

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН**

«КОЛЛЕДЖ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»



СОГЛАСОВАНО:
Генеральный директор
ООО «Шахристан»
_____ Рагимова А.Т.



УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ РД КЭиП
Н.А. Гайдаров
_____ 2021

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ДЛЯ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт комплекта контрольно - оценочных средств
2.	Результаты освоения ПМ, подлежащие проверке
3.	Оценка освоения ПМ
4.	Контрольно-оценочные материалы для итоговой аттестации по ПМ
5.	Приложения

I. Паспорт комплекта оценочных средств

1.1. Область применения

Комплект оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля (далее ПМ) Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер в части овладения профессиональной деятельности (ВПД)

Перечень профессиональных, общих компетенций, а также знаний, умений, практического опыта

Комплект оценочных средств позволяет оценивать освоение профессиональных компетенций (ПК) и общих компетенций (ОК), соответствующих виду профессиональной деятельности:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

иметь практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.

уметь:

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

У2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

знать:

31 - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии личной гигиены в организациях питания;

32 - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

33 - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;

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

35 - правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации планируется программой учебной дисциплины, и являются важной формой инструмента управления качеством подготовки выпускников.

1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля

Таблица 2

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	Дифференцированный зачет
УП 04	Дифференцированный зачет
ПП 04	Дифференцированный зачет
ПМ	Экзамен (квалификационный)

1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ

Экспертное наблюдение (лабораторные работы, практические работы); дифференцированный зачет; экзамен квалификационный.

Комплект заданий для оценки освоения умений и усвоения знаний по МДК (текущий, промежуточный контроль и итоговая аттестация)

2.1 Комплект заданий для МДК01.01

Освоенные умения, усвоенные знания (У,З)	№№ заданий для проверки <i>Задания для проверки умений и знаний нумеруются следующим образом: Задание Зд1, Зд2, Здп...</i>
1	З
У1	Зд1, Зд2, Зд3, Зд5, Зд11.
У 2	Зд1, Зд3, Зд4.
У 3	Зд2, Зд4, Зд5, Зд7.
У 4	Зд1, Зд4.

31	Зд1, Зд3, Зд6.
32	Зд6, Зд8, Зд9, Зд10, Зд11, Зд12, Зд13.
33	Зд2, Зд4, Зд5, Зд6, Зд7.
34	Зд1, Зд3, Зд6, Зд8, Зд9, Зд10, Зд11, Зд12
35	Зд3, Зд6, Зд8, Зд9, Зд10, Зд11, Зд12

3. Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта на учебной и производственной практиках (текущий контроль)

Таблица 3

Виды работ (ВР№)[1]	
УП Виды работ	
1.Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных	
продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в	
требованиями санитарных правил.	
2.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных	
напитков разнообразного ассортимента.	
3.Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	
4.Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механически	
основным продуктом.	
5.Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки,	
особенностями заказа, сезонностью.	
Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, н	
6.Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитк	
учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов,	
последовательности приготовления, особенностей заказа.	
7.Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразног	
региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов пр	
обеспечения безопасности готовой продукции.	
8.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования,	
инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охран	
9.Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.	
10.Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.	
11.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сл	
разнообразного ассортимента. Для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального испо	
требований по безопасности готовой продукции.	
12.Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полу	
безопасности пищевых продуктов.	
13.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, на	
требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	
14.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная уп	
десертов, напитков на вынос и для транспортирования.	
15.Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различны	
обслуживания.	
16.Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выход	
обслуживания.	
17.Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.	
18.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, на	
профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с	
учебной практики в условиях организации питания).	

19.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.

20.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами чистоты и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственных инструментов по стандартам чистоты.

- Технология приготовления холодного сладкого блюда компот из свежих плодов, ягод и из сухих фруктов.
- Технология приготовления холодного сладкого блюда желе однослойное, многослойное, молочное, комбинированный.
- Технология приготовления горячего сладкого блюда яблоки, жаренные в тесте, шарлотка с яблоками.
- Технология приготовления горячего сладкого блюда штрудель яблочный.
- Технология приготовления горячего сладкого блюда яблочный крамбол.
- Технология приготовления горячего сладкого блюда гренки с плодами.
- Технология приготовления горячего сладкого блюда «Каша гурьевская».
- Технология приготовления холодного напитка «Петровского».
- Технология приготовления холодного молочного напитка с джемом.
- Технология приготовления холодного напитка клюквенного.
- Технология приготовления холодного молочного коктейля.
- Технология приготовления холодного напитка кофе-глясе.
- Технология приготовления холодного напитка айс-крим.
- Технология приготовления холодного напитка фраппе.
- Технология приготовления горячего напитка чай с разнообразным оформлением и подачей.
- Технология приготовления горячего напитка кофе черный, по-варшавски, по-венски, по-восточному.
- Технология приготовления горячего напитка Какао с молоком, шоколад.
- Технология приготовления горячего напитка сбитень.

Дифференцированный зачет

Технология приготовления горячего сладкого блюда яблоки с рисом.

Технология приготовления горячего напитка кофе на молоке

ПП1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными требованиями, стандартами чистоты, 72 организации питания – базы практики.

2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инструментария в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).

3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с требованиями к качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, стандартами чистоты, производственной программой кухни ресторана.

4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с производственной программой кухни ресторана.

5.Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного (компонования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции, горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.

6.Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований к качеству продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.

7.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение, замораживание с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.

8.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (стабильность качества, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точность раздачи и т.д.).

9.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.

Технология приготовления холодного сладкого блюда компот из свежих ягод.

Технология приготовления холодного сладкого десерта из свежих фруктов и взбитых сливок.
 Технология приготовления холодного сладкого блюда салат фруктовый с йогуртом.
 Технология приготовления холодного сладкого блюда желе шоколадно-молочное.
 Технология приготовления холодного сладкого блюда самбук абрикосовый.
 Технология приготовления горячего сладкого блюда яблоки с рисом.
 Технология приготовления горячего сладкого блюда пудинг рисовый.
 Технология приготовления сладкого горячего бананового десерта.
 Технология приготовления холодного напитка «Петровский»
 Технология приготовления холодного лимонного напитка
 Технология приготовления холодного апельсинового напитка
 Технология приготовления холодного молочного коктейля с вишневым сиропом.
 Технология приготовления холодного молочного коктейля с абрикосовым сиропом.
 Технология приготовления холодного чая с лимонным соком.
 Технология приготовления холодного напитка из плодов шиповника.
 Технология приготовления холодного напитка Ананасовый фрэппе
 Технология приготовления холодного напитка Малиновый айс-крим.
 Технология приготовления горячего напитка кофе со взбитыми сливками по-варшавски.
 Технология приготовления горячего чая с лимоном.
 Технология приготовления горячего шоколада
 Технология приготовления горячего напитка сбитень.
 Технология приготовления горячего напитка черный кофе с лимоном.
 Технология приготовления горячего напитка черный кофе со сливками
Дифференцированный зачет Технология приготовления холодного сладкого блюда абрикосовый ч
Экзамен квалификационный

4.Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности для экзамена квалификационного (далее – ЭК)

Таблица 4

Профессиональные и общие компетенции (сгруппированные для каждого задания, если заданий более одного)	Показатели оценки результата	Средства проверки (№№ заданий) Задания для проверки ПК и ОК на ЭК нумеруются следующим образом: Задание К1
1	2	3
ПК 4.1.	Итоговый контроль: <i>Д/З по МДК</i> <i>Демонстрационный экзамен по ПМ</i>	К1
ПК 4.2.		
ПК 4.3.		
ПК 4.4.		
ПК 4.5.		
ОК1		
ОК2		
ОК3		
ОК4		
ОК5		
ОК6		
ОК7		
ОК8		
ОК9		
ОК10		
ОК11		

4.1. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий(место, время, условия их выполнения)для ЭД

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ

согласно ингредиентам, предложенным из черного ящика

Типовое задание: Приготовление и оформление холодного и горячего сладкого блюда, десерта, напитка.

Оцениваемые компетенции ПК 4.1,ПК 4.2.ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5. ОК 1, ОК 4, ОК 7.

Условия выполнения задания в учебном кулинарном цехе с использованием в работе:

Оборудование: (весоизмерительное), холодильное, соковыжималка, электроплита, жарочный шкаф.

Инвентарь (ножи, ложки, доски, сита и.т.д.)

Посуда (миска, кастрюля, мерные стаканы и.т.д.)

Инструкция: использование технологической схемы, технологической карты.

II ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ

1 вариант

1.Опишите организацию рабочего места при приготовлении холодных и горячих десертов, и напитков.

2.Опишите оборудование и инвентарь используемый для приготовления оформления холодных и горячих десертов, и напитков.

3. Опишите правила эксплуатации слайсера.

4. Опишите правила эксплуатации и безопасности при работе конвекционной печи.

5. Перечислите виды холодильного оборудования.

6. Укажите температуру подачи холодных десертов?

- а. 4-6 °С;
- б. 7 -14 °С;
- в. 16-18 °С;
- г. 18-20 °С

7. Какой сыр добавляют при приготовлении Тирамису?

- а. маскарпоне
- б. сливочный
- в. плавленый г.
- гауда

8. Первичная подготовка белка перед взбиванием включает в себя:

- а. охлаждение до 2 °С б.
- охлаждение до 20 °С
- в. выдерживание при комнатной температуре
- г. замораживание

9. С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам?

- а. подбирают по цвету;
- б. подбирают по вкусу и аромату;
- в. подбирают с одинаковым сроком варки;
- г. подбирают по аромату и цвету

10. Какой водой промывают 3 — 4 раза сухофрукты перед варкой компота?

- а. холодной;
- б. горячей;
- в. теплой;
- г. ледяной.

11. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?

- а. перекипел;
- б. добавили много сока;
- в. варили в окисляющейся посуде;
- г. не добавили сахар.

12. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?

- а. айву, яблоки, груши;
- б. малину, землянику, мандарины, ананасы;
- в. сливы, абрикосы, вишню;
- г. малину, яблоки, вишни, сливы

13. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?

- а. крупного помола;
- б. из обжаренных зерен;
- в. мелкого;
- г. среднего.

14. Какова норма отпуска кофе натурального?

- а. 50...75 г;
- б. 75... 100 г;
- в. 100... 150 г;
- г. 200 г.

15. Как подают кофе по-венски?

- а. с молочными пенками от топленого молока;
- б. со взбитыми сливками;
- в. с сахаром;
- г. без сахара

2 вариант

1. Опишите правила эксплуатации и безопасности при работе конвекционной печи.

2. Опишите оборудование, используемое для выпечки изделий из теста.

3. Опишите правила эксплуатации куттера или бликсер.

4. Опишите организацию рабочего места при приготовлении холодных и горячих десертов, и напитков.

5. Опишите оборудование и инвентарь используемый для приготовления оформления холодных и горячих десертов, и напитков.

6. Температура подачи горячих сладких блюд:

- а) 45°; б) 55°; в) 65°; г) 40°

7. К горячим сладким блюдам относятся:

- а) гренки с плодами, шарлотка с яблоками, пудинг сухарный, парфе;
б) пудинг рисовый, яблоки в тесте, каша гурьевская;
в) суфле, блинчики с вареньем, пудинг рисовый, крем ванильный из сметаны;
г) пудинг маннй, яблоки в тесте, каша герьевская, самбуг.

8. В чем заключается особенность подачи кофе гляссе?

- а) при отпуске кладут взбитые сливки;
б) при подаче в стакан кладут пенку, снятую с молока;
в) охлаждают и в бокал кладут шарики мороженого;
г) охлаждают и в бокал кладут пищевой лед

9. Из какой крупы готовят гурьевскую кашу?

- а) рисовая; б) овсяная; в) манная; г) гречневая.

10. 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, протирание и соединение с сиропом;
в) подготовка фруктов, ягод, варка сиропа, соединение;
г) подготовка фруктов и ягод, соединение с фруктовым отваром и охлаждением.

11. Первичная подготовка белка перед взбиванием включает в себя:

- а. охлаждение до 2 °С б.
охлаждение до 20 °С
в. выдерживание при комнатной температуре
г. замораживание

12. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?

- а. айву, яблоки, груши;
б. малину, землянику, мандарины,
ананасы; в. сливы, абрикосы, вишню; г.
малину, яблоки, вишни, сливы.

13. Установите соответствие определений для следующих блюд:

1. желе	А. Блюдо из взбитой сметаны и яичномолочной смеси
2. мусс	Б. Прозрачная студнеобразная масса
3. Самбук	В. Фруктовое пюре, взбитое с сахаром и яичными белками
4. Крем	Г. Взбитое желе густой пенообразной консистенции

14. Соотнесите подачу кофе:

1. Кофе по-венски	А. В стакан сверху кладут взбитые сливки с сахарной пудрой
2. Кофе гляссе	Б. При подаче кладут пенку, снятую с молока
3. Кофе по-восточному	В. В бокале подают холодную воду
4. Кофе по-варшавски	Г. В бокал кладут шарик мороженого

15.. Температура подачи мороженого:

- а) 4-6°;
б) 10-14°;
в) 8-10°;
г) 0-2°.

Код и наименование профессионального модуля (вида профессиональной деятельности):

Профессия: _____

Председатель аттестационной комиссии: _____

Члены комиссии: _____

Проанализировав результаты выполнения практических заданий (комплексных или пробных) работ комиссия постановила:

- вид профессиональной деятельности освоен / не освоен следующими студентами, допущенными до экзамена (квалификационного) приказ № ____ от

- присвоить разряд по квалификации:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Оценка освоения ПМ: оценка	Квалификация / разряд по ОК 016-94 или категория / уровень
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			

7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			
16.			
17.			
18.			
19.			
20.			

Председатель аттестационной комиссии: _____

Члены комиссии: _____

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 151325621799860972593249704829105498913750279313

Владелец Гайдаров Насир Алиевич

Действителен с 21.03.2025 по 21.03.2026