



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 04.02 ПРОЦЕССЫ 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.04.02.ФОС

РАЗРАБОТЧИК


Преподаватель колледжа: Судьбина Н.А.

ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ

Судьбина Н.А.

ГОД РАЗРАБОТКИ

2023

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-43.02.15.МДК.04.02.ФОС	ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.2/14

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине МДК.04.02 Процессы 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.



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 04.02	5
1.4 Результаты освоения программы МДК 04.02, подлежащие проверке	6
2. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ ПО МДК 04.02	8
2.1. Критерии оценивания промежуточного контроля по МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента: ...	8
2.2 Перечень вопросов для подготовки к дифференцированному зачету по МДК 04.02, подлежащие проверке на дифференцированном зачете в 7-м семестре	11
2.3. Задачи для подготовки к дифференцированному зачету по МДК 04.02	12

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1 Область применения фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения МДК 04.02 "Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента" программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.2 Результаты освоения

В результате освоения программы данного МДК 04.02 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 04.02


Элемент МДК 04.01	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточный контроль	Текущий контроль
МДК.04.02 Процессы 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;

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-43.02.15.МДК.04.02.ФОС	ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.6/14

1.4 Результаты освоения программы МДК 04.02, 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
Дифференцированный зачет 7 семестр				
УМЕТЬ				
У.1 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	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	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; Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов и приборов. Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий. Точность и результативность выполнения предлагаемых действий. Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности.	Соблюдение органолептической оценки на основании НТД для ПОП
У.2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ	ПК 4.1–ПК 4.6 ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11	- экспертная оценка выполнения практических заданий		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 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	ПК 4.1–ПК 4.6 ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11	- тестирование. Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет		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

*Документ управляется программными средствами 1С Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся 1С Колледж*

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО-43.02.15.МДК.04.02.ФОС	ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.7/14

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. рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи 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	Текущий контроль: - устный опрос; - письменный опрос; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)	- 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; - даёт 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 актуальные направления в приготовлении десертов и напитков за ними	ПК 4.1–ПК 4.6 ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11	- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;	- экспертная оценка выполнения практических заданий - тестирование.	<i>Соответствие продукции требованиям НТД –ГОСТ, ОСТ, ТУ,ТИ, СанПиН, СТП.</i>
3.3 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;	ПК 4.1–ПК 4.6 ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11	- экспертная оценка выполнения практических заданий - тестирование. Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет		<i>Соответствие данной продукции требованиям НТД –ГОСТ, ОСТ, ТУ,ТИ, СанПиН, СТ</i>

2. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ ПО МДК 04.02

Промежуточная аттестация по МДК 04.02 проводится в форме дифференцированного зачета.

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

Контроль и оценка результатов освоения МДК.04.02 осуществляется преподавателем в процессе проведения текущего контроля на уроках, во время выполнения практических занятий, тестирования и самостоятельных работ, 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).

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.

2.1. Критерии оценивания промежуточного контроля по МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента:

-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 04.02, подлежащие проверке на дифференцированном зачете в 7-м семестре

1. Технология приготовления, подача, хранение сложных холодных десертов: фруктовый салат

2. Технология приготовления, подача, хранение сложных холодных десертов: ягодный салат

3. Технология приготовления, подача, хранение сложных холодных десертов: муссов

4. Технология приготовления, подача, хранение сложных холодных десертов: кремов

5. Технология приготовления, подача, хранение сложных холодных десертов: парфе

6. Технология приготовления, подача, хранение сложных холодных десертов: террина

7. Технология приготовления, подача, хранение сложных холодных десертов: сорбет

8. Технология приготовления, подача, хранение сложных холодных десертов: граните

9. Технология приготовления, подача, хранение сложных холодных десертов: тирамису

10. Технология приготовления, подача, хранение сложных холодных десертов: чизкейк

11. Технология приготовления, подача, хранение сложных холодных десертов: самбука

12. Технология приготовления, подача, хранение сложных холодных десертов: бланманже

13. Технология приготовления, подача, хранение сложных горячих десертов: суфле

14. Технология приготовления, подача, хранение сложных горячих десертов: пудингов

15. Технология приготовления, подача, хранение сложных горячих десертов: запеканок

16. Технология приготовления, подача, хранение сложных горячих десертов: пая.

17. Технология приготовления, подача, хранение сложных горячих десертов из яблок и других фруктов.

18. Технология приготовления, подача, хранение сложных горячих десертов: гурьевская каша

19. Технология приготовления, подача, хранение сложных горячих десертов: снежки из шоколада.

20. Технология приготовления, подача, хранение сложных горячих десертов: шоколадно-фруктового фондю.

21. Технология приготовления, подача, хранение сложных горячих десертов: фламбе

22. Технология приготовления, подача чая и напитков на его основе.

23. Технология приготовления и приготовление, подача кофе и напитков на его основе.

24. Технология приготовления основ из вафельного теста

25. Технология приготовления основ из песочного теста

26. Технология приготовления основ из пряничного теста

27. Технология приготовления основ из бисквитного теста

28. Технология приготовления основ из воздушного, заварного, миндального теста

29. Технология приготовления основ из пресного теста

2.3. Задачи для подготовки к дифференцированному зачету по МДК 04.02

1. Сколько порций пудинга сухарного можно приготовить, если поступили сухари ванильные в количестве 3 кг? (2 к СР).

2. Определите, сколько потребуется молока для приготовления 20 порций какао с молоком при выходе 1 п массой 0,2 кг. Натуральное молоко замените сухим. (по 1 к СР)

3. Определите, сколько порций абрикосового самбука выходом 150 г можно приготовить при наличии 40 кг абрикосов или 17 кг кураги? (1 к СР)

4. Сколько порций блюда «Груши с сиропом» можно приготовить из 3 кг груш (1 к СР)?
5. Сколько порций киселя из клюквы можно приготовить из 10 кг клюквы? Выход 1 п=150 г (по 1 колонке СР)?
6. Сколько потребуется молока для приготовления 40 порций желе из молока? Масса 1 порции 200 г. (2 к СР)
7. Сколько порций киселя из клюквы можно приготовить из 10 кг клюквы? Выход 1 п=150 г (по 1 к СР)
8. Сколько порций блюда «Крем ванильный» можно приготовить из 3 литров сливок 35% жирности, если выход одной порции 125 г (1 колонка СР)?
9. Определите, сколько порций суфле ягодного выходом 150 г можно приготовить при наличии 10 кг пюре ягодного? (1 к СР)
10. Определите, сколько порций пудинга яблочного с орехами выходом 200 г можно приготовить при наличии 40 кг яблок? Натуральное молоко замените сухим (1 к СР)
11. Определите, сколько порций корзиночек с яблоками выходом 125 г (с учетом соуса №838) можно приготовить при наличии 2 кг яблок? Яйца замените меланжем (1к СР).
12. Определите, сколько порций мусса лимонного выходом 150 г можно приготовить при наличии 1 кг желатина? (2 к СР)
13. Определите, сколько порций мусса лимонного выходом 150 г можно приготовить при наличии 4 кг лимонов? (1 к СР)
14. Определите, сколько порций мусса клюквенного выходом 150 г можно приготовить при наличии 3кг клюквы?(1 к СР)
15. Определите, сколько порций пудинга из творога (запеченного) выходом 200 г можно приготовить при наличии 3кг творога? Яйца замените меланжем (3 к СР)
16. Определите, сколько порций соуса абрикосового выходом 30 г можно приготовить при наличии 2 кг абрикосов или 1 кг кураги? (1 к СР)
17. Определите, сколько порций корзиночек с земляникой выходом 125 г (с учетом соуса №837) можно приготовить при наличии 2 кг земляники? Яйца замените меланжем (1 к СР)

18. Определите, сколько потребуется молока для приготовления 30 порций какао с молоком при выходе 1 п массой 0,2 кг. Натуральное молоко замените сухим. (по 1 к СР)

19. Определите, сколько порций суфле ванильного 145 г можно приготовить при наличии 3л молока? Можно ли яйца заменить на меланж? (1 к СР)

20. Определите, сколько порций крема ванильного из сметаны выходом 125 г можно приготовить при наличии 1 кг сметаны? (1 к СР)

21. Сколько муки необходимо взять для приготовления 20 порций корзиночек с яблоками выходом 125 г (1 к СР), если на предприятие поступила мука влажностью 16,5%?

22. Сколько муки необходимо взять для приготовления 30 порций корзиночек с яблоками выходом 125 г (1 к СР), если на предприятие поступила мука влажностью 11,5%?

23. Сколько яиц необходимо взять для приготовления шарлотки с яблоками выходом 2000 г (1 к СР)? Замените яйца на меланж.

24. Определите, сколько порций желе из мандаринов выходом 150 г можно приготовить при наличии 3кг мандаринов и 1 кг желатина? (2 к СР)

25. Определите, сколько порций пудинга яблочного с орехами выходом 200 г можно приготовить при наличии 4 кг яблок? (1 к СР)