



Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Зам. начальника колледжа
по учебно-методической работе
М.С. Агеева

ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И
ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,
ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

МДК 04.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации
в рамках программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

МО-43.02.15.МДК.04.01.ФОС

РАЗРАБОТЧИК

Преподаватель колледжа: Судьбина Н.А.

ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ


Судьбина Н.А.

ГОД РАЗРАБОТКИ

2023



Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине МДК.04.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» разработан на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело рабочей программы ПМ.04 и Положения о текущем контроле и промежуточной аттестации колледжа.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-43.02.15.МДК.04.01.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.3/14

Содержание

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	4
1.1 Область применения фонда оценочных средств	4
1.2 Результаты освоения	4
1.3 Формы контроля и оценивания программы МДК 04.01	5
1.4 Результаты освоения программы МДК 04.01, подлежащие проверке	6
2. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ ПО МДК 04.01	9
2.1. Критерии оценивания промежуточного контроля по МДК 04.01:	9
2.2 Перечень вопросов для подготовки к дифференцированному зачету по МДК 04.01, подлежащие проверке на дифференцированном зачете в 7-м семестре.	12
2.3. Задачи для подготовки к дифференцированному зачету	13

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1 Область применения фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения МДК 04.01 " Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента " программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское».

1.2 Результаты освоения

В результате освоения программы данного МДК 04.01 осуществляется комплексная проверка у обучающегося освоения следующих профессиональных и общих компетенций.

Профессиональные компетенции:

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

- общие компетенции

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным подтекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.3 Формы контроля и оценивания программы МДК 04.01

Элемент МДК 04.01	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточный контроль	Текущий контроль
МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7-й семестр Дифференцированный зачет	-устный опрос; -наблюдение за выполнением практических и лабораторных работ -тестирование; -работа на интерактивных занятиях;



1.4 Результаты освоения программы МДК 04.01, подлежащие проверке

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения
Экзамен; 7 семестр				
УМЕТЬ				
У.1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.1- ПК 4.6, ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11	Текущий контроль: - устный опрос; - письменный опрос; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - экспертная оценка выполнения практических заданий - тестирование. Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	правильность, полнота выполнения заданий, - точность формулировок, - точность расчетов, соответствие требованиям - адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - точность оценки, самооценки выполнения - соответствие требованиям инструкций, регламентов - рациональность действий и т.д. -- планирование деятельности по рациональной и эффективной организации работы; - соблюдение требований ТБ и ОТ при проведении процесса; - аргументация и теоретическое обоснование выполняемых операций; - применение различных способов оценивания условий хранения и состояния продуктов и запасов;	Соблюдение органолептической оценки на основании НТД для ПОП
У.2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности, оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	ПК 4.1- ПК 4.6, ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11	Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет		Соблюдение различных способов приготовления в соответствии с требованиями НТД с использованием технологического оборудования и инвентаря: - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СПТ, ТТК, ТК; - действующих Сборников рецептур блюд для ПОП.
У.3 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	ПК 4.1- ПК 4.6, ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11			Соблюдение расчетов согласно НТД для ПОП: - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СПТ, ТТК, ТК; - действующих Сборников рецептур блюд для ПОП; -- «Методика учета сырья, товаров и производства в предприятиях питания различных форм собственности» от 12.08.1994 г. № 1-1098/32-2




Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
ЗНАТЬ:				
3.1. требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания	ПК 4.1- ПК 4.6, ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11	Текущий контроль: - устный опрос; - письменный опрос; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;	-полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. -актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, -адекватность применения профессиональной терминологии -последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами. -рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.	ассортимент реализуемой продукции согласно ГОСТ «Услуги общественного питания. Классификация предприятий»
3.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	ПК 4.1- ПК 4.6, ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11	- экспертная оценка выполнения практических заданий -тестирование. Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет -экзамен.		Соответствие продукции требованиям НТД –ГОСТ, ОСТ, ТУ,ТИ, СанПиН, СТП.
3.3 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных	ПК 4.1- ПК 4.6, ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11			Соответствие данной продукции требованиям НТД – ГОСТ, ОСТ, ТУ,ТИ, СанПиН, СТ



Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
3.4 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;	ПК 4.1- ПК 4.6, ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11	-полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. -актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, -адекватность применения профессиональной терминологии -последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами. -рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.	правильность, полнота выполнения заданий, - точность формулировок, - точность расчетов, соответствие требованиям -адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -точность оценки, самооценки выполнения -соответствие требованиям инструкций, регламентов -рациональность действий и т.д. --планирование деятельности по рациональной и эффективной организации работы; -соблюдение требований ТБ и ОТ при проведении процесса; -аргументация и теоретическое обоснование выполняемых операций; -применение различных способов оценивания условий хранения и состояния продуктов и запасов;	<i>Соответствие видов оборудования и инвентаря согласно НТД: -ГОСТ 30389-2013.. -приказа МТ СССР от 09.02.1997 г №38 Норм оснащения ПОП посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем; - технической документации на оборудование</i>
3. 5 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков	ПК 4.1- ПК 4.6, ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11			<i>Соблюдение технологических приемов на основании НТД: - действующих сборников рецептур блюд для ПОП; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СТП, ТТК, ТК</i>

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-43.02.15.МДК.04.01.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.9/14

2. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ ПО МДК 04.01

Промежуточная аттестация по МДК 04.01 проводится в форме дифференцированного зачета.

Дифференцированный зачет может проводиться в форме устного ответа, выполнения практического задания или в форме тестирования.

При проведении промежуточной аттестации возможно использование электронного обучения (далее – ЭО) и дистанционных образовательных технологий (далее – ДОТ). Промежуточная аттестация обучающихся с использованием ЭО и ДОТ может проводиться на сайте dokmrk.ru в режиме тестирования, в режиме видеоконференции на платформе Google Meet (при необходимости – другими способами).

Вопросы для тестирования с применением ЭО и ДОТ разрабатываются в соответствии с разделами тематического плана рабочей программы учебной дисциплины и размещаются на образовательной платформе Moodle специалистом лаборатории образовательного аудита. Для получения положительной оценки по итогам промежуточной аттестации, организованной в форме тестирования, необходимо правильно ответить не менее чем на 71% вопросов.

Контроль и оценка результатов освоения МДК.04.01 осуществляется преподавателем в процессе проведения текущего контроля на уроках, во время выполнения практических занятий, тестирования, а также в процессе промежуточной аттестации.

Для получения положительной оценки по дифференцированному зачету наряду с выполнением календарно-тематического плана по междисциплинарному курсу, требуется выполнить два задания; одно – на подтверждение освоения знаний, одно – на усвоение умений.

Общая оценка за дифференцированный зачет выставляется как среднеарифметическое значение оценок за текущий контроль (семестровая оценка) и промежуточную аттестацию (дифференцированный зачет).

2.1. Критерии оценивания промежуточного контроля по МДК 04.01:

-Критерии оценивания теоретических знаний:

«Отлично» - ставится, если обучающийся:

- а) точно формулирует ответы на поставленные в задании вопросы;
- б) дает правильные формулировки понятий и терминов по изученной дисциплине;

в) демонстрирует понимание материала, что выражается в умении обосновать свой ответ;

г) свободно обобщает и дифференцирует признаки и понятия;

д) правильно отвечает на дополнительные вопросы;

е) свободно владеет речью (демонстрирует связанность и последовательность в изложении) и т.п.

«Хорошо» - ставится, если обучающийся дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «отлично», но допускает единичные ошибки, которые сам же исправляет после замечания преподавателя.

«Удовлетворительно» - ставится, если обучающийся демонстрирует знание и понимание основных положений данной темы, но:

а) неточно и неуверенно воспроизводит ответы на поставленные в задании вопросы;

б) дает неточные формулировки понятий и терминов;

в) затрудняется обосновать свой ответ;

г) затрудняется обобщить или дифференцировать признаки и понятия;

д) затрудняется при ответах на дополнительные вопросы;

е) излагает материал недостаточно связно и последовательно с частыми заминками и перерывами и т.п.

«Неудовлетворительно» - ставится, если обучающийся демонстрирует незнание или непонимание большей части соответствующего раздела.

- Критерии оценивания практических умений:

«Отлично» ставится, если обучающийся:

а) умеет подтвердить на примерах свое умение по выполнению полученного практического задания;

б) умеет аргументировать свои действия при выполнении практического задания;

в) целесообразно использует теоретический материал для выполнения задания;

г) правильно использует необходимые приемы, методы, инструменты и другие ресурсы;

д) демонстрирует умение действовать в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях;

е) грамотное составление документов, относящихся к профессиональной деятельности и т.п.

«Хорошо» - ставится, если обучающийся демонстрирует практические умения, удовлетворяющие тем же требованиям, что и для отметки «отлично», но допускает единичные негрубые ошибки, которые сам же исправляет после замечания преподавателя.

«Удовлетворительно» - ставится, если обучающийся обнаруживает практические умения, но:

а) затрудняется привести примеры, подтверждающие его умения, использованные в процессе выполнения практического задания;

б) непоследовательно аргументирует свои действия, предпринятые им в процессе выполнения практического задания; аргументы, объясняющие его действия, предпринятые им в процессе выполнения практического задания;

в) нецелесообразно использует теоретический материал для составления плана выполнения практического задания;

г) излагает материал недостаточно связано и с последовательно с частыми заминками и перерывами;

д) испытывает затруднения в действиях при нестандартных профессиональных ситуациях и т.п.

«Неудовлетворительно» - ставится, если обучающийся допускает грубые нарушения алгоритма действия или ошибки, влекущие за собой возникновение отрицательных последствий для оборудования, окружающей среды и экипажа судна, или (и) отсутствие умения действовать в стандартных профессиональных ситуациях, или(и) демонстрирует незнание или непонимание большей части соответствующего раздела.

Критерии оценивания промежуточного контроля в форме тестирования будут следующими:

«Отлично» - 100-91% правильных ответов;

«Хорошо» - 90-81% правильных ответов;

«Удовлетворительно» - 80-71% правильных ответов;

«Неудовлетворительно» - 70-0% правильных ответов.

2.2 ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОМУ ЗАЧЕТУ ПО МДК 04.01, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ НА ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОМ ЗАЧЕТЕ В 7-М СЕМЕСТРЕ.

1. Классификация, ассортимент сложных холодных десертов.
2. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов.
3. Методы приготовления сложных холодных десертов.
4. Классификация, ассортимент сложных горячих десертов
5. Методы приготовления сложных горячих десертов
6. Органолептический метод определения готовности и качества сложных горячих десертов.
7. Ассортимент чая и напитков на его основе.
8. Ассортимент кофе и напитков на его основе.
9. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов.
10. Начинки, соусы, глазури для отдельных холодных и горячих десертов.
11. Виды производственного инвентаря и его безопасное использования при приготовлении сложных холодных и горячих десертов.
12. Взбивальная машина – устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
13. Кофемашина – устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
14. Гранитор – устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
15. Фризер – устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
16. Конусная соковыжималка – устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
17. Соковыжималка для цитрусовых– устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
18. Правила подготовки ингредиентов, п/ф для сложных холодных и горячих десертов.
19. Украшения и декорирование десертов
20. Промышленные полуфабрикаты для приготовления кремов: ассортимент, органолептическая характеристика, использование, хранение.
21. Промышленные полуфабрикаты - пасты десертные: ассортимент, органолептическая характеристика, использование, хранение.

22. Промышленные полуфабрикаты - пищевое золото и серебро: ассортимент, органолептическая характеристика, использование, хранение.
23. Промышленные полуфабрикаты - топпинги для десерта и мороженого: ассортимент, органолептическая характеристика, использование, хранение
24. Промышленные полуфабрикаты мучных изделий: ассортимент, органолептическая характеристика, использование, хранение
25. Промышленные полуфабрикаты – сахарные пасты: ассортимент, органолептическая характеристика, использование, хранение
26. Промышленный полуфабрикат – пищевая бумага: ассортимент, органолептическая характеристика, использование, хранение
27. Промышленные полуфабрикаты – кондитерские гели: ассортимент, органолептическая характеристика, использование, хранение
28. Промышленные полуфабрикаты – пищевые красители: ассортимент, органолептическая характеристика, использование, хранение
29. Промышленные полуфабрикаты – кондитерские глазури: ассортимент, органолептическая характеристика, использование, хранение
30. Сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов.
31. Подбор напитков к сложным холодным и горячим десертам

2.3.ЗАДАЧИ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОМУ ЗАЧЕТУ

1. Организовать рабочее место для приготовления самбука абрикосового.
2. Организовать рабочее место для приготовления блюда «Груши с сиропом».
3. Организовать рабочее место для приготовления желе из молока.
4. Организовать рабочее место для приготовления блюда «Крем ванильный»
5. Организовать рабочее место для приготовления суфле ягодного .
6. Организовать рабочее место для приготовления пудинга яблочного с орехами
7. Организовать рабочее место для приготовления корзиночек с яблоками
8. Организовать рабочее место для приготовления мусса лимонного
9. Организовать рабочее место для приготовления пудинга из творога (запеченного)
10. Определите, сколько порций соуса абрикосового выходом 30 г можно приготовить при наличии 2 кг абрикосов или 1 кг кураги? (1 к СР)

11. Организовать рабочее место для приготовления корзиночек с земляникой
12. Организовать рабочее место для приготовления суфле ванильного
13. Организовать рабочее место для приготовления крема ванильного из сметаны
14. Организовать рабочее место для приготовления шарлотки с яблоками
15. Организовать рабочее место для приготовления желе из мандаринов
16. Организовать рабочее место для приготовления тирамису
17. Организовать рабочее место для приготовления чизкейка
18. Организовать рабочее место для приготовления бананов фламбе
19. Организовать рабочее место для приготовления кофе глясе
20. Организовать рабочее место для приготовления суфле шоколадного