

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА» В Г. АРТЁМЕ

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
филиала


О.И. Иванюга

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

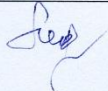
Уровень подготовки - базовый

ГОД НАБОРА НА ООП
2018


Артем 2020

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** разработана в соответствии с Разъяснениями по формированию примерных программ начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов НПО и СПО, утвержденных Департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки РФ от 27 августа 2009 года, с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее СПО), утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384, для освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, реализуемой колледжем Филиала федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Владивостокский государственный университет экономики и сервиса» в г. Артеме (далее Филиал ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме

Разработчик:

Место работы	Занимаемая должность, ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Инициалы, фамилия	Подпись
Филиал ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме	Преподаватель кафедры транспортных процессов, сервиса и дизайна, высшая квалификационная категория	А.С. Морозова	


Эксперты:


Место работы	Занимаемая должность, ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Инициалы, фамилия	Подпись
Управление потребительского рынка и предпринимательства администрации АГО	Главный специалист Управления потребительского рынка и предпринимательства администрации АГО	Т.И. Кашимовская	

ОДОБРЕНА

На заседании кафедры транспортных процессов, сервиса и дизайна филиала ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме. Протокол № 13 от « 28 » апреля 2020 г.

Заведующий кафедрой ТПСД  Л.В. Преснякова

СОГЛАСОВАНА
Зав. отделением  М.С. Словикова

Методист учебно-методической части  Т.И. Теплякова

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) является частью основной профессиональной образовательной программы базовой подготовки, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ:

- дополнительного профессионального образования по программе повышения квалификации при наличии начального профессионального образования по профессии «Повар, кондитер»;
- профессиональной подготовки и переподготовки работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования, среднего или высшего профессионального образования, не отвечающего профилю данной подготовки. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные
- технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля для студентов очной формы обучения:

всего – **156** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося по МДК.05 – (обязательная часть - **90** часов, вариативная часть – 30) включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **80** часов, в т.ч. из вариативной части – 20 часов;

самостоятельной работы обучающегося – **40** часов, в том числе из вариативной части – 10 часов;

производственной практики – **36** часов.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля для студентов заочной формы обучения:

всего – **156** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося по МДК.05 – (обязательная часть - **90** часов, вариативная часть – 30) включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **14** часов, самостоятельной работы обучающегося – **106** часов, производственной практики – **36** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов для студентов очной формы обучения

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1-5.2	Раздел 1 МДК.05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	90	60	36	-	30	-	-	-
ПК 5.1-5.2Вариативная часть	Вариативная часть МДК 05.02Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	30	20	10		10			
	Итого по МДК 05.02	120	80	46		40			
ПК 5.1-5.2	ПП.05.01 Практика производственная (по профилю специальности), часов	36							36
	Всего:	156	80	46	-	40	-		36

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3.1. Тематический план профессионального модуля 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов для студентов заочной формы обучения

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1-5.2	Раздел 1 МДК.05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	120	14	4	-	106	-	-	-
	Итого по МДК 05.02	120	14	4		106			
ПК 5.1-5.2	ПП.05.01 Практика производственная (по профилю специальности), часов	36							36
	Всего:	156	14	4	-	106	-		36

**Тематический план учебной дисциплины по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Наименование разделов и тем	Максимальная учебная нагрузка студента час	Количество аудиторных часов при очной форме обучения			Внеаудиторная самостоятельная работа студента	Учебные занятия при заочной форм обучения			Внеаудиторная самостоятельная работа студента
		всего	в том числе			всего	в том числе		
			лаб. раб	практич. занятия			лаб. раб	практич. занятия	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Введение	2	2							2
Тема 1.1 Подготовка сырья к производству.	2	2							4
Тема 1.2. Натуральные свежие и быстрозамороженные фрукты и ягоды.	2	2							2
Тема 1.3 Желированные сладкие блюда	10	10	6	2		2		2	6
Тема 1.4 Желированные сладкие блюда	8	8	6						8
Тема 1. 5. Холодные десерты	2	2							2
Тема 1.6. Фруктовые, ягодные и шоколадные салаты.	4	4		2					4
Тема 1.7. Сладкие блюда	8	2			6	2			6
	38	32	12	4	6				
Тема 1.8 Горячие сладкие блюда	2	2				2			
Тема 2.1. Горячие сладкие блюда	10	10	6	2				2	8

Тема 2.2. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов.	24	8	6		16	2			22
Тема 3.1. Горячие и холодные безалкогольные напитки.	18	8	4	2	10	2			16
	54	28	16	4	26				
Тема 4.1. Десерты США	6	2			4				6
Тема 4.2. Восточные сладости	4	2			2				4
Тема 4.3 Десерты Германии	2	2							2
Тема 4.4 Французские десерты	4	2			2				4
Тема 4.5 Десерты стран АТР	12	10	6	4	2				12
	28	18	6	4	10				
Итого:	теоретическое обучение (обязательная часть – 24; вариативная – 10)								
	лабораторные работы (обязательная часть – 28; вариативная – 6)								
	практические работы (обязательная часть -8; вариативная -4)								
	внеаудиторная самостоятельная работа студента (обязательная часть – 30; вариативная часть – 10)					10		4	106

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной и горячей десертов		120	
МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		80	
	Введение.		1,2
	Содержание учебного материала		
	Цели, задачи курса. Значение сладких блюд в питании. Классификация сладких блюд.	2	
	Тема 1.1. Подготовка сырья к производству.		1,2
	Содержание учебного материала		
	Основные критерии оценки качества сырья. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке сырья.	2	
	Тема 1.2. Натуральные свежие и быстрозамороженные фрукты и ягоды.		1,2
	Содержание учебного материала		
	Компоты. Технология приготовления десертов, варианты комбинирования различных способов приготовления	2	
	Тема 1.3. Желированные сладкие блюда	2	1,2
	Содержание учебного материала		
	Кисели, желе. Технология приготовления десертов, варианты комбинирования различных способов приготовления, правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа №1. Разработка рецептуры холодного десерта	2	3

<p>Практическое занятие № 1. Работа с нормативными документами, составление технологических карт, совместимость и взаимозаменяемость сырья и продуктов, на основании данных Сборников рецептов.</p>	2	2,3
<p>Лабораторная работа №1 Приготовление сладких блюд (компот из сухофруктов, компот из плодов и ягод, кисель молочный, кисель из яблок (густой) со взбитыми сливками) Органолептическая оценка качества продуктов; выбор и безопасность использования производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбор способа сервировки и подачи сложных холодных десертов.</p>	6	2,3
<p>Внеаудиторная самостоятельная работа №2. Составление презентации по теме «Холодные десерты»</p>	4	3
<p>Тема 1.4. Желированные сладкие блюда</p>		
<p style="text-align: center;">Содержание учебного материала</p>		
<p>Муссы, самбуки, технология приготовления, оформление документации; сервировка и подача сложных холодных десертов; температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.</p>	2	1,2
<p>Лабораторная работа №2 Приготовление сладких желированных блюд (желе, мусс, самбук, крем), использование различных способов и приемов приготовления сложных холодных десертов; принятие решений по организации процессов приготовления сложных холодных десертов; выбор способа сервировки и подачи сложных холодных десертов</p>	6	2,3
<p>Тема 1.5. Холодные десерты</p>		
<p style="text-align: center;">Содержание учебного материала</p>		
<p>Кремы, сливки, сметана, мороженое. Технология приготовления, требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов, варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов</p>	2	2,3
<p>Тема 1.6. Фруктовые, ягодные и шоколадные салаты.</p>		
<p style="text-align: center;">Содержание учебного материала</p>		
<p>Технология приготовления, требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов, варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов</p>	2	1,2

Практическое занятие № 2. Расчет сырья по формулам, определение количества порций сладких блюд, совместимость и взаимозаменяемость сырья и продуктов, на основании данных Сборников рецептур, нормативных документов; оформление документации	2	2,3
Тема 1.7. Сладкие блюда		1,2
Содержание учебного материала		
Террина, шербет, пая, тирамису, чизкейк, бланманже. Технология приготовления, требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов, варианты комбинирования различных способов приготовления десертов.	2	
Тема 2.1. Горячие сладкие блюда		2,3
Содержание учебного материала		
Суфле, парфе, овощные кексы. Технология приготовления, требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов, варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов	2	
Тема 2.2. Горячие сладкие блюда		3
Содержание учебного материала		
Блюда из яблок, гурьевская каша, снежки из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десерты фламбе) Технология приготовления сложных горячих десертов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов 2сложных горячих десертов.	2	
Внеаудиторная самостоятельная работа № 3. Оформление сообщения по теме «Современные десерты Подготовка презентации по теме «Современные десерты»	4	3
Практическое занятие № 3. Расчет сырья, определение количества порций сладких блюд, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептур, нормативных документов; оформление документации	2	1,2
Лабораторная работа №3 Приготовление сладких горячих блюд (шарлотка, яблоки в тесте, пудинг сухарный, гренки с плодами и ягодами); использование различных способов и приемов приготовления сложных холодных десертов; принятие решений по организации процессов приготовления сложных горячих десертов; выбор способа сервировки и подачи десертов	6	2,3

Внеаудиторная самостоятельная работа № 4. Подготовка презентации по теме» Горячие сладкие блюд»	4	3
Тема 2.3. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов.		
Содержание учебного материала		
Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов; требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных сложных холодных и горячих десертов.	2	1,2
Внеаудиторная самостоятельная работа № 5. Разработка вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами к лабораторной	4	3
Лабораторная работа №4 Приготовление сладких блюд шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, принятие решений по организации процессов приготовления сложных горячих десертов, выбор и безопасное использование технологического оборудования; выбор вариантов оформления сложных десертов.	6	1,2
Внеаудиторная самостоятельная работа № 6. Подготовка презентации по теме «Горячие блюда» теме «Современные десерты»»	2	3
Тема 3.1 Горячие и холодные безалкогольные напитки.	2	
Содержание учебного материала		
Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих напитков. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении напитков. Органолептический метод определения степени готовности и качества напитков.	2	1,2
Внеаудиторная самостоятельная работа № 7. Разработка рецептуры горячего напитка	2	3
Практическое занятие № 4. Расчет сырья, определение количества порций напитков, совместимость и взаимозаменяемость сырья и продуктов, руководствуясь данными Сборников рецептур, нормативных документов	2	2,3

	Внеаудиторная самостоятельная работа № 8. Подготовка презентации по теме «Горячие напитки»	4	3
	Лабораторная работа №5. Приготовление горячих и холодных безалкогольных напитков; выбор способа сервировки и подачи напитков.	4	2,3
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 9. Подготовка презентации по теме «Холодные безалкогольные напитки»	4	3
Вариативная часть	Тема 4.1. Десерты США		1,2
	Содержание учебного материала		
	Ассортимент. Особенности приготовления	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 10. Подготовка презентации по теме «Десерты США». Интернет-ресурсы Журналы	4	3
	Тема 4.2 Восточные сладости		1,2
	Содержание учебного материала		
	Ассортимент. Особенности приготовления	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 11. Подготовка реферата по теме «Восточные сладости».	2	3
	Тема 4.3 Десерты Германии		1,2
	Содержание учебного материала		
	Ассортимент. Особенности приготовления	2	
	Тема 4.4 Французские десерты		1,2
	Содержание учебного материала		
	Ассортимент. Особенности приготовления	2	
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 12. Подготовка реферата по теме «Десерты стран Латинской Америки».	2	2
	Тема 4.5 Десерты стран АТР		1,2
Содержание учебного материала			
Ассортимент. Особенности приготовления	2		
Практическое занятие № 5. Работа с нормативными документами	2	2,3	
Лабораторная работа № 6. Приготовление национальных десертов	6	3	

	Внеаудиторная самостоятельная работа № 13. Составление отчета по лабораторной работе №6	2	3
	Практическое занятие № 6. Разработка рецептуры десерта	2	2,3
	Итого по МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов:	120	
	в т. ч.		
	теоретическое обучение:	34	10
	практические занятия:	46	4
	самостоятельная работа:	40	106
Раздел 1 ПП. 05			
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов			
МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов			
Вводное занятие	Виды работ Ознакомление с Правилами техники безопасности, пожарной безопасности; нормами личной гигиены персонала, санитарно-гигиеническими требованиями к оборудованию, инвентарю, содержанию предприятий общественного питания. Ознакомление с законом ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», нормативной и технической документацией (ГОСТы, ТУ, ТИ, СТП, СанПиН, Сборники рецептур и др.). Изучение структуры и содержания сертификата соответствия на сырье; накладных и качественных удостоверений и др. Закрепление знаний о <i>технологическом</i> цикле производства кулинарной продукции.	6	2,3
Тема 1. Десерты		30	
Тема 1.1.Организация производства и основы технологии приготовления холодных десертов	Виды работ Ознакомление с оборудованием, инвентарем, инструментами горячего цеха, организацией рабочих мест. Овладение навыками распознавания органолептической оценки качества сырья. Изучение структуры и содержания сертификатов соответствия на сырье. Основа технологии приготовления холодных десертов: фруктовых, ягодных и	6	2,3

	шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже; Органолептическая оценка, контроль качества и безопасности, сроки хранения холодных десертов. Способы расчета количества необходимых ингредиентов для приготовления холодных десертов. Использование технологического оборудования и инвентаря при приготовлении холодных десертов.		
Тема 1. 2.	Выполнение пробной практической работы по теме « Организация производства и основы технологии приготовления холодных десертов»	6	2,3
Тема 1. 3. Организация производства и основы технологии приготовления горячих десертов	Виды работ Ознакомление с оборудованием, инвентарем, инструментами горячего цеха, организацией рабочих мест. Овладение навыками распознавания органолептической оценки качества сырья. Изучение структуры и содержания сертификатов соответствия на сырье. Основы технологии приготовления горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; Органолептическая оценка, контроль качества и безопасности, сроки хранения холодных десертов. Способы расчета количества необходимых ингредиентов для приготовления холодных десертов. Использование технологического оборудования и инвентаря при приготовлении холодных десертов.	6	2,3
Тема 1.4.	Выполнение пробной практической работы по теме «Организация производства и основы технологии приготовления горячих десертов »	6	3
Итоговое занятие:	Защита производственной практики (по профилю специальности) практики по модулю МДК 05.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	6	3
	Итого по производственной практике	36	
	Всего по ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	156	
в том числе:	теоретическое обучение (обязательная часть – 24; вариативная – 10)	34	
	лабораторные работы (обязательная часть – 28; вариативная – 6)	34	

	практические работы (обязательная часть -8; вариативная -4)	12	
	внеаудиторная самостоятельная работа студента (обязательная часть – 30; вариативная часть – 10)	40	
	производственная практика (по профилю специальности)	36	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля **ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** предполагает наличие учебных кабинетов: *технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, безопасности жизнедеятельности и охраны труда, информационных технологий в профессиональной деятельности*; лаборатории *микробиологии, санитарии и гигиены; учебного кулинарного цеха.*

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

1. Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:

- мультимедийное оборудование,
- интерактивная доска;
- компьютер;
- обучающие стенды;
- учебные пособия;
- комплект учебно-методической документации

2. Безопасности жизнедеятельности и охраны труда:

- комплекты таблиц, раздаточного, дидактического и методического материала;
- обучающие стенды;
- учебные пособия;
- мультимедийное оборудование,
- интерактивная доска;
- компьютер.

3. Информационных технологий в профессиональной деятельности:

- компьютеры;
- принтер;
- сканер;
- проектор;
- программное обеспечение общего назначения;
- комплект учебно-методической документации.
- мультимедийное оборудование,
- интерактивная доска;
- учебные пособия;
- комплект контрольно-измерительных материалов.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены:

- методические пособия;
- комплект плакатов;
- лабораторное оборудование.

Учебный кулинарный цех

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места студентов;
- методические пособия;
- комплект плакатов;
- лабораторное оборудование.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную (по профилю специальности) практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест кулинарного цеха:

- механическое оборудование: слайсер, миксер, терки;
- тепловое оборудование: печи электрические, электрофритюрница, пароконвектомат,
- холодильное оборудование: холодильный шкаф, морозильная камера;

- производственные столы, моечные ванны, кастрюли, сотейники, ножи, лопатки, формочки для желе, поварская игла, разделочные доски, сито, бисквитные формы, кондитерские листы, кондитерские мешки с наконечниками, выемки для печенья, коржей, скалки, кисточки, блюда, креманки, тарелки.

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Нормативно-правовые документы:

1. О защите прав потребителей: Федеральный закон РФ от 07.12.92 №2300-1 (с изм. и доп. от 24.04.2020 г. №144-ФЗ [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
2. О техническом регулировании: Федеральный закон РФ от 27.12.2002 №184-ФЗ (с изм. и доп. от 28.11.2018 г. №449-ФЗ [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
3. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федеральный закон РФ от 02.01.2000 (с изм. и доп. от 23.04.2018 г.) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс»
4. Правила оказания услуг общественного питания: утв. Постановлением Правительства РФ №1036 от 15.08.1997 г. (с изм. и доп. от 04.10.2012 г.) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
5. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Термины и определения». [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
6. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» (вместе с «Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов»). [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
7. ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
8. Пособие к СНиП 2.08.02-89 «Проектирование предприятий общественного питания». [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».

Учебная литература:

Основная:

1. Саенко, О.Е. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / Саенко О.Е., Данильченко С.А. – Москва : КноРус, 2018. – 215 с. <https://book.ru/book/924213>
2. Васюкова, А.Т. Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков: учебник / Васюкова А.Т. – Москва: Русайнс, 2021. – 113 с. <https://book.ru/book/938256>

Дополнительная:

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2019. – 268 с. <https://biblio-online.ru/bcode/437750>
3. Широкова, Л.О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания: учебно-практическое пособие / Широкова Л.О., Широков А.В. – Москва: Русайнс, 2020. – 121 с. <https://book.ru/book/936168>

Интернет - ресурсы:

- ЭБС «BOOK.RU» <https://www.book.ru>
ЭБС «Юрайт» www.biblio-online.ru

Информационное обеспечение обучения требует наличия залов: библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интернет.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение обучающимися профессионального модуля проходит в условиях созданной образовательной среды как в учебном заведении, так и в организациях, соответствующих профилю специальности изучаемого модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов».

Освоение программы модуля заключается в изучении междисциплинарного курса «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции». Реализация программы предполагает рассредоточенную учебную практику после изучения отдельных тем междисциплинарного курса и производственную (по профилю специальности) практику, которая проводится концентрированно, после освоения всего модуля.

Учебная и производственная практика (по профилю специальности) завершаются зачетом студентов по освоенным общим и профессиональным компетенциям, указанным в данном модуле.

Освоению профессионального модуля предшествует изучение общепрофессиональных дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Коммерческое товароведение» и ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Изучаются одновременно:

общеобразовательные дисциплины: «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Метрология и стандартизация», «Товароведение продовольственных товаров», профессиональные модули: ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и ПМ.07 Выполнение работ по рабочим профессиям «Повар», «Кондитер».

Изучение программы модуля завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена, результаты которого оцениваются на основании выполнения студентами всех зачетных мероприятий по модулю.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация профессионального модуля обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля, практический опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели ежегодно проходят стажировку в профильных организациях. Мастер производственного обучения имеет 6 квалификационный разряд (См.таблица 4).

Таблица 4 – Характеристика педагогических работников, обеспечивающих учебный процесс по профессиональному модулю

№ п/п	Наименование предмета, дисциплины, модуля, профессионального модуля в соответствии с учебным планом	Характеристика педагогических работников					
		Фамилия, имя, отчество, должность по штатному расписанию	Какое образовательное учреждение окончил, специальность (направление подготовки) по документу об образовании	Ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Стаж педагогической (научно-педагогической) работы	Основное место работы, должность	Условия привлечения к педагогической деятельности
	Раздел ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов						
	МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Морозова А.С.	ДВИСТ, Товароведение и организация торговли продовольственными товарами»; квалификация – товаровед высшей квалификации.	Высшая квалификационная категория	16	Преподаватель филиала ВГУЭС в г. Артеме	штатный
	ПП. 05 Производственная практика	Морозова А.С.	ДВИСТ, Товароведение и организация торговли продовольственными товарами»; квалификация – товаровед высшей квалификации.	Высшая квалификационная категория	16	Преподаватель филиала ВГУЭС в г. Артеме	штатный

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ»

5.1 Контроль и оценка сформированности профессиональных компетенций обучающихся

Таблица 5.1 – Контроль и оценка сформированности профессиональных компетенций обучающихся

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	<ul style="list-style-type: none"> - составление нормативной документации; - правильность произведенных расчетов по формулам; - соблюдение нормы закладки сырья и полуфабрикатов; - соблюдение технологии приготовления холодных десертов; - безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных десертов; - соблюдение санитарных норм и правил 	<p>текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценки результатов выполнения лабораторных, практических работ; - экспертная оценка выполнения лабораторных работ; - оценка выполнения пробных самостоятельных заданий; - защита индивидуальных заданий; - защита производственной практики; оценка результатов тестирования.
ПК.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация разработки новых блюд сложных горячих десертов; - демонстрация качества готовой продукции, приготовленной различными способами; - безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных горячих десертов. 	<p>текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защиты лабораторных работ и практических занятий; - защиты производственной практики; - оценка выполнения пробных самостоятельных заданий; - оценка результатов промежуточной аттестации
Итоговая аттестация по модулю	<p>Обоснованность организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.</p> <p>Профессиональный подход к разработке ассортимента сложных холодных и горячих десертов. Умелая организация технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов.</p> <p>Профессиональный подход к приготовлению сложных холодных и горячих десертов с применением различных технологий, оборудования и инвентаря. Умелый и обоснованный выбор приемов сервировки и оформления сложных холодных и горячих десертов.</p> <p>Результативный и профессиональный контроль качества приготовления и</p>	<p>Комплексная оценка в рамках зачетных мероприятий по модулю:</p> <ul style="list-style-type: none"> - итоговая оценка теоретической подготовки по результатам тестирования; - зачет освоенных профессиональных компетенций по результатам производственной практики (по профилю специальности) ; - экспертная оценка квалификационного экзамена.

	приготовление сложных холодных и горячих десертов.	
--	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только форсированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

5.2. Контроль и оценка результатов развития общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Таблица 5.2 – Контроль и оценка результатов развития общих компетенций и обеспечивающих их умений

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к своей будущей профессии на аудиторных занятиях и при проведении внеаудиторных мероприятий	Экспертная оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
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 в области разработки технологического процесса по выпуску сложной горячей кулинарной продукции; - оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач студентом; - мотивированное обоснование выбора и применение методов и способов выполнения поставленной задачи; - объективная оценка своей работы	Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента, оценка выполнения зачетного задания, оценка качества выполнения лабораторной, контрольной, внеаудиторной работы; - наблюдение и оценка активности учащихся при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- демонстрация результатов выполнения профессиональных задач в стандартных и нестандартных ситуациях	Наблюдение и оценка результатов деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля на лабораторных и практических занятиях, творческих ситуационных заданий, внеаудиторных работ
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные; - демонстрация способности творчески переосмысливать существующие в современной науке подходы к пониманию тех или иных проблем, критического мышления в области общественного питания, способность убедительно аргументировать собственную	Наблюдение и оценка результатов деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля на лабораторных и практических занятиях, при выполнении внеаудиторных самостоятельных работ, подготовке презентационных материалов.

	позицию при решении профессиональных задач	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - применение ПК в оформлении курсовой работы, при работе с нормативными документами, защиты практики, - демонстрация умения оперативно осуществлять операции, предлагаемые преподавателем, делать анализ и давать оценку используемой информации, в том числе с применением программного обеспечения 	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля на лабораторных и практических занятиях, в ходе компьютерного тестирования, подготовки электронных презентаций, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка исполнения студентами информационных технологий при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики.
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами ПО в ходе обучения	Экспертное наблюдение и оценка использования студентами методов и приемов личной организации в процессе освоения профессионального модуля на лабораторных и практических занятиях, при выполнении заданий, полученных командой, экспертное наблюдение и оценка динамики достижений результатов студентами в период учебной и общественной деятельности (курсовое проектирование).
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> - самоанализ и коррекция собственной работы, - демонстрация умений оценивать результат предложенной деятельности, обосновывать свою точку зрения и способность нести соответствующую ответственность за проделанную командой работу. 	Экспертное наблюдение и оценка использования студентами методов и приемов личной организации в процессе освоения профессионального модуля, выполнения индивидуального задания.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> - организация самостоятельного изучения нормативной документации, - разработка и оформление меню, нового блюда; - способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении модуля. Демонстрация потребности в получении дополнительных знаний, возможностей самореализации 	Экспертное наблюдение и оценка использования студентами методов и приемов личной организации в процессе освоения профессионального модуля на лабораторных и практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Экспертное наблюдение и оценка использования студентами методов и приемов личной организации при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики. Экспертное наблюдение и оценка динамики достижений результатов студентами

		в период учебной и общественной деятельности.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- умение анализировать применение новых технологий в производстве сложной горячей кулинарной продукции; - умение ориентироваться в условиях смены технологий в профессиональной деятельности, умение работы с учебной, научной литературой и нормативными материалами	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля на лабораторных и практических занятиях, при выполнении самостоятельной работы и индивидуальных домашних заданий

5.3. Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации

Таблица 5.3 – Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации

№ п/п	Баллы по рейтингу	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
		вербальный аналог	балл (отметка)
1	41	допуск к аттестации	
2	61-75	удовлетворительно	3
3	76-90	хорошо	4
4	91-100	отлично	5
5	61-100	зачтено	
6	менее 61	не зачтено	

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

5.4 Критерии оценки знаний студентов по междисциплинарному курсу

МДК.05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

Общее распределение баллов по 7 семестру:

№ пп	Наименование работ	Всего баллов 100			
		Текущая аттестация от 0-40 баллов (1-8 неделя)		Семестровая аттестация от 60-100 (9-16 неделя)	
		знания, умения	компетенции	знания, умения	компетенции
1.	Теоретический материал	6x1=6	6x1=6	6x1=6	6x1=6
2.	Лабораторные/ Практические работы	5x2=10	5x2=10	5x2=10	5x2=10
3.	Внеаудиторная самостоятельная работа	1,0	4,0	1,0	4,0
4.	Экзамен				20
5.	Посещаемость	3	0	3	0

6.	Итого	20	20	20	40
7.	Всего	40		60	

ПП.05 Производственная (по профилю специальности) практика

Общее распределение баллов по 7 семестру:

№ пп	Наименование работ	Всего баллов 100	
		Семестровая аттестация по модулю (1недели)	
		умения	компетенции
1.	Практическое обучение	$2 \times 2,5 = 5,0$	$2 \times 5,0 = 10,0$
2.	Пробные практические работы	$2 \times 5,0 = 10,0$	$2 \times 10,0 = 20,0$
3.	Индивидуальные практические работы по итогам изучения темы	$1 \times 10 = 10,0$	$1 \times 20 = 20,0$
4.	Практические работы по итогам семестра		20,0
5.	Посещаемость	5,0	
6.	Итого:	30,0	70,0

Порог доступа к промежуточной (семестровой) аттестации: 41 балл

Глоссарий основных терминов и определений, изучаемых в модуле

Понятие	Характеристика
Консистенция	Степень густоты, плотности продукта.
Качество продукции	Общая совокупность технологических, технических, санитарно-гигиенических и экономических характеристик, посредством которых продукция будет отвечать требованиям потребителя при ее потреблении.
Качество продукции	Свойства продукции, обуславливающие ее пригодность к дальнейшей обработке или употреблению в пищу, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств.
Пищевая ценность	Это совокупность свойств продукции общественного питания, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах.
Энергетическая ценность	Количество энергии (ккал, кДж), высвобождаемой в организме человека из пищевых веществ продуктов питания (белков, жиров, углеводов) для обеспечения его физиологических функций.
Безопасность продуктов питания	Состояние обоснованной уверенности в том, что продукты питания при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья.
Пряности	Свежие, сухие, специально обработанные части растений (листья, цветы, семена, корни, плоды, цедра) которые обладают сильным специфическим ароматом.
Бланширование	Кратковременное (от 1 до 5 мин.) воздействие на продукты кипящей воды или пара.
Букет	Это все вкусовые и ароматические черты, неповторимые в другом виде, характерные лишь для данного сорта, типа.
Сложное блюдо	Сочетание продуктов подвергшихся трудоемкой кулинарной обработке, доведенных до полной кулинарной готовности, порционированных, оформленных.
Гарнир	Часть блюда, подаваемая к основному компоненту с целью повышения пищевой ценности, разнообразия вкуса, внешнего вида.
Простой гарнир	Состоит из одного какого-то продукта.
Сложный гарнир	Состоит из трех и более различных продуктов.
Банкетное блюдо	Блюдо с оригинальным оформлением, приготовляемое для торжественных приемов.
Кондитерское изделие	Изделие из теста заданной формы, с повышенным содержанием сахара и жира (пирожные, торты, кексы, печенье, вафли).
Тепловая кулинарная обработка	Кулинарная обработка пищевых продуктов, заключающаяся в их нагреве с целью доведения до заданной степени готовности.
Технологический процесс	Последовательность технологических операций по выпуску кулинарной продукции.
Органолептическая оценка качества	Оценка качества полуфабрикатов по внешнему виду, цвету, запаху кулинарных изделий и блюд.
Нормативные документы	Государственные стандарты, устанавливающие требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, изделий, контролю за качеством, безопасностью, условием изготовления, хранения, перевозок, реализации.
Удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, изделий	Документ, в котором изготовитель удостоверяет соответствие качества и безопасности каждой партии пищевых продуктов требованиям нормативных, технических документов.

Производственный контроль	Контроль сырья, материалов, технологических процессов, транспортирования, хранения, применяемых при производстве продуктов.
Кондитерское изделие	Изделие из теста заданной формы, с повышенным содержанием сахара и жира (пирожные, торты, кексы, печенье, вафли).
Щепотка	Указание на меру сухого, порошкообразного вещества (соли, соды, перца, сахара, крахмала) предназначенного для введения в блюдо либо в момент приготовления, либо после.
Панирование	Обвалка в сухарях, муке, хлебной крошке, способствует сохранению сочности продукта во время жарки, придает блюду красивый внешний вид.
Бульон	Это отвар, полученный при варке в воде мяса, костей, птицы, рыбы, грибов.
Бульон фюме	Готовый бульон, выпаренный до 1/5 - 1/10 его объема.
Шоковая заморозка	Снижение температуры готового кулинарного изделия с 85°С до -18°С за четыре часа.
Барбекю	Это жарка мяса на предварительно нагретых и смазанных жиром прутьях над сильным источником тепла (уголь, газ, дрова).
Жарка на гриле	Это быстрый способ приготовления с помощью инфракрасного нагрева.
Фламбирование	Поджигание кулинарного изделия, в состав рецептуры которого входит алкогольный компонент.
Папильот	Способ тепловой обработки, предполагающей приготовление пищи, завернутой в бумагу.
Деглясирование	Растворение экстрактивных веществ в жидкости.
Подпекание	Обжарка крупно нарезанных овощей на жарочной поверхности без жира с целью улучшения качества бульонов.
Термостатирование блюд	Поддержание заданной температуры блюд на раздаче или при доставке блюд к месту потребления.
Приготовление в вакууме	Подготовленное сырье помещается в не проницаемые для кислорода полимерные пакеты, из которых удаляется воздух, пакеты обрабатываются паром низкого давления (при 70-100°С), а затем их охлаждают до 3°С
Дизайн блюда	Оригинальность расположения готового блюда на тарелке.
Сочность	Впечатление, производимое соками продукции во время разжевывания.
Консистенция	Совокупность реологических (связанных со степенью густоты и вязкости) характеристик продукции общественного питания, воспринимаемых механическими рецепторами.
Флейвор	Комплексное ощущение вкуса, запаха и текстуры при распределении продукции в полости рта
Соус	Компонент блюда, имеющий различную консистенцию, который используется в процессе приготовления блюда или подается к нему с целью улучшения вкуса, аромата, внешнего вида и пищевой ценности.
Бетаины	Красящие пигменты свеклы.
Гренки	Пшеничный хлеб без корок, нарезанный ломтиками и обжаренный на масле.
Профитроли	Изделия из заварного теста в виде шариков, используются в качестве гарнира к прозрачным супам.

Приложение Б.

Лист изменений и дополнений, внесенных в рабочую программу

№ изменения, дата внесения изменения, № страницы с изменением:

БЫЛО:	СТАЛО:
<p>Основание:</p> <p>Подпись лица, внесшего изменения</p>	

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Филиал Федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего образования
«Владивостокский государственный университет экономики и сервиса»
в г. Артеме



**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
К 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

Год набора на ООП
2018

Артем 2020

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания научно-методического
совета
от 18 мая 2020 года № 7


Председатель  О.И. Иванова

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО



На заседании кафедры ТПСД
протокол № 13 от 28 апреля 2020 г.

Зав. кафедрой  Л.В. Преснякова

Разработчики:

Место работы	Занимаемая должность, ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Инициалы, фамилия	Подпись
Филиал ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме	Преподаватель кафедры транспортных процессов, сервиса и дизайна, высшая квалификационная категория	А.С. Морозова	

Эксперт от работодателя:

Место работы	Занимаемая должность, ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Инициалы, фамилия	Подпись
Управление потребительского рынка и предпринимательства администрации Артемовского городского округа	Главный специалист Управления потребительского рынка и предпринимательства администрации Артемовского городского округа	Кашимовская Татьяна Ивановна	 

Содержание

1. Общие положения. Результаты освоения модуля	4
2. Формы текущей аттестации	7
3. Формы промежуточного контроля	12
4. Оценка по производственной практике	20
5. Контрольно-оценочные материалы для квалификационного экзамена	24

1. Общие положения

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу модуля **ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**. КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (8 семестр).

КОС разработаны в соответствии с:

- программой подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.01 Технология продукции общественного питания**;

- программой профессионального модуля **ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**.

Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Таблица1

Элемент модуля	Формы контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущая аттестация
МДК.05.01.	Экзамен	Защита лабораторных и практических работ, рефератов, проектов, презентаций. Оценка выполнения тестовых заданий. Контроль выполнения домашних заданий и самостоятельных работ.
ПП.05.01.	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка выполнения работ по производственной практике
ПМ.05	Экзамен (квалификационный) публичный, индивидуальный. Выполнение практического задания на изготовление продукции	

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

2.1 Профессиональные и общие компетенции

Таблица 2

Профессиональные и общие компетенции	Основные показатели оценки результата
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	<ul style="list-style-type: none">- составление нормативной документации;- правильность произведенных расчетов по формулам;- соблюдение нормы закладки сырья и полуфабрикатов;- соблюдение технологии приготовления холодных десертов;- безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных десертов;- соблюдение санитарных норм и правил
ПК.5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	<ul style="list-style-type: none">- демонстрация разработки новых блюд сложных горячих десертов;- демонстрация качества готовой продукции, приготовленной различными способами;- безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных горячих десертов
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none">- быстрая адаптация к производственным условиям труда;- участие в работе предметных кружков, олимпиад профессионального мастерства;- проявление инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none">- мотивированное обоснование выбора производственного инвентаря и технологического оборудования для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов, предназначенных для приготовления сложных блюд;- качество выполненных работ;
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none">- ответственность за результаты своей деятельности;- способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях при выполнении профессиональных задач в области разработки технологических процессов и нести за них ответственность;- проверка качества сырья органолептическим способом;- бракераж готового блюда
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none">- оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач;- расчет количества сырья, необходимого для приготовления блюд в соответствии с нормативными документами
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные	<ul style="list-style-type: none">- поиск, обработка, систематизация информации в области общественного питания с помощью информационно-коммуникативных технологий;

технологии в профессиональной деятельности.	- работа с различными прикладными программами
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- толерантность по отношению к коллегам, руководству, клиентам; - нахождение продуктивных способов реагирования в конфликтных ситуациях
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- выбор метода и способа решения профессиональных задач с соблюдением техники безопасности и согласно заданной ситуации; - демонстрация собственной деятельности в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач; - наличие интереса к будущей профессии; - оценка собственного продвижения, личностного развития
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- эффективный поиск необходимой информации, используя различные виды источников, в т.ч. электронные; - результативность поиска;

**2.2. В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:
иметь практический опыт:**

- ПО 1** - расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
ПО 2 - приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
ПО 3 - приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
ПО 4 - оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
ПО 5 - контроля качества и безопасности готовой продукции;

знать:

- З 1**- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
З 2- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
З 3- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
З 4- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
З 5- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
З 6- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
З 7- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных

- кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- 38 - правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- 3 9- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- 310 - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- 3 11- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- 3 12- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- 3 13- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- 3 14- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- 3 15- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- 316 - температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- 3 17 требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- 3 18- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов
- 3 19 - требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов

уметь:

- У1- органолептически оценивать качество продуктов;
- У2-использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- У3 - проводить расчеты по формулам;
- У4- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- У5- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- У6- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- У7 - выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- У8 - оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- У9 - оформлять документацию;

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. Задания для оценки освоения МДК 05.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

3.1.1. Задания текущего контроля

Тема 1.1 Подготовка сырья к производству

Самостоятельная работа 1 Работа с опорным конспектом,

Проверяемые результаты обучения: 31, 32, У1,У2

Формируемые компетенции: ПК 5.1., ОК.8

Текст задания:

Работа с нормативными документами

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Тема 1.2 Натуральные свежие и быстрозамороженные фрукты
Самостоятельная работа 2 Составление сравнительной таблицы

Проверяемые результаты обучения: 31, 32, У1У2

Формируемые компетенции: ПК 5.1. ОК 2.

Текст задания: перечислить ассортимент свежих и быстрозамороженных фруктов, сделать сравнительный анализ

Наименование	Характеристика	Сроки хранения

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Тема 1.3 Жированные сладкие блюда

Внеаудиторная самостоятельная работа 1 Разработка рецептуры холодного рецепта

Проверяемые результаты обучения: 31, 32, У1У2

Формируемые компетенции: ПК 5.1. ОК 2.

Текст задания:

Для начала разработки рецептуры следует подготовить проект документа, в который входят:

- наименование составляющих в технологической последовательности, начиная с основного компонента;

- нормы по закладке ингредиентов (брутто, нетто);

- если в процессе производства предусмотрен выпуск полуфабрикатов – указывается их масса;

- масса выхода готовой продукции.

Основные данные, указываемые в рецептуре.

Разработка рецептуры может осуществляться согласно уже существующим правилам и рецептам или на основании разработки новых продуктов или технологий производства и должна включать в себя следующую обязательную информацию:

- требования по качеству сырья, применяемого при изготовлении продукции, с указанием соответствующих государственных стандартов или технических условий;

- нормативы по расходу сырья для производства одной единицы товара;

- предельные нормы по потерям при производстве;

- нормативы по предельно допустимым отклонениям в массе готовой продукции и другим показателям, применяемым к данному конкретному виду товара;

- условия хранения и сроки годности продукции.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 240 мин.

Практическая работа 1 Работа с нормативными документами, составление технологических карт

Проверяемые результаты обучения: 31, 32, У1У2

Формируемые компетенции: ПК 5.1. ОК 4.

Текст задания: Составить технологическую карту

Технологическая карта -- это стандартизированный документ, содержащий необходимые сведения, инструкции для персонала, выполняющего некий технологический процесс или техническое обслуживание объекта.

Технологическая карта (ТК) должна отвечать на вопросы:

1. Какие операции необходимо выполнять

2. В какой последовательности выполняются операции
3. С какой периодичностью необходимо выполнять операции (при повторении операции более одного раза)
4. Сколько уходит времени на выполнение каждой операции
5. Результат выполнения каждой операции
6. Какие необходимы инструменты и материалы для выполнения операции

Технологическая карта

Таблица № Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

№ п/п	Наименование сырья	на 1 порцию, гр.		на порций, гр.		Технология приготовления
		брутто	нетто	брутто	нетто	
1						
2						
3						

Директор предприятия: _____ Зав. производством: _____ Калькулятор

.Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Лабораторная работа №1 Приготовление сладких блюд - компот из сухофруктов

Проверяемые результаты обучения: 31, 32, У1У2

Формируемые компетенции: ПК 5.1ОК 5.

Текст задания:

Технологический процесс приготовления компотов, состоит из следующих операций -

- а) подготовка фруктов, ягод, их варка в сиропе, процеживание;
- б) сортировка, промывание фруктов и ягод, их варка, протираание и соединение с сиропом;
- в) подготовка фруктов, ягод, варка сиропа, соединение;
- г) подготовка фруктов и ягод, соединение с фруктовым отваром и охлаждением.

РЕЦЕПТУРА

Наименование	Расход сырья на порцию, г				
	Вес брутто, г	% при холодной обработке	Вес нетто, г	% при тепловой обработке	Выход, г
Сухофрукты	125,0	0,00	125,0	100,00	0,0
Вода	2000,0	0,00	2000,0	53,50	930,0
Сахар-песок	90,0	0,00	90,0	22,22	70,0
Лимон	60,0	0,00	60,0	100,00	0,0
Выход					

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 240 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа 2 Составление презентации по теме «Холодные десерты»

Проверяемые результаты обучения: 31, 32, У1У2

Формируемые компетенции: ПК 5.1, ОК 6

Текст задания:

1. Выбор темы, постановка цели и задач презентации, определение ключевых моментов темы и заключения.

2. Составление плана будущей презентации

3. Порядок создания презентации

- все слайды презентации должны быть выдержаны в едином стиле

- оформление слайда не должно отвлекать внимание от его содержательной части

- не рекомендуется использовать в стилевом оформлении презентации более 3 цветов и более 3 типов шрифта

4. Работу над презентацией следует начинать с составления автореферата в Word.

Весь текст автореферата следует разбить на логически завершенные кусочки небольшого размера. Затем следует подобрать к каждому кусочку иллюстративный материал (рисунки, фотографии, таблицы, схемы, графики, диаграммы, видео), удовлетворяющие требованиям:

- ясность

- уместность

- привлекательность

- наглядность

- качество

- запоминаемость

5. Выступление

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания – 4 балла

За неправильное выполнение задания – 0 балл

Время на выполнение: 90 мин.

Тема 1.4 Жированные сладкие блюда

Внеаудиторная самостоятельная работа №1 Разработка рецептуры холодного десерта

Проверяемые результаты обучения: 31, 32, У1У2

Формируемые компетенции: ПК 5.2, ОК 6

Текст задания:

Разработка рецептур проходит следующим образом:

1. Специалисты выслушивают ваши пожелания по направлению кухни, фудкосту, калорийности, другим, важным для вас показателям.

2. Разрабатывают рецептуру на бумаге, используя шаги в закладках тех или иных ингредиентов, выражаясь иначе – делают варибельность блюда.

3. Приступают к контрольным проработкам, фиксируя норму закладок и технологические потери при холодной и тепловой обработке продуктов в итоговой рецептуре.

4. На итоговую рецептуру делают акт, который передают вам.

В дальнейшем, на основании Акта контрольной проработки с определением закладок брутто/нетто, выхода и технологических потерь, приступаем к [разработке Техничко-технологических карт](#) с расчетом белков, жиров, углеводов, калорийности и обоснованием данных расчетов, являющихся нормативным требованием ко всем без исключения предприятиям питания или организациям, осуществляющим питание учащихся, лечащихся, работающих, отдыхающих.

Пример Акта контрольной проработки, который получает заказчик разработки рецептур на блюда

АКТ

контрольной проработки кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, определения норм отходов и потерь на новые виды сырья, пищевых продуктов, материалов

- Наименование предприятия - _____

06.08.2013

Место проведения

Дата проведения

Комиссией в составе: Шеф - повар: И.О. Фамилия

Директор: И.О. Фамилия

Бухгалтер: И.О. Фамилия

Проведено контрольное приготовление блюда:

Котлета по-киевски

Для контрольной проработки взято:

Куриная мякоть с окороков, Яйца куриные, Масло сливочное несоленое, Масло подсолнечное рафинированное, Сухари панировочные, Укроп, Специи Перец черный молотый, Соль поваренная пищевая

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Вид обработки	Брутто г	Отходы при хол. обработ. %	Нетто, г	Отходы при теп. обработ. %	Отходы после теп. обработ. %	Выход, г
1	Куриная мякоть с окороков	Варка или запекание	156	11	139	28	0	100
2	Яйца куриные	Нет обработки	40	0	40	0	0	40
3	Масло сливочное несоленое	Нет обработки	40	0	40	0	0	40
4	Масло подсолнечное рафинированное	Нет обработки	150	0	150	0	0	150
5	Сухари панировочные	Нет обработки	20	0	20	0	0	20
6	Укроп	Холодная обработка	6,8	26	5	0	0	5
7	Специи Перец черный молотый	Нет обработки	0,5	0	0,5	0	0	0,5
8	Соль поваренная пищевая	Нет обработки	1	0	1	0	0	1

Выход полуфабриката, г. 245,5

Выход готового изделия, г. 165

Технология приготовления:

Зачищенное филе кур посолить, поперчить, нафаршировать сливочным маслом (30 г), смешанным с рубленным укропом. Смочить в яйце и запанировать в сухарях (повторить 2 раза). Готовый п/ф поджарить во фритюре, после чего довести до готовности в духовом шкафу. При подаче полить сливочным маслом (10 г).

Подписи членов комиссии:

И.О. Фамилия

И.О. Фамилия

И.О. Фамилия

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа № 2. Составление презентации по теме «Холодные десерты»

Проверяемые результаты обучения: 31, 32, У1У2

Формируемые компетенции: ПК 5.2, ОК 6

Текст задания:

Составление презентации по теме «Холодные десерты»

1. Выбор темы, постановка цели и задач презентации, определение ключевых моментов темы и заключения.

2. Составление плана будущей презентации

3. Порядок создания презентации

- все слайды презентации должны быть выдержаны в едином стиле

- оформление слайда не должно отвлекать внимание от его содержательной части

- не рекомендуется использовать в стилевом оформлении презентации более 3 цветов и более 3 типов шрифта

4. Работу над презентацией следует начинать с составления автореферата в Word.

Весь текст автореферата следует разбить на логически завершенные кусочки небольшого размера. Затем следует подобрать к каждому кусочку иллюстративный материал (рисунки, фотографии, таблицы, схемы, графики, диаграммы, видео), удовлетворяющие требованиям:

- ясность
- уместность
- привлекательность
- наглядность
- качество
- запоминаемость

5. Выступление

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 160 мин.

Тема 2 Горячие десерты

Практическое занятие № 3 к теме 2.1-2.3 Расчет сырья, определение количества порций сладких блюд, совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов

Проверяемые результаты обучения: 31, 32, У1, У2

Формируемые компетенции: ПК 5.1, ОК 6

Текст задания: Выписать продукты для приготовления 150 порций желе клюквенного по первой колонке Сборника рецептур блюд, если масса одной порции 100 г.

Пример решения задачи 310

Определяем массу 200 порций готового мусса клюквенного $150 \text{ г} \times 200 = 30 \text{ кг}$.

№ п/п	Наименование продуктов	Масса брутто на 1 кг (в г)	Масса нетто на 1 кг (в г)	Масса брутто на 30 кг (в кг)
	Клюква			6,33
	Сахар			4,8
	Желатин			0,81

Задача 321. Рецепт кофе с молоком. Определяем массу 500 порций готового кофе $200 \text{ г} \times 500 = 100 \text{ кг}$.

По таблице взаимозаменяемости продуктов:

1 кг цельного молока заменяется 0,38 кг сгущенного

0,375 кг цельного - x кг сгущенного.

$$X = (0,375 * 0,38) / 1 = 142,5 \text{ г сгущенного молока}$$

Количество сахара по рецептуре 125 г на 1 кг кофе. В связи с использованием сгущенного молока с сахаром, закладку сахара следует уменьшить на 0,170 кг сахара.

$$X = (375 * 0,170) / 1 = 64 \text{ г}$$

Значит, на 1 кг кофе надо взять сахара: $125 - 64 = 61 \text{ г}$, тогда расчет необходимых продуктов с учетом замены:

№ п/п	Наименование продуктов	Масса брутто на 1 кг (в г)	Масса брутто на 100 кг (в кг)
	Кофе натуральный или с цикорием		4,0
	Сахар		6,1
	Молоко сгущенное с сахаром	142,5	14,25

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Лабораторная работа №3 к темам 2.1-2.2

Проверяемые результаты обучения: З1, З2, У1, У2

Формируемые компетенции: ПК 5.1, ОК 6

Текст задания:

Приготовление сладких горячих блюд

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 240 мин.

Лабораторная работа №4 к темам 2.1-2.3

Проверяемые результаты обучения: З1, З2, У1, У2

Формируемые компетенции: ПК 5.1, ОК 6

Текст задания:

Приготовление сладких блюд шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 240 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа № 3

Проверяемые результаты обучения: З1, З2, У1, У2

Формируемые компетенции: ПК 5.1, ОК 6

Текст задания:

Оформление сообщения по теме «Современные десерты»

1. Определите суть темы.
2. Подберите необходимую литературу (старайтесь пользоваться несколькими источниками для более полного получения информации).
3. Тщательно изучите материал учебника по данной теме, чтобы легче ориентироваться в необходимой вам литературе и не сделать элементарных ошибок.
4. Изучите подобранный материал (по возможности работайте карандашом, выделяя самое главное по ходу чтения).
5. Составьте план доклада.
6. Напишите текст доклада.
7. Оформите презентацию.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 160 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа № 4

Проверяемые результаты обучения: З1, З2, У1, У2

Формируемые компетенции: ПК 5.1, ОК 6

Текст задания:

Подготовка вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами к лабораторной работе

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 160 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа № 5 Составление презентации по теме «горячие десерты»

Проверяемые результаты обучения: З1, З2, У1, У2

Формируемые компетенции: ПК 5.2, ОК 6

Текст задания:

1. Выбор темы, постановка цели и задач презентации, определение ключевых моментов темы и заключения.

2. Составление плана будущей презентации

3. Порядок создания презентации

- все слайды презентации должны быть выдержаны в едином стиле

- оформление слайда не должно отвлекать внимание от его содержательной части

- не рекомендуется использовать в стилевом оформлении презентации более 3 цветов и более 3 типов шрифта

4. Работу над презентацией следует начинать с составления автореферата в Word.

Весь текст автореферата следует разбить на логически завершенные кусочки небольшого размера. Затем следует подобрать к каждому кусочку иллюстративный материал (рисунки, фотографии, таблицы, схемы, графики, диаграммы, видео), удовлетворяющие требованиям:

- ясность

- уместность

- привлекательность

- наглядность

- качество

- запоминаемость

5. Выступление

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 160 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа № 6 Подготовка презентации по теме «Современные десерты»

Проверяемые результаты обучения: 31, 32, У1, У2

Формируемые компетенции: ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 4

Текст задания:

1. Выбор темы, постановка цели и задач презентации, определение ключевых моментов темы и заключения.

2. Составление плана будущей презентации

3. Порядок создания презентации

- все слайды презентации должны быть выдержаны в едином стиле

- оформление слайда не должно отвлекать внимание от его содержательной части

- не рекомендуется использовать в стилевом оформлении презентации более 3 цветов и более 3 типов шрифта

4. Работу над презентацией следует начинать с составления автореферата в Word.

Весь текст автореферата следует разбить на логически завершенные кусочки небольшого размера. Затем следует подобрать к каждому кусочку иллюстративный материал (рисунки, фотографии, таблицы, схемы, графики, диаграммы, видео), удовлетворяющие требованиям:

- ясность

- уместность

- привлекательность

- наглядность

- качество

- запоминаемость

5. Выступление

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Тема 3. Напитки

Практическое занятие № 4 к теме 3.1

Проверяемые результаты обучения: З1, З2, У1, У2

Формируемые компетенции: ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 4

Текст задания:

Расчет сырья, определение количества порций напитков, совместимость и взаимозаменяемость сырья и продуктов

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Лабораторная работа №5 к теме 3.1

Проверяемые результаты обучения: З1, З2, У1, У2

Формируемые компетенции: ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 4

Текст задания:

Приготовление горячих и холодных безалкогольных напитков

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №7

Проверяемые результаты обучения: З1, З2, У1, У2

Формируемые компетенции: ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 4

Текст задания:

Разработка рецептуры горячего напитка

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №8

Проверяемые результаты обучения: З1, З2, У1, У2

Формируемые компетенции: ПК 5.1, ОК 4

Текст задания:

Подготовка презентации по теме «Горячие напитки»

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 160 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №9

Проверяемые результаты обучения: З1, З2, У1, У2

Формируемые компетенции: ПК 5.1, ОК 4

Текст задания:

Подготовка презентации по теме «Холодные безалкогольные напитки»

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 160 мин.

Тема 4

Практическое занятие № 5 к теме 4.1-4.5

Проверяемые результаты обучения: З1, З2, У1, У2

Формируемые компетенции: ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 4

Текст задания:

Расчет сырья, определение количества порций, совместимость и взаимозаменяемость сырья и продуктов

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Практическое занятие № 6 к теме 4.1-4.5

Проверяемые результаты обучения: З1, З2, У1, У2

Формируемые компетенции: ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 4

Текст задания:

Разработка рецептуры десерта

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Лабораторная работа №6

Проверяемые результаты обучения: З1, З2, У1, У2

Формируемые компетенции: ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 7

Текст задания:

Приготовление национальных десертов

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 180 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №10.

Проверяемые результаты обучения: З1, З2, У1, У2

Формируемые компетенции: ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 5

Текст задания:

Подготовка презентации по теме «Десерты США»

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 160 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №11.

Проверяемые результаты обучения: З1, З4, У3, У4

Формируемые компетенции: ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 4

Текст задания:

Подготовка реферата по теме «Восточные сладости»

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №12
Проверяемые результаты обучения: З1, З4, У3, У4
Формируемые компетенции: ПК 5.1, ПК 5.2, ОК 4

Текст задания:

Составление отчета по лабораторной работе 6

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

3.1.2. Задания промежуточного контроля

Вариант 1

Проверяемые результаты обучения: У1, У2, У3, У4, У8, З1, З2, З3, З4, №7.

Часть А. Тестовое задание

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 25 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 35 минут.

Выберите правильный вариант ответа.

- | | |
|---|---|
| 1. Температура подачи холодных десертов не должна превышать | 7. В горячей воде может раствориться сахара до |
| 1)5-8°C | 1)2 кг |
| 2)*12-15°C | 2)*5 кг |
| 3)15-17°C | 3)3 кг |
| 4)3-5°C | 4)7 кг |
| 2. Сладкие блюда подаются в конце приема пищи потому, что | 8. Ароматизатором для суфле орехового служит |
| 1)*они тормозят выделение желудочного сока | 1)ванилин |
| 2)повышают усвояемость блюд | 2)*миндаль |
| 3)улучшают пищеварение | 3)шоколад |
| 4)понижают калорийность обеда | 4)какао-порошок |
| 3. Сладкие блюда классифицируют по | 9. Взбитое желе - это |
| 1)*температуре подачи | 1)крем |
| 2)желирующим веществам | 2)*мусс |
| 3)внешнему виду | 3)суфле |
| 4)содержанию сахара | 4)самбук |
| 4. По консистенции различают кисели | 10. Форму для охлаждения густого киселя |
| 1)*густые | 1)смазывают маслом |
| 2)*средней густоты | 2)сильно нагревают |
| 3)*жидкие | 3)*смачивают водой, посыпать сахаром |
| 4)вязкие | 4)посыпают сухарями |
| 5. Загустителем для киселей используют | 11. Горячее сладкое блюдо «воздушный пирог» – это |
| 1)*крахмал | 1)пудинг |
| 2)муку | 2)блинчатый пирог |
| 3)желатин | 3)*суфле |
| 4)агароид | 4)мусс |
| 6. К желирующим сладким десертам относятся | 12. Желатин для набухания замачивают в воде |
| 1)*самбуки | 1)горячей |
| 2)*кремы | 2)теплой |
| 3)фрукты | 3)холодной |
| 4)компоты | |

- 4)*охлажденной кипяченной
13. Наилучшие органолептические показатели имеет кофе
- 1) крупного помола
 - 2) из обжаренных зерен
 - 3)* мелкий
 - 4)среднего помола
14. К фруктам, которые не варят, а раскладывают в креманки, заливая сиропом, относятся
- 1)айва
 - 2)*ананасы
 - 3)абрикосы
 - 4)груши
15. Апельсины (мандарины) для варки компота подготавливают
- 1)*очищая от кожицы
 - 2)снимая остатки белой мякоти
 - 3)*разрезая на дольки
 - 4) нарезая кружочками вместе с кожицей
16. Компот из сухофруктов охлаждают и выдерживают для настаивания
- 1)6-8час.
 - 2)3-4час.
 - 3)8-10час.
 - 4)10-12час.
17. Аромат чаю придают
- 1)дубильные вещества
 - 2)*эфирные масла
 - 3)минеральные соли
 - 4)кофеин
18. Чай на Руси появился в
- 1)XI вв.
 - 2)XV вв.
 - 3)*XVII вв.
 - 4)XIX вв.
19. Золотисто-красный цвет чая обусловлен
- 1)*катехинами
 - 2)алкалоидами
- 3)витаминами
- 4)кислотами
20. К кофе отдельно в графине подают холодную воду при подаче его
- 1)по-венски
 - 2)*по-восточному
 - 3)по-варшавски
 - 4)кофе-гляссе
21. В группу холодных безалкогольных напитков входит
- 1)*молоко
 - 2)какао
 - 3)чай
 - 4)пунш
22. Потребность в воде человек покрывает за счет напитков максимально на
- 1)25%
 - 2)*50%
 - 3)15%
 - 4)70%
23. Молочный кисель можно ароматизировать
- 1)корицей
 - 2)*ванилином
 - 3)майораном
 - 4)мятой
24. Продолжительность настаивания кофе перед отпуском составляет, мин.
- 1)*5-8
 - 2) 8-10
 - 3) 10-15
 - 4)3-4
25. После приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась, так как
- 1)* перекипел
 - 2)добавили много сока
 - 3) медленно охлаждали
 - 4)не довели до кипения

Часть Б. Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 25 минут.

Задание

1. Используя нормативную документацию, заполните технологическую карту на блюдо «Компот из свежих яблок» по установленному образцу:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Компот из яблок и слив

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию		Количество порций	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	20	30
Яблоки	170	150		
Сливы	167	150		
Или алыча	161	150		
Сахар	150	150		
Лимонная кислота	1	1		
Выход:	-	1000		

Технология приготовления

У яблок удаляют сердцевину, не очищая их от кожицы, варят при слабом кипении, добавляют сливу или алычу с предварительно удаленными косточками, доводят до кипения и охлаждают.

2. Составьте технологическую схему данного блюда.

3. Решите задачу.

Рассчитать количество

Сколько и каких продуктов потребуется для приготовления 40 порций крема ванильного из сметаны, если вес 1 порции 125 г?

Крем ванильный из сметаны

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сметана	250	250		
Сахар	150	150		
Молоко	500	500		
Яйца	2шт.	80		
Желатин	20	20		
Ванилин	0,15	0,15		
Выход:	-	1000		

Критерии оценки:

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

Вариант 2

Проверяемые результаты обучения: У1, У2, У3, У4, У8, З1, З2, З3, З4, №7.

Часть А. Тестовое задание

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 25 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.
Время выполнения задания – 35 минут.

Выберите правильный вариант ответа.

1. К сладким блюдам относится
 - 1)шоколад
 - 2)мед
 - 3)печенье
 - 4)*компот
2. Сухофрукты перед варкой компота промывают водой
 - 1)холодной
 - 2)горячей
 - 3)*теплой
 - 4)кипяченой
- 3.Подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов закладывают
 - 1) все сразу
 - 2)* последовательно, учитывая продолжительность варки
 - 3)*по рецептуре
 - 4)поэтапно
4. Компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахароза распадается на глюкозу и фруктозу становится
 - 1)более кислым
 - 2)менее сладким
 - 3)*более сладким
 - 4)кисло-сладким
5. Для приготовления киселя средней консистенции используют крахмала в количестве, г
 - 1)10-20
 - 2)*30-40
 - 3) 60-80
 - 4)80-100
6. В процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску, так как
 - 1) перекипел
 - 2) добавили много сока;
 - 3) варили в окисляющейся посуде
 - 3)не посыпали сахаром
- 7.У киселя из ягод слабовыраженный вкус по тому, что
 - 1) перекипел
 - 2)*нарушили рецептуру
 - 3) кипятили сок
 - 4)не протерли ягоду
8. Если у киселя при варке образовывались комки, остались крупные части непротертых фруктов необходимо кисель
 - 1)переварить
 - 2)взбить
 - 3)*протереть
 - 4)процедить
9. У киселя при хранении на поверхности образовалась пленка потому, что
 - 1) быстро охладили
 - 2) *не посыпали сахаром
 - 3) использовали много крахмала
 - 4)перекипятили
10. Важным показателем желе служит
 - 1)*консистенция
 - 2)вкус
 - 3)запах
 - 4)цвет
- 11.Чтобы сохранить яркий цвет киселя из ягод надо
 - 1)*добавить сок в конце варки
 - 2) быстро охладить кисель
 - 3) посыпать поверхность киселя сахаром
 - 4)быстро разлить по стаканам
12. Высокая пищевая ценность кофе определяется содержанием
 - 1) белков, жиров, углеводов
 - 2)*белков, жиров, сахара, кофеина
 - 3) белки, жиры, минеральные вещества
 - 4)белков, сахаров, витаминов
13. Смесь сухофруктов перед приготовлением компота перебирают по
 - 1)цвету
 - 2)размеру
 - 3)аромату
 - 4)*срокам варки
- 14.Норма закладки молотого кофе на I порцию составляет , г
 - 1)*6-8
 - 2)5-6
 - 3)10-11
 - 4)3-4
15. Норма отпуска кофе натурального, г
 - 1) 50-75
 - 2) 45-80
 - 3)80-100
 - 4)*100-150
16. Кофе по-венски подают
 - 1) с молочными пенками от топленого молока
 - 2)* со взбитыми сливками
 - 3) со сгущенным молоком
 - 4)с мороженым
17. Перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды для
 - 1) сокращения времени варки
 - 2) улучшения вкуса
 - 3)*получения однородной массы
 - 4)улучшения цвета

18. Возбуждающее действие на нервную систему человека оказывают содержащиеся в чае вещества

- 1) красящие
- 2) дубильные
- 3)* алкалоиды
- 4) эфирные

19. При хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство, так как они

- 1) теряют аромат
- 2)* поглощают посторонние запахи
- 3) изменяют цвет
- 4) разрушаются

20. Запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите так, как

- 1)* резко ухудшается вкус
- 2) приобретает неприятный запах;
- 3) резко изменяется цвет
- 4) изменяется консистенция

21. Заваренный чай сохраняет вкус и аромат в течение

- 1)* 15 мин.
- 2) 30 мин.
- 3) 1 час.
- 4) 1,5 час.

22. Горячие напитки подают при температуре не

- 1) ниже 100 °C
- 2)* ниже 75 °C;
- 3) выше 65 °C
- 4) выше 80 °C

23. Напитки, содержащие алкалоиды, обладают свойством

- 1)* тонизирующим
- 2) сонливым
- 3) успокоительным
- 4) раздражительным

24. Шарлотка с яблоками подается при температуре

- 1) 20 °C
- 2) 45 °C
- 3)* 55 °C
- 4) 70 °C

25. Консистенция желе должна быть

- 1) резиновой
- 2)* студнеобразной
- 3) мелкопористой
- 4) стекловидной

Часть Б. Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 25 минут.

Задание

1. Используя нормативную документацию, заполните технологическую карту на блюдо «Кисель молочный» по установленному образцу:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Кисель молочный

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1000 г		Количество порций	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	20	30
Молоко	700	700		
Вода	200	200		
Сахар	80	80		
Крахмал кукурузный	50	50		
Ванилин	0,03	0,03		
Выход:	-	1000		

Технология приготовления

В кипящем молоке растворяют сахар, вливают предварительно разведенным холодным молоком и процеженный через сито кукурузный крахмал и, непрерывно помешивая, варят при слабом кипении в течение 8-10 мин. к концу варки добавляют ванилин.

2. Составьте технологическую схему данного блюда.

3. Решите задачу.

Рассчитать требуемое количество продуктов для приготовления 50 порций блюда «Яблоки в тесте жареные» по колонке № 2.

Яблоки в тесте жареные

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки	100	70		
Сахар	3	3		
Мука пшеничная	20	20		
Яйца	1/2шт.	20		
Молоко	20	20		
Сметана	5	5		
Соль	0,2	0,2		
Маргарин или масло сливочное	10	10		
Вес жареных яблок	-	130		
Сахарная пудра	10	10		
Выход:	-	140		

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
--------	-----------------

5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах

4. Оценка по производственной практике

4.1. Общие положения

Целью оценки по производственной практике является оценка: 1) практического опыта и умений; 2) профессиональных и общих компетенций.

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

4.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

4.2.1. Производственная практика (по профилю специальности):

Таблица 6

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК,)
Задание 1 1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления желе из ягод свежих 2. Приготовьте ягодный сок 3. Подготовьте сироп с желатином 4. Оформите десерт, направьте на застывание 5. Произведите органолептическую оценку холодного десерта 6. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения	<i>ПК5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5; ПО1, ПО2, ПО3, ПО4, ПО5; У1, У2, У3, У4, У6, У8;</i>
Задание 2 1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления желе из лимонов 2. Приготовьте лимонный сок 3. Подготовьте сахаро-желатиновый сироп 4. Оформите десерт, направьте на застывание 5. Произведите органолептическую оценку холодного десерта 6. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения	<i>ПК5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5; ПО1, ПО2, ПО3, ПО4, ПО5; У1, У2, У3, У4, У6, У8;</i>
Задание 3 1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления желе с плодами консервированными 2. Приготовьте сироп консервированного компота 3. Подготовьте желатин 4. Оформите десерт, направьте на застывание 5. Произведите органолептическую оценку холодного десерта 6. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения	<i>ПК5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5; ПО1, ПО2, ПО3, ПО4, ПО5; У1, У2, У3, У4, У6, У8;</i>
Задание 4 1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления желе из молока 2. Приготовьте миндальное молоко 3. Подготовьте желатин	<i>ПК5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5; ПО1, ПО2, ПО3, ПО4, ПО5; У1, У2, У3, У4, У6, У8;</i>

<p>4. Соедините ингредиенты, доведите до кипения 5. Оформите десерт, направьте на застывание 6. Произведите органолептическую оценку желе из молока 7. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения</p>	
<p>Задание 5 1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления «Мусс лимонный» 2. Приготовьте сок из лимонов 3. Подготовьте желатин, растворите в сиропе 4. Соедините ингредиенты, взбейте 5. Оформите десерт, направьте на застывание 6. Произведите органолептическую оценку «Мусс лимонный, соус лимонный» 7. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения</p>	<p><i>ПК5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5; ПО1, ПО2, ПО3, ПО4, ПО5; У1, У2, У3, У4, У6, У8;</i></p>
<p>Задание 6 1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления «Мусс яблочный (на крупе манной)» 2. Приготовьте пюре яблочное, отвар 3. Заварите манную крупу в отваре 4. Охладите до 40С, взбейте до густой пенообразной массы 5. Оформите десерт, направьте на застывание 6. Произведите органолептическую оценку «Мусс яблочный (на крупе манной), соус яблочный» 7. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения</p>	<p><i>ПК5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5; ПО1, ПО2, ПО3, ПО4, ПО5; У1, У2, У3, У4, У6, У8;</i></p>
<p>Задание 7 1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления «Самбук сливовый» 2. Приготовьте пюре сливовое 3. Подготовьте желатин 4. Взбейте яичный белок 5. Взбейте подготовленные ингредиенты 6. Оформите десерт, направьте на застывание 7. Произведите органолептическую оценку «Самбук сливовый, соус сливовый» 8. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения</p>	<p><i>ПК5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5; ПО1, ПО2, ПО3, ПО4, ПО5; У1, У2, У3, У4, У6, У8;</i></p>
<p>Задание 8 1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления «Самбук абрикосовый» 2. Приготовьте пюре абрикосовое 3. Подготовьте желатин 4. Взбейте яичный белок 5. Взбейте подготовленные ингредиенты 6. Оформите десерт, направьте на застывание 7. Произведите органолептическую оценку «Самбук абрикосовый, соус абрикосовый» 8. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения</p>	<p><i>ПК5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5; ПО1, ПО2, ПО3, ПО4, ПО5; У1, У2, У3, У4, У6, У8;</i></p>
<p>Задание 9 1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления «Крем ванильный»</p>	<p><i>ПК5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5;</i></p>

<ol style="list-style-type: none"> 2. Приготовьте яично-молочную смесь с ванилином 3. Подготовьте желатин, растворите 4. Взбейте сливки 5. Взбейте подготовленные ингредиенты 6. Оформите десерт, направьте на застывание 7. Произведите органолептическую оценку «Крем ванильный, соус вишневый» 8. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения 	<p><i>ПО1, ПО2, ПО3, ПО4, ПО5; У1, У2, У3, У4, У6, У8;</i></p>
<p>Задание 10</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления «Крем шоколадный» 2. Приготовьте яично-молочную смесь с какао-порошком 3. Подготовьте желатин, растворите 4. Взбейте сливки 5. Взбейте подготовленные ингредиенты 6. Оформите десерт, направьте на застывание 7. Произведите органолептическую оценку «Крем шоколадный, сироп шоколадный» 8. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения 	<p><i>ПК5.2.Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов ОК 2 ,ОК 3,ОК 4,ОК 5; ПО1, ПО2, ПО3, ПО4, ПО5; У1, У2, У3, У4, У6, У8;</i></p>
<p>Задание 11</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления «Суфле ореховое» 2. Приготовьте яично-молочную смесь с поджаренным миндалем, проварите 3. Взбейте яичные белки 4. Соедините ингредиенты 5. Оформите десерт, направьте на выпекание 6. Посыпьте сахарной пудрой 7. Произведите органолептическую оценку «Суфле ореховое» 8. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения 	<p><i>ПК5.2.Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов ОК 2 ,ОК 3,ОК 4,ОК 5; ПО1, ПО2, ПО3, ПО4, ПО5; У1, У2, У3, У4, У6, У8;</i></p>
<p>Задание 12</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления «Пудинг сухарный» 2. Приготовьте яично-молочную смесь 3. Подготовьте ванильные сухари 4. Взбейте яичные белки 5. Соедините ингредиенты 6. Наполните формы, варите на пару 7. Посыпьте сахарной пудрой 8. Произведите органолептическую оценку «Пудинг сухарный, соус абрикосовый» 9. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения 	<p><i>ПК5.2.Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов ОК 2 ,ОК 3,ОК 4,ОК 5; ПО1, ПО2, ПО3, ПО4, ПО5; У1, У2, У3, У4, У6, У8;</i></p>
<p>Задание 13</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления «Яблоки в тесте жареные» 2. Подготовьте яблоки 3. Приготовьте тесто, добавьте взбитые белки 4. Соедините ингредиенты, обжарьте во фритюре 5. Посыпьте рафинадной пудрой 6. Произведите органолептическую оценку «Яблоки в тесте жареные, соус абрикосовый» 	<p><i>ПК5.2.Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов ОК 2 ,ОК 3,ОК 4,ОК 5; ПО1, ПО2, ПО3, ПО4, ПО5; У1, У2, У3, У4, У6, У8;</i></p>

7. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения	
<p>Задание 14</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления «Шарлотка с яблоками» 2. Подготовьте яблоки 3. Подготовьте пшеничный хлеб 4. Приготовьте яично-молочную смесь 5. Оформите десерт и запекайте 6. Произведите органолептическую оценку «Шарлотка с яблоками, соус абрикосовый» 7. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения 	<p>ПК5.2.Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов ОК 2 ,ОК 3,ОК 4,ОК 5; ПО1, ПО2, ПО3, ПО4, ПО5; У1, У2, У3, У4, У6, У8;</p>
<p>Задание 15</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления «Яблоки печеные со сливками взбитыми» 2. Подготовьте яблоки 3. Запеките яблоки 4. Приготовьте соус абрикосовый 5. Взбейте сливки 6. Оформите десерт 7. Произведите органолептическую оценку «Яблоки печеные со сливками взбитыми, соус абрикосовый» 8. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения 	<p>ПК5.2.Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов ОК 2 ,ОК 3,ОК 4,ОК 5; ПО1, ПО2, ПО3, ПО4, ПО5; У1, У2, У3, У4, У6, У8;</p>

4.3. Форма аттестационного листа

Форма аттестационного листа		
Характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики		
<p>ФИО _____,</p> <p>обучающийся(ая) по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю ПМ.05. <u>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</u></p> <p>в объеме 72 час. с «__» ____ .20__ г. по «__» ____ .20__ г.</p> <p>В организации _____ наименование организации, юридический адрес</p> <p>Виды и качество выполнения работ</p>		
Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики	Кол-во час.	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
Приготовление сложных холодных десертов	42	
Приготовление сложных горячих десертов	30	
Дата «__» ____ .20__		Подпись руководителя практики _____ Подпись ответственного лица организации

5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

5.1 Паспорт

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ. 05. 01 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

5.2. Задание для экзаменуемого

Вариант № 1

Задание1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов

ПК.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

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

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

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

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

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

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

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Рационально распределите время на выполнение задания;

3. Организуйте рабочее место

4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);

5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептур, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания: Приготовить крем «Шоколадный». Рассчитать сырьё на 20 порций, если выход одной порции 75 г и оформить технологическую карту.

Задание2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов

ПК.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

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

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

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

- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептур, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания: Приготовить «Крем ванильный из сметаны». Рассчитать сырьё на 20 порций, если выход одной порции 75 г и оформить технологическую карту.

Задание3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

- ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
- ПК.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептур, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания: Приготовить «Землянику со сметаной или сливками». Рассчитать сырьё на 20 порций и оформить технологическую карту.

Задание4

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов

ПК.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

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

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

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

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

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

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

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Рационально распределите время на выполнение задания;

3. Организуйте рабочее место

4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);

5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания: Приготовить «Мусс яблочный» (на крупе манной). Рассчитать сырьё на 15 порций и оформить технологическую карту.

Задание5

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов

ПК.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

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

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

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

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

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

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

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Рационально распределите время на выполнение задания;

3. Организуйте рабочее место

4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);

5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания: Приготовить «Самбук абрикосовый». Рассчитать сырьё на 20 порций и оформить технологическую карту.

Задание6

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

- ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
- ПК.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептур, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания: Приготовить «Бланманже». Рассчитать сырьё на 25 порций и оформить технологическую карту.

Задание7

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

- ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
- ПК.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания: Приготовить «Мороженое ассорти с плодами консервированными». Рассчитать сырьё на 20 порций и оформить технологическую карту.

Задание8

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

- ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
- ПК.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания: Приготовить «Сюрприз». Рассчитать сырьё на 20 порций и оформить технологическую карту.

Задание9

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

- ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов

- ПК.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания: Приготовить «Яблоки в слоеке». Рассчитать сырьё на 20 порций и оформить технологическую карту.

Задание10

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

- ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
- ПК.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания: Приготовить «Пудинг творожный». Рассчитать сырьё на 15 порций и оформить технологическую карту.

Задание11

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

- ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
- ПК.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептур, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания: Приготовить «Суфле ванильное». Рассчитать сырьё на 25 порций и оформить технологическую карту.

Задание12

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

- ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
- ПК.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания: Приготовить «Яблоки в тесте жареные». Рассчитать сырьё на 15 порций и оформить технологическую карту.

Задание13

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов

ПК.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

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

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

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

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

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

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

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания: Приготовить «Шарлотку с яблоками». Рассчитать сырьё на 25 порций и оформить технологическую карту.

Задание14

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов

ПК.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания: Приготовить «Яблоки печеные». Рассчитать сырьё на 20 порций и оформить технологическую карту.

Задание15

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

- ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
- ПК.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания: Приготовить «Суфле шоколадное». Рассчитать сырьё на 20 порций и оформить технологическую карту.

Задание16

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов

ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

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

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

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

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

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

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

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Рационально распределите время на выполнение задания;

3. Организуйте рабочее место

4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);

5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептур, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания: Приготовить «Желе многослойное». Рассчитать сырьё на 15 порций и оформить технологическую карту.

5.3 Пакет экзаменатора

5.3.1 Условия

Количество вариантов каждого задания для экзаменуемого: 3.

Время выполнения каждого задания: 120 мин.

Оборудование:

-механическое, тепловое и холодильное оборудование;

-немеханическое оборудование;

-посуда, инвентарь и приспособления, средства малой механизации

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Нормативно-правовые документы:

1. О защите прав потребителей: Федеральный закон РФ от 07.12.92 №2300-1 (с изм. и доп. от 24.04.2020 г. №144-ФЗ [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
2. О техническом регулировании: Федеральный закон РФ от 27.12.2002 №184-ФЗ (с изм. и доп. от 28.11.2018 г. №449-ФЗ [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
3. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федеральный закон РФ от 02.01.2000 (с изм. и доп. от 23.04.2018 г.) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс»
4. Правила оказания услуг общественного питания: утв. Постановлением Правительства РФ №1036 от 15.08.1997 г. (с изм. и доп. от 04.10.2012 г.) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
5. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Термины и определения». [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс»
6. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» (вместе с «Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов»). [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
7. ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
8. Пособие к СНиП 2.08.02-89 «Проектирование предприятий общественного питания». [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».

Учебная литература:

Основная:

1. Саенко, О.Е. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / Саенко О.Е., Данильченко С.А. – Москва : КноРус, 2018. – 215 с. <https://book.ru/book/924213>

2. Васюкова, А.Т. Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков: учебник / Васюкова А.Т. – Москва: Русайнс, 2021. – 113 с. <https://book.ru/book/938256>

Дополнительная:

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2019. – 268 с. <https://biblio-online.ru/bcode/437750>

3. Широкова, Л.О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания: учебно-практическое пособие / Широкова Л.О., Широков А.В. – Москва: Русайнс, 2020. – 121 с. <https://book.ru/book/936168>

Интернет - ресурсы:

ЭБС «BOOK.RU» <https://www.book.ru>

ЭБС «Юрайт» www.biblio-online.ru

ЭБС «ЛАНЬ» <https://e.lanbook.com>

5.3.2 Ход выполнения задания

Таблица 6

Коды проверяемых компетенций ПК 5.1, 5.2 + ОК 1,2, 3,4,5,6,7,8,9	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	<ul style="list-style-type: none"> - составление нормативной документации; - правильность произведенных расчетов по формулам; - соблюдение нормы закладки сырья и полуфабрикатов; - соблюдение технологии приготовления холодных десертов; - безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных десертов; - соблюдение санитарных норм и правил 	
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация разработки новых блюд сложных горячих десертов; - демонстрация качества готовой продукции, приготовленной различными способами; - безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных горячих десертов. 	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - быстрая адаптация к производственным условиям труда; - участие в работе предметных кружков, олимпиад профессионального мастерства; - проявление инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности 	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> - мотивированное обоснование выбора производственного инвентаря и технологического оборудования для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов, предназначенных для приготовления сложных блюд; - качество выполненных работ; 	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> - ответственность за результаты своей деятельности; - способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях при выполнении профессиональных задач в области разработки технологических процессов и нести за них ответственность; - проверка качества сырья органолептическим способом; - бракераж готового блюда 	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,	<ul style="list-style-type: none"> - оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач; 	

профессионального и личностного развития.	- расчет количества сырья, необходимого для приготовления блюд в соответствии с нормативными документами	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- поиск, обработка, систематизация информации в области общественного питания с помощью информационно-коммуникативных технологий; - работа с различными прикладными программами	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- толерантность по отношению к коллегам, руководству, клиентам; - нахождение продуктивных способов реагирования в конфликтных ситуациях	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- выбор метода и способа решения профессиональных задач с соблюдением техники безопасности и согласно заданной ситуации; - демонстрация собственной деятельности в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач; - наличие интереса к будущей профессии; - оценка собственного продвижения, личностного развития	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- эффективный поиск необходимой информации, используя различные виды источников, в т.ч. электронные; - результативность поиска;	

2) Осуществленный процесс:

Таблица 7

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	Соответствие эталону качества	
	1. Внешний вид	
	2. Консистенция (мягкая, пористая, студнеобразная, слегка упругая, сочная и др.)	
	3. Вкус сладкий, цвет должны соответствовать данному виду изделий.	
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	Соответствие эталону качества	
	1. Внешний вид	
	2. Консистенция (мягкая, сочная, плотная и др.)	
	3. Цвет и запах, характерный данному виду продукта	

**ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

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

ФИО _____

обучающийся на _____ курсе по специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания

освоил(а) программу профессионального модуля **ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

в объеме _____ час. с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля (если предусмотрено учебным планом).

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК.05.01.	Экзамен	
ПП.05.01.	Дифференцированный зачет	
ПМ.05	Экзамен (квалификационный)	

Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

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

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	- правильное составление нормативной документации; - правильность произведенных расчетов по формулам; - соблюдение нормы закладки сырья и полуфабрикатов; - соблюдение технологии приготовления холодных десертов; - безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных десертов; - соблюдение санитарных норм и правил	
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	- демонстрация разработки новых блюд сложных горячих десертов; - демонстрация качества готовой продукции, приготовленной различными способами; - безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных горячих десертов.	

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- быстрая адаптация к производственным условиям труда;	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- мотивированное обоснование выбора производственного инвентаря и технологического оборудования для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов, предназначенных для приготовления сложных блюд; -качество выполненных работ;	
	- ответственность за результаты своей деятельности; - способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях при выполнении профессиональных задач в области разработки технологических процессов и нести за них ответственность; - проверка качества сырья органолептическим способом; - бракераж готового блюда;	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач; - расчет количества сырья, необходимого для приготовления блюд в соответствии с нормативными документами;	
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- поиск, обработка, систематизация информации в области общественного питания с помощью информационно-коммуникативных технологий; - работа с различными прикладными программами;	
	- быстрая адаптация к производственным условиям труда;	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- мотивированное обоснование выбора производственного инвентаря и технологического оборудования для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов, предназначенных для приготовления сложных блюд; -качество выполненных работ.	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- выбор метода и способа решения профессиональных задач с соблюдением техники безопасности и согласно заданной ситуации; - демонстрация собственной деятельности в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач; - наличие интереса к будущей профессии; - оценка собственного продвижения, личностного развития	

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - эффективный поиск необходимой информации, используя различные виды источников, в т.ч. электронные; - результативность поиска; 	
Дата _____ 20____ Председатель комиссии Члены комиссии	Подписи членов комиссии _____ _____ _____ _____	