Министерство образования и науки Калужской области

Государственное автономное профессиональное

образовательное учреждение Калужской области

«Людиновский индустриальный техникум»

**Комплект контрольно-оценочных средств**

**по профессиональному модулю**

**ПМ. 05 Организация процесса приготовления**

**и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

программы подготовки специалистов среднего звена

 специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

2017г.

Комплект контрольно-оценочных средств профессионального модуля разработан на основе рабочей программы по профессиональному модулю ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, утвержденной заместителем директора по УПР.

Утверждаю:

Заведующий

по учебной работе \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.Е. Селиверстова

­­­­31.08.2017

Рассмотрено и одобрено цикловой комиссией

профессиональных дисциплин сферы обслуживания

Протокол № 1 от «31» 08\_\_ 2017 г.

Председатель ЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Л.В. Хмельницкая

Преподаватель Н.Ф.Михеев

 **Общие положения**

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения программы подготовки специалистов среднего звена в целом.

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

**1.  Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю**

Таблица 1

|  |  |
| --- | --- |
| **Элемент модуля** | **Форма контроля и оценивания** |
| **Промежуточная аттестация** | **Текущий контроль** |
|  |  |  |
| МДК. 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов |   Дифференцированный зачет  | Устный и письменный опрос, выполнение практических и лабораторных работ |
| Учебная практика | Дифференцированный зачет | Собеседование, проверка дневника прохождения практики, проверка отчета по учебной практике |
| Производственная практика | Дифференцированный зачет | Собеседование, проверка дневника прохождения практики, проверка отчета по производственной практике |

**2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке**

**2.1. Профессиональные и общие компетенции**

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 2

|  |  |
| --- | --- |
| **Профессиональные компетенции** | **Показатели оценки результата** |
| ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. | - умение производить расчет массы сырья для приготовления холодных десертов;- умение приготовления сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;- умение приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;- умение оформления и отделки сложных холодных десертов;- умение контроля качества и безопасности готовой продукции;- умение и навыки органолептически оценивать качество продуктов;- умение творчески использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов;- умение проводить расчеты по формулам;- умение выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;- проявлять творчество в выборе вариантов оформления сложных холодных десертов;- принятие решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов;- умение выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных десертов;- умение оценивать качество и безопасность готовой продукции;- умение правильно оформлять документацию;- знание ассортимента сложных холодных десертов;- знание основных критериев оценки качества готовых сложных холодных десертов;- умение органолептически определять степень готовности и качества сложных холодных десертов;- использование современных методов приготовления сложных холодных десертов;- знание технологий приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;- соблюдение правил охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;- применение вариантов комбинирования различных способов приготовления холодных десертов;- ориентирование в вариантах сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;- использование начинок, соусов и глазури для отдельных холодных десертов;- применение разных вариантов оформления и технику декорирования сложных холодных десертов;- использование актуальных направлений в приготовлении холодных десертов;- знание сервировки и подачи сложных холодных десертов;- знание правильного выбора температурного режима охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;- соблюдение температурного и санитарного режимов приготовления и подачи разных типов сложных холодных десертов;- соблюдение требований к безопасности хранения сложных холодных десертов;- знание основных характеристик готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов;- знание требований к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов. |
| ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. | - умение расчета массы сырья для приготовления горячего десерта;- знание приготовления сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;- знание приготовления отделочных видов теста для сложных горячих десертов;- знание оформления и отделки сложных горячих десертов;- знание методов контроля качества и безопасности готовой продукции;- умение органолептически оценивать качество продуктов;- умение использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов;- умение проводить расчеты по формулам;- уметь выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;- умение выбирать варианты оформления сложных горячих десертов;- умение принимать решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов;- знание способов сервировки и подачи сложных горячих десертов;- умение оценивать качество и безопасность готовой продукции;- умение оформлять документацию;- знание ассортимента сложных горячих десертов;- знание основных критериев оценки качества готовых сложных горячих десертов;- умение органолептически определять степень готовности и качество сложных горячих десертов;- знание современных методов приготовления сложных горячих десертов;- использование современной технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, гурьевской каши, шоколадно-фруктового фондю;- знание вариантов комбинирования различных способов приготовления горячих десертов;- знание вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов;- использование начинок, соусов и глазури для отдельных горячих десертов;- владение навыками оформления и техникой декорирования сложных горячих десертов;- знание актуальных направлений в приготовлении горячих десертов;- знание сервировки и подачи сложных горячих десертов;- соблюдение температурного и санитарного режимов приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов;- соблюдение требований к безопасности хранения сложных горячих десертов;- знание основных характеристик готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов;- знание требований к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов. |

Таблица 3

|  |  |
| --- | --- |
| **Общие компетенции** | **Показатели оценки результата** |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | - демонстрация интереса к будущей профессии; - участие в конкурсе профессионального мастерства. |
| 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 технологических процессов;- оценка эффективности и качества выполнения. |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  | - решения стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов приготовления кулинарной продукции. |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использовать информацию, необходимую для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | - нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | - демонстрация навыков использования информационно-коммуникативных технологий в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | - проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий. |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | - организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля;- планирование обучающимися повышения личностного и квалификационного уровня. |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | - проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности. |

Таблица 4

|  |  |
| --- | --- |
| **Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки** | **Показатели оценки результата** |
| ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять 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 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | - умение производить расчет массы сырья для приготовления холодных десертов;- умение приготовления сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;- умение приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;- умение оформления и отделки сложных холодных десертов;- умение контроля качества и безопасности готовой продукции;- умение и навыки органолептически оценивать качество продуктов;- умение творчески использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов;- умение проводить расчеты по формулам;- умение выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;- проявлять творчество в выборе вариантов оформления сложных холодных десертов;- принятие решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов;- умение выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных десертов;- умение оценивать качество и безопасность готовой продукции;- умение правильно оформлять документацию;- знание ассортимента сложных холодных десертов;- знание основных критериев оценки качества готовых сложных холодных десертов;- умение органолептически определять степень готовности и качества сложных холодных десертов;- использование современных методов приготовления сложных холодных десертов;- знание технологий приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;- соблюдение правил охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;- применение вариантов комбинирования различных способов приготовления холодных десертов;- ориентирование в вариантах сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;- использование начинок, соусов и глазури для отдельных холодных десертов;- применение разных вариантов оформления и технику декорирования сложных холодных десертов;- использование актуальных направлений в приготовлении холодных десертов;- знание сервировки и подачи сложных холодных десертов;- знание правильного выбора температурного режима охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;- соблюдение температурного и санитарного режимов приготовления и подачи разных типов сложных холодных десертов;- соблюдение требований к безопасности хранения сложных холодных десертов;- знание основных характеристик готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов;- знание требований к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов;- решения стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов приготовления кулинарной продукции;- решения стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов приготовления кулинарной продукции;- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения;- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности. |
| ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять 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 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | - умение расчета массы сырья для приготовления горячего десерта;- знание приготовления сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;- знание приготовления отделочных видов теста для сложных горячих десертов;- знание оформления и отделки сложных горячих десертов;- знание методов контроля качества и безопасности готовой продукции;- умение органолептически оценивать качество продуктов;- умение использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов;- умение проводить расчеты по формулам;- уметь выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;- умение выбирать варианты оформления сложных горячих десертов;- умение принимать решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов;- знание способов сервировки и подачи сложных горячих десертов;- умение оценивать качество и безопасность готовой продукции;- умение оформлять документацию.- знание ассортимента сложных горячих десертов;- знание основных критериев оценки качества готовых сложных горячих десертов;- умение органолептически определять степень готовности и качество сложных горячих десертов;- знание современных методов приготовления сложных горячих десертов;- использование современной технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, гурьевской каши, шоколадно-фруктового фондю;- знание вариантов комбинирования различных способов приготовления горячих десертов;- знание вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов;- использование начинок, соусов и глазури для отдельных горячих десертов;- владение навыками оформления и техникой декорирования сложных горячих десертов;- знание актуальных направлений в приготовлении горячих десертов;- знание сервировки и подачи сложных горячих десертов;- соблюдение температурного и санитарного режимов приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов;- соблюдение требований к безопасности хранения сложных горячих десертов;- знание основных характеристик готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов;- знание требований к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов;- решения стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов приготовления кулинарной продукции;- решения стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов приготовления кулинарной продукции;- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения;- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности. |

**2.2. Общие и (или) профессиональные компетенции, проверяемые дополнительно:**

**Общие компетенции:**

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять 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 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

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

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

**Профессиональные компетенции:**

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Требуют дополнительной проверки, результаты которой могут быть подтверждены документами портфолио:

- аттестационный лист производственной практики;

- характеристика с места прохождения производственной практики;

- отчет по производственной практике;

- зачетная ведомость по производственной практике;

- наградные документы (дипломы, сертификаты) за участие в олимпиадах, конференциях, конкурсах профессионального мастерства;

- свидетельства о получении дополнительного образования и т.д.

**2.3. Требования к портфолио**

Тип портфолио - смешанный.

Состав портфолио:

- зачетная книжка;

- практические работы по МДК 05.01;

- аттестационный лист производственной практики;

- характеристика с места прохождения производственной практики;

- отчет по производственной практике;

- зачетная ведомость по производственной практике;

- наградные документы (дипломы, сертификаты) за участие в олимпиадах, конференциях, конкурса профессионального мастерства;

- свидетельства о получении дополнительного образования и т.д.

**2.4. Требования к курсовому проекту как части экзамена квалификационного**

Курсовой проект по данному профессиональному модулю не предусмотрен.

**3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля**

Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля осуществляется по результатам устного и письменного опроса, выполнения практических работ и лабораторных работ.

**3.1. Типовые задания для оценки освоения МДК**

**3.1.1. Типовые задания для оценки освоения МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.**

**Дифференцированный зачёт.**

**Теоретические задания.**

1. Ассортимент салатов из фруктов и ягод.
2. Подготовка фруктов и ягод. Форма нарезки.
3. Технология приготовления фруктовых и ягодных салатов.
4. Технология приготовления шоколадных салатов.
5. Технология приготовления сиропов для фруктовых и ягодных салатов.
6. Оформление и подача фруктовых и ягодных салатов.
7. Требования к качеству и сроки реализации фруктовых салатов .
8. Технологическое оборудование и инвентарь для приготовления холодных десертов.
9. Ассортимент желированных, замороженных и других десертов.
10. Подготовка к использованию желирующих веществ.
11. Технология приготовления киселей.
12. Технология приготовления желе.
13. Технология приготовления муссов.
14. Технология приготовления самбуков.
15. Технология приготовления кремов.
16. Технология приготовления суфле.
17. Технология приготовления парфе.
18. Технология приготовления террина.
19. Технология приготовления бланманже.
20. Ассортимент и приготовление мороженого.
21. Технология приготовления щербета.
22. Технология приготовления пая.
23. Технология приготовления чизкейка.
24. Технология приготовления тирамису.
25. Сладкие соусы, используемые при отпуске сложных десертов.
26. Сиропы, используемые при отпуске сложных десертов.
27. Варианты оформления сложных холодных десертов.
28. Техника декорирования сложных холодных десертов.
29. Требования к качеству сложных холодных десертов.

 30. Сроки реализации сложных холодных десертов.

 **Практические задания.**

1. Расчет сырья для приготовления салата фруктового.
2. Составить технологическую схему приготовления фруктового салата.
3. Составить технологическую схему приготовления шоколадного салата.
4. Составление технологической карты киселей.
5. Расчет сырья для приготовления желированных десертов.
6. Составить технологическую схему приготовления желе из свежих ягод.
7. Расчет сырья для приготовления яблочного мусса.
8. Составить технологическую схему приготовления яблочного мусса.
9. Расчет сырья для приготовления сиропов.
10. Составить технологическую схему приготовления кремов.
11. Расчет сырья для приготовления суфле.
12. Составить технологическую схему приготовления суфле.
13. Расчет сырья для приготовления самбуков.
14. Составить технологическую схему приготовления самбуков.
15. Расчет сырья для приготовления сладких соусов.
16. Расчет сырья для приготовления замороженных десертов.
17. Расчет сырья для приготовления парфе.
18. Составить технологическую схему приготовления парфе.
19. Расчет сырья для приготовления террина.
20. Составить технологическую схему приготовления террина.
21. Расчет сырья для приготовления бланманше.
22. Составить технологическую схему приготовления бланманше.
23. Составить технологическую схему приготовления мороженого.
24. Составить технологическую схему приготовления щербета.
25. Расчет сырья для приготовления пая.
26. Составить технологическую схему приготовления пая.
27. Расчет сырья для приготовления чизкейка.
28. Составить технологическую схему приготовления чизкейка.
29. Расчет сырья для приготовления тирамису.
30. Составить технологическую схему приготовления тирамису.

**4. Оценка по учебной и (или) производственной практике**

**4.1. Общие положения**

Целью оценки по учебной и (или) производственной практике является оценка:

1) профессиональных и общих компетенций;

2) практического опыта и умений.

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

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

**4.2.1. Учебная практика**

Таблица 5

|  |  |
| --- | --- |
| **Виды работ** | **Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО, У)** |
| **МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов** |
| 1. Выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря. | ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять 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 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.ПО 2. Приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.У 4. Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием.  |
| 2. Оценка качества сырья органолептическим методом. | ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.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 повышение квалификации.ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.ПО 1. Расчета массы сырья для приготовления холодных и горячих десертов.У 1. Органолептически оценивать качество продуктов.У 8. Оценивать качество и безопасность готовой продукции.  |
| 3. Подготовка фруктов и ягод. Форма нарезки. | ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.ПО 2. Приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.У 2. Использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов.У 7. Выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов.  |
| 4. Приготовление сложных холодных десертов из натуральных фруктов и ягод. | ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.ПО 1. Расчета массы сырья для приготовления холодных десертов.ПО 4. Оформления и отделки сложных холодных десертов.ПО 5. Контроля качества и безопасности готовой продукции.У 2. Использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов.У 3. Проводить расчеты по формулам.У 5. Выбирать варианты оформления сложных холодных десертов.У 6. Принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов.У 7. Выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных десертов.У 8. Оценивать качество и безопасность готовой продукции.У 9. Оформлять документацию.  |
| 5. Приготовление фруктовых и ягодных салатов. | ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.ПО 1. Расчета массы сырья для приготовления холодных десертов.ПО 5. Контроля качества и безопасности готовой продукции.У 2. Использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов.У 3. Проводить расчеты по формулам.У 5. Выбирать варианты оформления сложных холодных десертов.У 6. Принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов.У 7. Выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных десертов.У 8. Оценивать качество и безопасность готовой продукции.У 9. Оформлять документацию.  |
| 6. Приготовление желированных, замороженных и других десертов. | ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.ПО 1. Расчета массы сырья для приготовления холодных десертов.ПО 4. Оформления и отделки сложных холодных десертов.ПО 5. Контроля качества и безопасности готовой продукции.У 2. Использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов.У 3. Проводить расчеты по формулам.У 5. Выбирать варианты оформления сложных холодных десертов.У 6. Принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов.У 7. Выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных десертов.У 8. Оценивать качество и безопасность готовой продукции.У 9. Оформлять документацию.  |
| 7. Приготовление сложных горячих десертов из круп.  | ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.ПО 1. Расчета массы сырья для приготовления горячих десертов.ПО 4. Оформления и отделки сложных горячих десертов.ПО 5. Контроля качества и безопасности готовой продукции.У 2. Использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов.У 3. Проводить расчеты по формулам.У 5. Выбирать варианты оформления сложных горячих десертов.У 6. Принимать решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов.У 7. Выбирать способы сервировки и подачи сложных горячих десертов.У 8. Оценивать качество и безопасность готовой продукции.У 9. Оформлять документацию.  |
| 8. Приготовление сложных горячих десертов из муки. | ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.ПО 1. Расчета массы сырья для приготовления горячих десертов.ПО 3. Приготовления отделочных видов теста для сложных горячих десертов.ПО 4. Оформления и отделки сложных горячих десертов.ПО 5. Контроля качества и безопасности готовой продукции.У 2. Использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов.У 3. Проводить расчеты по формулам.У 5. Выбирать варианты оформления сложных горячих десертов.У 6. Принимать решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов.У 7. Выбирать способы сервировки и подачи сложных горячих десертов.У 8. Оценивать качество и безопасность готовой продукции.У 9. Оформлять документацию.  |
| 9. Приготовление сложных горячих десертов из творога. | ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.ПО 1. Расчета массы сырья для приготовления горячих десертов.ПО 4. Оформления и отделки сложных горячих десертов.ПО 5. Контроля качества и безопасности готовой продукции.У 2. Использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов.У 3. Проводить расчеты по формулам.У 5. Выбирать варианты оформления сложных горячих десертов.У 6. Принимать решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов.У 7. Выбирать способы сервировки и подачи сложных горячих десертов.У 8. Оценивать качество и безопасность готовой продукции.У 9. Оформлять документацию.  |
| 10. Приготовление сложных горячих десертов из фруктов, ягод и плодов. | ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.ПО 1. Расчета массы сырья для приготовления горячих десертов.ПО 4. Оформления и отделки сложных горячих десертов.ПО 5. Контроля качества и безопасности готовой продукции.У 2. Использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов.У 3. Проводить расчеты по формулам.У 5. Выбирать варианты оформления сложных горячих десертов.У 6. Принимать решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов.У 7. Выбирать способы сервировки и подачи сложных горячих десертов.У 8. Оценивать качество и безопасность готовой продукции.У 9. Оформлять документацию.  |

**4.2.2. Производственная практика**

Таблица 6

|  |  |
| --- | --- |
| **Виды работ** | **Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО, У)** |
| **МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов** |
| 1. Безопасное использование оборудования и инвентаря.  | ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять 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 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.ПО 2. Приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.У 4. Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием.  |
| 2. Контроль качества сырья органолептическим методом.  | ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.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 повышение квалификации.ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.ПО 1. Расчета массы сырья для приготовления холодных и горячих десертов.У 1. Органолептически оценивать качество продуктов.У 8. Оценивать качество и безопасность готовой продукции.  |
| 3. Совершенствование в приготовлении холодных десертов из натуральных фруктов и ягод. | ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.ПО 1. Расчета массы сырья для приготовления холодных десертов.ПО 4. Оформления и отделки сложных холодных десертов.ПО 5. Контроля качества и безопасности готовой продукции.У 2. Использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов.У 3. Проводить расчеты по формулам.У 5. Выбирать варианты оформления сложных холодных десертов.У 6. Принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов.У 7. Выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных десертов.У 8. Оценивать качество и безопасность готовой продукции.У 9. Оформлять документацию.  |
| 4. Совершенствование в приготовлении фруктовых и ягодных салатов. | ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.ПО 1. Расчета массы сырья для приготовления холодных десертов.ПО 5. Контроля качества и безопасности готовой продукции.У 2. Использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов.У 3. Проводить расчеты по формулам.У 5. Выбирать варианты оформления сложных холодных десертов.У 6. Принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов.У 7. Выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных десертов.У 8. Оценивать качество и безопасность готовой продукции.У 9. Оформлять документацию.  |
| 5. Совершенствование в приготовлении желированных, замороженных и других десертов. | ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.ПО 1. Расчета массы сырья для приготовления холодных десертов.ПО 4. Оформления и отделки сложных холодных десертов.ПО 5. Контроля качества и безопасности готовой продукции.У 2. Использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов.У 3. Проводить расчеты по формулам.У 5. Выбирать варианты оформления сложных холодных десертов.У 6. Принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов.У 7. Выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных десертов.У 8. Оценивать качество и безопасность готовой продукции.У 9. Оформлять документацию.  |
| 6. Совершенствование в приготовлении сложных горячих десертов из круп. | ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.ПО 1. Расчета массы сырья для приготовления горячих десертов.ПО 4. Оформления и отделки сложных горячих десертов.ПО 5. Контроля качества и безопасности готовой продукции.У 2. Использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов.У 3. Проводить расчеты по формулам.У 5. Выбирать варианты оформления сложных горячих десертов.У 6. Принимать решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов.У 7. Выбирать способы сервировки и подачи сложных горячих десертов.У 8. Оценивать качество и безопасность готовой продукции.У 9. Оформлять документацию.  |
| 7. Совершенствование в приготовлении сложных горячих десертов из муки. | ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.ПО 1. Расчета массы сырья для приготовления горячих десертов.ПО 3. Приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов.ПО 4. Оформления и отделки сложных горячих десертов.ПО 5. Контроля качества и безопасности готовой продукции.У 2. Использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов.У 3. Проводить расчеты по формулам.У 5. Выбирать варианты оформления сложных горячих десертов.У 6. Принимать решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов.У 7. Выбирать способы сервировки и подачи сложных горячих десертов.У 8. Оценивать качество и безопасность готовой продукции.У 9. Оформлять документацию.  |
| 8. Совершенствование в приготовлении сложных горячих десертов из творога.  | ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.ПО 1. Расчета массы сырья для приготовления горячих десертов.ПО 4. Оформления и отделки сложных горячих десертов.ПО 5. Контроля качества и безопасности готовой продукции.У 2. Использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов.У 3. Проводить расчеты по формулам.У 5. Выбирать варианты оформления сложных горячих десертов.У 6. Принимать решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов.У 7. Выбирать способы сервировки и подачи сложных горячих десертов.У 8. Оценивать качество и безопасность готовой продукции.У 9. Оформлять документацию.  |
| 9. Совершенствование в приготовлении сложных горячих десертов из фруктов, ягод и плодов. | ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.ПО 1. Расчета массы сырья для приготовления горячих десертов.ПО 4. Оформления и отделки сложных горячих десертов.ПО 5. Контроля качества и безопасности готовой продукции.У 2. Использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов.У 3. Проводить расчеты по формулам.У 5. Выбирать варианты оформления сложных горячих десертов.У 6. Принимать решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов.У 7. Выбирать способы сервировки и подачи сложных горячих десертов.У 8. Оценивать качество и безопасность готовой продукции.У 9. Оформлять документацию.  |

**4.3. Форма аттестационного листа**

**(Характеристика профессиональной деятельности обучающегося/студента во время учебной/производственной практики)**

**Аттестационный лист**

1. Ф.И.О. студента, № группы, специальность

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_3. Время проведения практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся/студентом во время практики:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | ***Виды работ*** | ***Отметка о выполнении (выполнил******/не выполнил)*** | ***Подпись*** |
| 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |
| 3 |  |  |  |
| 4 |  |  |  |
| 5 |  |  |  |
| 6 |  |  |  |
| 7 |  |  |  |
| 8 |  |  |  |
| 9 |  |  |  |
| 10 |  |  |  |
| 11 |  |  |  |
| 12 |  |  |  |

5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Дата Подписи руководителя практики,

 ответственного лица организации

 МП

**5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)**

I. ПАСПОРТ

**Назначение:**

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

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант № 1

**Задание 1**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 5.1- 5.2, ОК 1-9

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: калькулятором, ручкой, карандашом, линейкой.

Время выполнения задания – 45 минут.

Текст задания: Вариант 1.

Отметить знаком Х продукты, входящие в состав желированных десертов и кремов

|  |  |
| --- | --- |
| Продукт | Блюдо |
| Желе из свежих ягод | Мусс яблочный на крупе | Самбук яблочный | Крем ванильный | Крем ореховый |
| Смородина красная |  |  |  |  |  |
| Яблоки |  |  |  |  |  |
| Крупа манная |  |  |  |  |  |
| Яйца или белки |  |  |  |  |  |
| Сливки 35-% |  |  |  |  |  |
| Лимонная кислота |  |  |  |  |  |
| Сахар |  |  |  |  |  |
| Желатин |  |  |  |  |  |
| Вода |  |  |  |  |  |
| Рафинадная пудра |  |  |  |  |  |
| Ванилин |  |  |  |  |  |
| Миндаль жареный |  |  |  |  |  |

**Задание 2**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 5.1- 5.2, ОК 1-9

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: ручкой.

Время выполнения задания – 20 минут.

Текст задания:

1. Приготовление фруктовых и ягодных десертов.

2. Приготовление десертов из творога.

Комплект оценочных материалов по ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов прилагается.

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

IIIа. УСЛОВИЯ

Количество вариантов каждого задания/пакетов заданий для экзаменующегося – не менее 28 вариантов

Время выполнения каждого задания: задание 1 – 45 минут (задание выполняет вся группа одновременно), задание 2 – 20 минут.

Оборудование: не предусмотрено.

Литература для обучающихся:

*Основные источники:*

1. Анфимова Н.А., Кулинария «Повар, кондитер» - М.: Издательский центр «Академия», 2015.

2. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.

3. Матюхина З.П., Королькова Э.П., Товароведение пищевых продуктов – М.: ИРПО, изд. центр «Академия», 2015.

 4. Радченко Л.А., Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов н/Д: Феникс, 2016.

5.Харченко Н.Э., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - М.: Издательский центр «Академия», 2017.

6. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.

*Дополнительные источники:*

1. Качурина Т.А., Кулинария: Рабочая тетрадь – М.: Издательский центр «Академия», 2005.

2. Справочник технолога общественного питания. – М.: Колос, 2010.

3. Голубев В.Н. и др. Справочник работника общественного питания – М.: ДеЛиПринт, 2010.

4. Журналы: Питание и общество, Ресторанные ведомости, Ресторанный бизнес, Вы и Ваш ресторан. Ресторатор, ChefArt.

6. <http://www.restoved.ru/>

7. <http://spb.menu.ru/>

8. <http://www.restcon.ru/>

III. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

**1) Ход выполнения задания**

Таблица 6

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Коды проверяемых компетенций | Показатели оценки результата | Оценка (да/нет) |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | - выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;- оценка эффективности и качества выполнения. |  |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | - нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |  |

**2) Осуществленный процесс:**

Таблица 7

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Коды проверяемых компетенций | Показатели оценки результата | Оценка (да/нет) |
| ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. | - умение производить расчет массы сырья для приготовления холодных десертов;- умение приготовления сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;- умение приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;- умение оформления и отделки сложных холодных десертов;- умение контроля качества и безопасности готовой продукции;- умение и навыки органолептически оценивать качество продуктов;- умение творчески использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов;- умение проводить расчеты по формулам;- умение выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;- проявлять творчество в выборе вариантов оформления сложных холодных десертов;- принятие решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов;- умение выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных десертов;- умение оценивать качество и безопасность готовой продукции;- умение правильно оформлять документацию;- знание ассортимента сложных холодных десертов;- знание основных критериев оценки качества готовых сложных холодных десертов;- умение органолептически определять степень готовности и качества сложных холодных десертов;- использование современных методов приготовления сложных холодных десертов;- знание технологий приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;- соблюдение правил охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;- применение вариантов комбинирования различных способов приготовления холодных десертов;- ориентирование в вариантах сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;- использование начинок, соусов и глазури для отдельных холодных десертов;- применение разных вариантов оформления и технику декорирования сложных холодных десертов;- использование актуальных направлений в приготовлении холодных десертов;- знание сервировки и подачи сложных холодных десертов;- знание правильного выбора температурного режима охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;- соблюдение температурного и санитарного режимов приготовления и подачи разных типов сложных холодных десертов;- соблюдение требований к безопасности хранения сложных холодных десертов;- знание основных характеристик готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов;- знание требований к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов. |  |
| ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. | - умение расчета массы сырья для приготовления горячих десертов;- знание приготовления сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;- знание приготовления отделочных видов теста для сложных горячих десертов;- знание оформления и отделки сложных горячих десертов;- знание методов контроля качества и безопасности готовой продукции;- умение органолептически оценивать качество продуктов;- умение использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов;- умение проводить расчеты по формулам;- уметь выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;- умение выбирать варианты оформления сложных горячих десертов;- умение принимать решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов;- знание способов сервировки и подачи сложных горячих десертов;- умение оценивать качество и безопасность готовой продукции;- умение оформлять документацию.- знание ассортимента сложных горячих десертов;- знание основных критериев оценки качества готовых сложных горячих десертов;- умение органолептически определять степень готовности и качество сложных горячих десертов;- знание современных методов приготовления сложных горячих десертов;- использование современной технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, гурьевской каши, шоколадно-фруктового фондю;- знание вариантов комбинирования различных способов приготовления горячих десертов;- знание вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов;- использование начинок, соусов и глазури для отдельных горячих десертов;- владение навыками оформления и техникой декорирования сложных горячих десертов;- знание актуальных направлений в приготовлении горячих десертов;- знание сервировки и подачи сложных горячих десертов;- соблюдение температурного и санитарного режимов приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов;- соблюдение требований к безопасности хранения сложных горячих десертов;- знание основных характеристик готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов;- знание требований к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов. |  |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | - демонстрация интереса к будущей профессии; - участие в конкурсе профессионального мастерства. |  |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | - решения стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов приготовления кулинарной продукции. |  |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | - демонстрация навыков использования информационно-коммуникативных технологий в профессиональной деятельности. |  |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. |  |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | - проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий. |  |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | - организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля;- планирование обучающимися повышения личностного и квалификационного уровня. |  |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | - проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности. |  |

**Заключение квалификационной комиссии**

Протокол № \_\_\_ от \_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г. заседания квалификационной комиссии по оценке сформированности общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК).

**Студент\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**группы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ГАПОУ КО «Людиновский индустриальный техникум» проходил(а) курс изучения по программе профессионального модуля **ПМ.** **05 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.**

Теоретическая и практическая подготовка по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания профессионального модуля **ПМ.** **05 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов** проходила с \_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ года по \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ года.

В ходе освоения программы профессионального модуля **ПМ.** **05 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов** студентом \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ были сформированы следующие общие и профессиональные компетенции:

 **1. Оценка освоения общих компетенций**

|  |  |
| --- | --- |
| **Общая компетенция (ОК)** | **Оценка** |
| **освоена** | **не освоена** |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |  |  |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество |  |  |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность |  |  |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития |  |  |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |  |  |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями |  |  |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий |  |  |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации |  |  |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частной смены технологий в профессиональной деятельности |  |  |
| Итого |  |  |

**2. Оценка освоения профессиональных компетенций**

|  |  |
| --- | --- |
| Профессиональная компетенция (ПК) | Баллы, выставленные квалификационной комиссией |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. |  |  |  |  |  |
| ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. |  |  |  |  |  |
| Итого |  |  |  |  |  |
| Средний балл |  |
| Итоговый балл |  |

**КВАЛИФИКАЦИОННАЯ КОМИССИЯ ПОСТАНОВИЛА:**

**Студентом (кой) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вид профессиональной деятельности: Выполнение работ по профессии повар | **Освоен / Не освоен** | **Оценка**  |
|  |  |

**Квалификационная комиссия:**

**Председатель,**

**(работодатель) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Члены комиссии:**

**Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Ассистент \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**МП**