1996г.,

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / _____ «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 2** по дисциплине ПМ 05 **Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора __ _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. Опишите технологию приготовления и последовательность технологических операций приготовления десерта «Мусс клюквенный».
2. Требование к качеству основного сырья.
3. Организацию рабочего места для приготовления десерта «Мусс клюквенный».
4. Подбор посуды для приготовления и подачи десерта «Мусс клюквенный».
5. Укажите условия хранения и сроки реализации.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3. Время выполнения задания – 30 мин.
4. Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,1996г.,

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / _____ «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 3** по дисциплине ПМ 05 **Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. Опишите технологию приготовления и последовательность технологических операций приготовления десерта «Мусс лимонный».
2. Требование к качеству основного сырья.
3. Организацию рабочего места для приготовления десерта «Мусс лимонный».
4. Подбор посуды для приготовления и подачи десерта «Мусс лимонный».
5. Укажите условия хранения и сроки реализации.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3. Время выполнения задания – 30 мин.
4. Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,1996г.,

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / _____ «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 4** по дисциплине ПМ 05 **Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. Опишите технологию приготовления и последовательность технологических операций приготовления десерта «Самбук яблочный».
2. Требование к качеству основного сырья.
3. Организацию рабочего места для приготовления десерта «Самбук яблочный».
4. Подбор посуды для приготовления и подачи десерта «Самбук яблочный».
5. Укажите условия хранения и сроки реализации.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3. Время выполнения задания – 30 мин.
4. Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,1996г.,

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / _____ «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 5** по дисциплине ПМ 05 **Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. Опишите технологию приготовления и последовательность технологических операций приготовления десерта «Крем сметано-ванильный».
2. Требование к качеству основного сырья.
3. Организацию рабочего места для приготовления десерта «Крем сметано-ванильный».
4. Подбор посуды для приготовления и подачи десерта «Крем сметано-ванильный».
5. Укажите условия хранения и сроки реализации.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3. Время выполнения задания – 30 мин.
4. Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,1996г.,

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / _____ «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 6** по дисциплине ПМ 05 **Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. Опишите технологию приготовления и последовательность технологических операций приготовления десерта «Яблоки в тесте».
2. Требование к качеству основного сырья.
3. Организацию рабочего места для приготовления десерта «Яблоки в тесте».
4. Подбор посуды для приготовления и подачи десерта «Яблоки в тесте».
5. Укажите условия хранения и сроки реализации.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3. Время выполнения задания – 30 мин.
4. Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,1996г.,

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / _____ «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 7** по дисциплине ПМ 05 **Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. Опишите технологию приготовления и последовательность технологических операций приготовления десерта «Мусс шоколадный».
2. Требование к качеству основного сырья.
3. Организацию рабочего места для приготовления десерта «Мусс шоколадный».
4. Подбор посуды для приготовления и подачи десерта «Мусс шоколадный».
5. Укажите условия хранения и сроки реализации.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3. Время выполнения задания – 30 мин.
4. Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,1996г.,

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / _____ «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 8** по дисциплине ПМ 05. **Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. Опишите технологию приготовления и последовательность технологических операций приготовления десерта «Сорбет ягодный».
2. Требование к качеству основного сырья.
3. Организацию рабочего места для приготовления десерта «Сорбет ягодный»
4. Подбор посуды для приготовления и подачи десерта «Сорбет ягодный».
5. Укажите условия хранения и сроки реализации.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3. Время выполнения задания – 30 мин.
4. Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,1996г.,

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / _____ «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 9** по дисциплине ПМ 05. **Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. Опишите технологию приготовления и последовательность технологических операций приготовления десерта «Пудинг рисовый».
2. Требование к качеству основного сырья.
3. Организацию рабочего места для приготовления десерта «Пудинг рисовый».
4. Подбор посуды для приготовления и подачи десерта «Пудинг рисовый».
5. Укажите условия хранения и сроки реализации.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3. Время выполнения задания – 30 мин.
4. Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,1996г.,

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / _____ «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 10** по дисциплине ПМ 05. **Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора __ _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. Опишите технологию приготовления и последовательность технологических операций приготовления десерта «Парфе»
2. Требование к качеству основного сырья.
3. Организацию рабочего места для приготовления десерта «Парфе».
4. Подбор посуды для приготовления и подачи десерта «Парфе»
5. Укажите условия хранения и сроки реализации.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3. Время выполнения задания – 30 мин.
4. Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,1996г.,

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / _____ «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 11** по дисциплине ПМ 05. **Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. Опишите технологию приготовления и последовательность технологических операций приготовления десерта «Тирамису».
2. Требование к качеству основного сырья.
3. Организацию рабочего места для приготовления десерта «Тирамису».
4. Подбор посуды для приготовления и подачи десерта «Тирамису».
5. Укажите условия хранения и сроки реализации.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3. Время выполнения задания – 30 мин.
4. Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,1996г.,

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / _____ «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 12** по дисциплине ПМ 05. **Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. Опишите технологию приготовления и последовательность технологических операций приготовления десерта «Шоколадное суфле».
2. Требование к качеству основного сырья.
3. Организацию рабочего места для приготовления десерта «Шоколадное суфле».
4. Подбор посуды для приготовления и подачи десерта «Шоколадное суфле».
5. Укажите условия хранения и сроки реализации.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3. Время выполнения задания – 30 мин.
4. Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,1996г.,

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / _____ «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 13** по дисциплине ПМ 05. **Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. Опишите технологию приготовления и последовательность технологических операций приготовления десерта «Снежки с шоколадом».
2. Требование к качеству основного сырья.
3. Организацию рабочего места для приготовления десерта «Снежки с шоколадом».
4. Подбор посуды для приготовления и подачи «Снежки с шоколадом».
5. Укажите условия хранения и сроки реализации.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3. Время выполнения задания – 30 мин.
4. Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,1996г.,

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / _____ «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 14** по дисциплине ПМ 05. **Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. Опишите технологию приготовления и последовательность технологических операций приготовления десерта «Чизкейк».
2. Требование к качеству основного сырья.
3. Организацию рабочего места для приготовления десерта «Чизкейк».
4. Подбор посуды для приготовления и подачи десерта «Чизкейк».
5. Укажите условия хранения и сроки реализации.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3. Время выполнения задания – 30 мин.
4. Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,1996г.,

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / _____ «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 15** по дисциплине ПМ 05. **Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. Опишите технологию приготовления и последовательность технологических операций приготовления десерта «Панна-котта».
2. Требование к качеству основного сырья.
3. Организацию рабочего места для приготовления десерта «Панна-котта».
4. Подбор посуды для приготовления и подачи десерта «Панна-котта».
5. Укажите условия хранения и сроки реализации.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3. Время выполнения задания – 30 мин.
4. Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,1996г.,

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / _____ «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 16** по дисциплине ПМ 05. **Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. Опишите технологию приготовления и последовательность технологических операций приготовления десерта «Шоколадный фондан».
2. Требование к качеству основного сырья.
3. Организацию рабочего места для приготовления десерта «Шоколадный фондан».
4. Подбор посуды для приготовления и подачи десерта «Шоколадный фондан».
5. Укажите условия хранения и сроки реализации.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3. Время выполнения задания – 30 мин.
4. Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,1996г.,

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / _____ «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 17** по дисциплине ПМ 05. **Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. Опишите технологию приготовления и последовательность технологических операций приготовления десерта «Шоколадный Брауни».
2. Требование к качеству основного сырья.
3. Организацию рабочего места для приготовления десерта «Шоколадный Брауни».
4. Подбор посуды для приготовления и подачи десерта «Шоколадный Брауни».
5. Укажите условия хранения и сроки реализации.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3. Время выполнения задания – 30 мин.
4. Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,1996г.,

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / _____ «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 18** по дисциплине ПМ 05. **Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. Опишите технологию приготовления и последовательность технологических операций приготовления десерта «Яблочная шарлотка».
2. Требование к качеству основного сырья.
3. Организацию рабочего места для приготовления десерта «Яблочная шарлотка».
4. Подбор посуды для приготовления и подачи десерта «Яблочная шарлотка».
5. Укажите условия хранения и сроки реализации.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3. Время выполнения задания – 30 мин.
4. Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,1996г.,

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / _____ «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 19** по дисциплине ПМ 05. **Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. Опишите технологию приготовления и последовательность технологических операций приготовления десерта «Ягодный террин».
2. Требование к качеству основного сырья.
3. Организацию рабочего места для приготовления десерта «Ягодный террин».
4. Подбор посуды для приготовления и подачи десерта «Ягодный террин».
5. Укажите условия хранения и сроки реализации.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3. Время выполнения задания – 30 мин.
4. Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,1996г.,

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № __ от _____ г. Председатель _____ / _____ «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 20** по дисциплине ПМ 05. **Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. Опишите технологию приготовления и последовательность технологических операций приготовления десерта «Шоколадный крем».
2. Требование к качеству основного сырья.
3. Организацию рабочего места для приготовления десерта «Шоколадный крем».
4. Подбор посуды для приготовления и подачи десерта «Шоколадный крем».
5. Укажите условия хранения и сроки реализации.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3. Время выполнения задания – 30 мин.
4. Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,1996г.,

Преподаватель _____ Кудряшова Т.Р.

Критерии оценивания квалификационного экзамена по ПМ 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»

Экзамен проводится устно по билетам. Каждый билет включает 5 вопросов

Оценка экзамена	**Требования к знаниям**
«отлично»	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«хорошо»	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
«удовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.
«неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Преподаватель _____

«__»_____20 г.

РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств

по профессиональному модулю

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

Рецензируемый комплект контрольно-оценочных средств (КОС) по профессиональному модулю ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов составлен в соответствии с ФГОС СПО, рабочей программой по профессиональному модулю. Он предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля ПМ.05 по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Комплект КОС включает в себя контрольные и оценочные материалы по текущей и промежуточной аттестации (в форме квалификационного экзамена). Актуальность данного комплекта выражена в практико-ориентированности заданий.

Структура комплекта:

- Паспорт КОС по ПМ.05
- Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля (оценка освоения МДК)
- Оценка по учебной и производственной практике
- Контрольно-оценочные материалы для квалификационного экзамена
- Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся
- Список использованной литературы
- Приложения

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 знаний, умений, практического опыта и компетенций, определенных ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Задания по текущей и промежуточной аттестации по междисциплинарным курсам, содержание аттестационных листов по учебной и производственной практике, содержание компетентностно-ориентированных заданий для квалификационного экзамена позволяют определить уровень освоения профессионального модуля, дать оценку степени освоения вида профессиональной деятельности.

Пакет экзаменатора включает в себя условия выполнения задания, типовые бланки экзаменационных билетов и оценочные ведомости обучающихся. По каждой группе проверяемых компетенций автором грамотно и четко определены показатели оценки результатов их освоения.

Комплект оценочных средств рекомендуется использовать в образовательном процессе для оценки качества подготовки обучающихся по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Рецензент: _____ Бессарабов В.А.

ИП Бессарабов Вячеслав Анатольевич

Учредитель Гастро Клаб кейтеринг.